『Hanako N. 947』（2009/5/28 発売号）

東京ワイン案内

（ワインをカジュアルに楽しむ店85軒＆お値打ちワイン120本）

スラ・ヴィンヤーズ
スラ“ブリュット”が掲載！

親しみやすい味わいを花束の代わりに。
ブーケ ドール ブラン
●フランス
「金色の花束」という名の親しみやすいスパークリング。ピカピカに輝かれたチタンのような色合い。きめ細かな泡立ち。イースト香に干し草の匂いが混じって、まるでフレンチ・カントリーののどかな風景のなかで午後の日を浴びているよう。1,313円(参考価格)。㈱アサヒビール☎0120-011-121

やわらかな口当たりと軽い苦みがクセになる。
ヴィニデルサ
ドゥーシェ・シュパリエ・ドライ
●スペイン
いきいきとした泡立ち。白い花やパナナの香り。口に入れると最初に感じるのはやわらかな甘み。フィニッシュに軽い苦みがある本格派の味わい。スモークサーモンやキャビアを載せたカナッペ、ハーブを利かせた鶏肉や豚肉の料理と合わせると引き立て合う。1,418円。㈱サッポロビール

ホワイトなのにロゼってどういうこと?
ベリンジャー
スパークリング・ホワイト・ジンファンデル
●アメリカ
ホワイト・ジンファンデルとは赤ワイン用の品種ジンファンデルで造るアメリカ独特のロゼのこと。「白」ではなくて、「赤までいかない」といった意味合い。イチゴジャムのような香りと甘み。これならお酒が得意でない人にも飲みやすいはず。1,523円。㈱サッポロビール☎0120-207800

気難しい感じがなく、明るく外向的。
アンドレ ブリュット
●アメリカ
ごく淡い黄みうち色。柑橘とイーストに干し草の香りが混じる。飲み口はマイルド。気難しい感じがなく、明るく外向的で親しみやすい。アルコール分10%と軽め。分類上は「やや辛口」となっているが、実際は「ほんのり中甘口」といったところ。1,063円(カタログ価格)。㈱サントリー☎0120-139-380

ラベルのイメージそのもののクール&エレガント。
ピノ シャルドネ
スプマンテ サンテロ
●イタリア
クールなのにどこか温かい感じを与える山吹色のラベルはさすがにイタリア人の仕事。外見同様、中身もクール&エレガント。酸味がキリリとしていながらも、ふっくらとした旨みが感じられ高いレベルでまとまっている。アペリティフにも、食中酒にもどちらでもOK。1,522円。㈱モトックス

ビール感覚で楽しめるライトな微発泡。
プロセッコ クラウン
フリッツァンテ
●イタリア
ふっくらボディにオレンジ色のラベル。王冠キャップも愛らしい。淡い黄色。アルコール度数10.5%と軽めブドウのお酒というよりリンゴのよう。リンゴジュースにレモンを加えて炭酸で割った感じ。ベランダに持ち出し、ビール感覚で。1,312円。㈱モトックス☎06-6723-3131

5倍の値段でも通用しそうなインド(!)産の泡。
スラ ブリュット
●インド
大注目の新興ワイン産地インドのスパークリング。シャンパーニュ製法による複雑精妙な味わい。リンゴや洋梨の香りにふっくらとした甘み。これは5倍の値段でも通用しそう。インド版オリエント・エクスプレスに搭載されるなど、話題沸騰中。オープン価格。㈱出水商事☎03-3964-2272

ドライで軽快な飲み口は時も場所も選ばず。
デュック
ド ヴァルメール
ブリュット
●フランス
シャルマー法というスパークリング製法を発明した科学者が創設した蔵のヴァン・ムスー(シャンパーニュ以外のフランスの泡の総称)。デリケートなイースト香。ドライで軽快な飲み口。酸が高っていないので、とても飲みやすい。1,890円。㈱日本リカー☎03-3453-2208

レモンとイーストの香りが紳士的にエスコート。

ハレの日にもふさわしいクオリティがこの…

スパークリングの新基準になりそうな爽快系。
コノ スル
スパークリング ワイン
ブリュット
●チリ
良質ワインを輩出するコノスル社が出したスパークリング。グラマラスボディにライムグリーンの小粋なラベルで「チリで最も新鮮なワインパッケージ」に選ばれた。ライム、青リンゴの爽快な香りにハーブ香が混じる。独創的で泡の新基準になりそうな予感。1,732円。㈱スマイル☎03-3946-3200

コドーニュ・クラシコ
ブリュット
●スペイン
コドーニュ社は19世紀後半にシャンパーニュの製法を初めてスペインに導入した蔵。リッチな気分を演出するピュア・ゴールドのきらめき。キレとコクを同立させたオーセンティックな味わいはちょっと気取ったシチュエーションにも使えそう。オープン価格。㈱メルシャン☎03-3231-3961

桜餅の匂いのロゼ泡はちょっとエロティック。
フィオーレ
ディ チリエージョ
モスカート ドルチェ
●イタリア
透明なボトルに直接描かれた一輪の桜花。色は桜餅のようなピンク色。香りを嗅げば、これまた桜餅！ 口にふくむと甘いが、酸味がバランスを取っていてベとつかない。熟れたザクロやイチゴを思わせる味は、色味と相まってちょっとエロティック。1,995円。㈱明治屋☎0120-565-580

30か月熟成が生み出した緻密な味わい。
ファミリア オリヴェダ
カヴァ ブリュット
ナチュレ
●スペイン
金属的な輝きのある淀んだ色合い。きめ細かい泡立ちが長く続く。レモン、タイムなどのハーブの香りが清々しい。ミネラリーで緻密な味わい。飲み下した後の余韻も爽やか。30か月という長い熟成を経て味の各要素がまろやかに溶け込んでいる。1,280円。㈱コルドンヴェール☎022-742-3120

プルメリアのやわらかな香りを堪能する。
カステッリ
デル ドゥーカ
マルヴァジーア セッコ
●イタリア
イタリアの微発泡ワイン、フリッツァンテはスパークリングと白ワインの中間的なポジション。心躍らせる軽快な泡立ち。最初は白いハチミツやプルメリアの花のやわらかな香り。次第にメロンやマンゴスチンの香りも立ってエキゾティック。刺身や寿司と合わせて。1,365円。㈱モトックス

92

5倍の値段でも通用しそうなインド(！)産の泡。

・・・大注目の新興ワイン産地インドのスパークリング。シャンパーニュ製法による複雑精妙な味わい。リンゴや洋梨の香りにふっくらとした甘み。これは5倍の値段でも通用しそう。インド版オリエント・エクスプレスに搭載されるなど，話題沸騰中。