



食こそエンターテインメント

『dancyu／ダンチュウ』

2007年12月号

一本1000円台のスグレもの84本 ガブ飲みワイン

いろいろな料理をつくってみるまで
ワインと料理をあれこれ合わせるのが
楽しいんだよー 盛本康成さん、石橋富士子さん

イラストレーターとして活躍するほか、食を楽しむことに情熱のセンスを発揮する盛本さんと石橋さん。料理とワインをずらりと並べてガブ飲み開始！『日本のマスカットベリーAは狭くラベロンにビッター』『モツ焼きと刺身のマリネに合うワインが多いぞ。』

イラストレーターとして活躍するほか、食を楽しむことに情熱のセンスを発揮する盛本さんと石橋さん。料理とワインをずらりと並べてガブ飲み開始！『日本のマスカットベリーAは狭くラベロンにビッター』『モツ焼きと刺身のマリネに合うワインが多いぞ。』

1000円台の厳選銘柄をワイン好きが大公開

自分流ガブ飲み方の楽しみ方

「HARAMO VINTAGE」は、日本のマスカットベリーAから造られた、一本1000円台のスグレものワインです。

「SULA」は、インドのソーヴィニオン・ブランから造られた、一本1000円台のスグレものワインです。

「Moscat Bailey A」は、日本のマスカットベリーAから造られた、一本1000円台のスグレものワインです。

「モツ焼きと刺身のマリネに合うワインが多いぞ。」

「日本のマスカットベリーAは狭くラベロンにビッター。」

「モツ焼きと刺身のマリネに合うワインが多いぞ。」

…インドの白「ソーヴィニオン・ブラン2006」。青い香りが特徴的



コート・デュ・リュベロン 2006
ラ・ヴィエイユ・フェルム 1500円
フランス・コート・デュ・リュベロン
果実味と酸味が程よい
するっと飲めるデイリー向け
誰にでも好かれるという声が上がった
ローヌのワイン。「果実味と酸味が程よ
くマッチした“大人”な印象」(岩倉)。
「深手さはないが、出色の日常ワイン」
(勝山)。「洋梨や柑橘系風味で、するっ
と飲める。魚や野菜のグリルと合わせ
たい」(小華)。「アイルで香りづけした
ザーモンフユメで決まり」(高木)。
A:ダルナッシュ・ブラン30%、ブル
ブラン30%、ユニ・ブラン30%、ル
ーゼンヌ10% B:ジェロガム C:④
④



**グリーナー・ヴェルトリーナー
ローゼンベルク 2005**
ヴァイングート・ベルンハルト・オット
2310円
オーストリア・ニーダー・エスターライヒ
主権しすぎない人気の品種は
日本人好みの品の良さ
最近話題のオーストリア固有品種。「出
すぎず、程がいい。日本人が好む味」
(勝山)。「ほんのり香くて甘さもやさし
い。ソフトタッチで品がいい。好み」
(山同)と人気を集めた。「芽キャベツや
スモークニなどを合う」(小華)。「鶏さ
さみとアボカド」(岩倉)など緑の野菜料
理が合った。
A:グリーナー・ヴェルトリーナー100
% B:モトックス C:④④



**カサレ ヴェッキオ
ペコリーノ 2006**
ファルネーゼ 2205円
イタリア・アブルッツォ
肉料理と相性抜群!
イタリアらしく果実味が豊か
バランスの良さと支持された伝統品種
のワイン。「果実味が豊かなイタリアら
しい味」(小華)。「すべての要素が程よ
く入った優秀生タイプ」(水上)。「好
感度抜群」(勝山)。「華やかでエレガ
ント。お金持ちの美女の印象」(高木)。
鶏挽きソーセージ、焼きとんや焼き鳥
などの料理が合った。
A:ペコリーノ B:紅葉 C:④④④④
④④④



**ソーヴィニオン・ブラン
2006**
スラ・ヴィンヤーズ
2300円 インド・ナシク
世界が注目する個性派ワイン。
エスニック料理と魅惑のマッチ
世界が注目するインドのソーヴィニ
オン。香りは「ハーブのバスケットや種」
(鹿取)。「薬草」(岩倉)。「ごぼうのよう
な土っぽい風味」(中山)。「味の輪郭が
明快で好み」(鹿取)。「青苦さが爽快」
(山同)など個性的な香りと味に話題騒
然! タンドリーチキンやエスニック
料理などスパイシーな味と合いそうだ。
A:ソーヴィニオン・ブラン B:出水高
木 C:④④④④④

**世界が注目する個性派ワイン
エスニック料理と魅惑のマッチ**

世界が注目するインドのソーヴィニオン。香りは「ハーブのバスケットや種」(鹿取)。
「薬草」(岩倉)。「ごぼうのような土っぽい風味」(中山)。
「味の輪郭が明快で好み」(鹿取)。「青苦さが爽快」(山同)など
個性的な香りと味に話題騒然!
タンドリーチキンやエスニック料理などスパイシーな味と合いそうだ。