Contents

4 気軽に、楽しく飲みたい！
365日、ワイン宣言!
近世史家・ワインコラムニスト **髙山宗東**

6 コスパワインの取扱説明書
8 世界のコスパワインNOW
10 ワインの基本、一問一答。

12 **特集** 新解明！ズバリひと言で解る「このワインの、ココがイイ！！」
【第一章】安くて旨い！ ワイン 厳選151本

14 **1000円未満**
22 **1000円台**
39 **2000円台**

Topics
17 新定番ワイン
18 緑のワイン「ヴィーニョヴェルデ」
21 血がたぎる美味しさ！？「サングリア」
29 ドイツの夏の定番「ショーレ」
43 情熱のワイン「赤の泡」
45 ダイエットは今日から！「カロリーオフ」

48 こんなところで？
【第二章】意外な産地の名ワイン

50 英国大使館参事官インタビュー
52 英国
53 イスラエル、インド
54 グルジア、ルーマニア
55 ブルガリア
56 レバノン、中国
57 メキシコ、モロッコ
58 ご当地グルメ自慢

62 目覚しく発展する
【第三章】日本のワイン

64 勝沼・グレイスワイナリー
66 生産8地域案内
68 北海道・東北
69 北陸・越後
70 甲信
72 関東・関西
73 中国・九州

46 バリューボルドーって何？
60 葡萄酒新聞
75 白ワインの効用
76 ワインに合うおつまみ
78 “贈り物上手”なワインギフト図鑑
84 お助けワイングッズ
88 リーデル「ヴィノムシリーズ」
90 都会vsリゾート ワイナリー探訪
92 問い合せリスト

WORLD MOOK
ワールド・ムック1003
表紙デザイン／杉本利菜（WPPデザイン部）
mono特別編集
Under3000円限定
安くて旨い！
ワイン図鑑

イノシン酸系統の旨味と相性のよい、島のシラー

サリエル・ド・ラ・トゥール シラー

生産者／サリエル・ド・ラ・トゥール
セパージュ／シラー100%
収穫年／2010
生産国／イタリア
価格／1785円

ワイルドベリーやリコリスなどのハーブの風味をたたえた、シチリアの赤。濃厚な果実の中に、したたかなミネラル感があるので、イノシン酸系統の旨味とは、相性が良い。例えば鰹出汁、ビーフジャーキー、醤油かき餅とも合う。

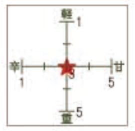
問アルカン
☎03-3664-6591
http://www.arcane-jp.com/

高級志向の「こだわりの焼き鳥店」にあって欲しい白ワイン

ヴィーニャ・オリア マカベオ　2011

生産者／コヴィンカ
セパージュ／マカベオ100%
収穫年／2011
生産国／スペイン
価格／1050円

フルーティーでまろやかな口あたりながら、その反面、アルコールも高めでボリューム感もあり、余韻も長い。よく冷やすと鶏わさや鶏タタキに、少し温度をあげると、砂肝、ボンボチ、つくねなどと絶妙マリアージュ。



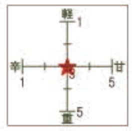
問カツミ商会
☎045-226-2253
facebook「ワインショップ サンタムール」

完熟した生葡萄を髣髴とさせるラ・マンチャの赤

フェンテ・デル・リトモ セレクション　ティント　2011

生産者／ボデガス・セントロ・エスパニョーラ
セパージュ／テンプラニーリョ100%
収穫年／2011
生産国／スペイン
価格／1050円

ドン・キホーテで有名なラ・マンチャ地方の赤。乾燥した風が吹くこの地では、葡萄は果実の段階で見事に完熟。塩気と旨味のある料理とはまず万能の相性。ちょっと冷やして、ドライトマトをツマミに飲むのもイイ！



問カツミ商会
☎045-226-2253
facebook「ワインショップ サンタムール」

国際的に高く評価される、安定的な造り

サンタ・アナ・トロンテス

生産者／サンタ・アナ
セパージュ／トロンテス100%
収穫年／2011
生産国／アルゼンチン
価格／1176円

1891年設立、アルゼンチン最古参のワイナリーのひとつ。海外輸出の牽引者でもあり、リサーチのしっかりした造りには定評がある。魅惑的な、白桃のニュアンスをもつトロンテスも、アルゼンチンならではのアイテム。野菜のグリルと相性抜群。

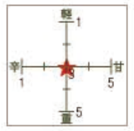
問アサヒビール・お客様相談室
0120-011-121
http://www.asahibeer.co.jp/

ラッグドックワインだけれど、浅漬けに合う!

モンターニュ・ノワール ヴィオニエ

生産者／JMCS
収穫年／2011
生産国／フランス
価格／1260円

蜜柑の花のような、白く、したたかな香り。ミネラルのニュアンスが濃厚で、綺麗な酸と綱引きをしている感じ。夏の夕暮れ、胡瓜や茄子の浅漬けにおろし生姜を添えた小鉢をツマミにしながら、よ〜く冷やしたこのワインを飲んだら、タマラない。



問アルカン
☎03-3664-6591
http://www.arcane-jp.com/

今日のリオハワインのスタイルを確立した嚆矢的生産者

クリアンサ・ヴェンデミア・セレクシオナーダ

生産者／マルケス・デ・カセレス
セパージュ／テンプラニーリョ85%、グラシアーノ＆ガルナッチャ15%
収穫年／2008
生産国／スペイン
価格／1890円

スペインの伝統的産地であるリオハに、ボルドーのエッセンスを加えて、モダンさと気品の備わった「新しいリオハ・スタイル」を確立した造り手。スペインらしい葡萄をアッサンブラージュして、見事なストラクチャーを実現した辛口赤ワイン。

問アルカン
☎03-3664-6591
http://www.arcane-jp.com/

ラフィットのセラーマスターが第二の人生をかけたワイン

クラッシック・ルージュ

生産者／シャトー・ダングレス
セパージュ／シラー40%、グルナッシュ40%、ムールヴェードル20%
収穫年／2009
生産国／フランス
価格／1890円

ボルドー五大シャトーのひとつ、シャトー・ラフィット・ロートシルトでセラーマスターを務めた醸造家が、ラングドックに第二の人生をかけたワイナリー。黒系果実とスパイスの風味をたたえた、堂々たる赤。是非、特別な日の御馳走に。

問アルカン
☎03-3664-6591
http://www.arcane-jp.com/

不思議と飲み疲れしない、アルゼンチンの「焼肉ワイン」

サンタ・アナ・マルベック

生産者／サンタ・アナ
セパージュ／マルベック100%
収穫年／2012
生産国／アルゼンチン
価格／1176円

プラム、カシスの果実味に、艶々とした酸、溶けたタンニン。アルゼンチンマルベックのお手本のような味わい。焼肉店に置かれていたら、最初から最後までこれ１本で充分。濃くて華やかなのに、不思議と飲み疲れしない。

問アサヒビール・お客様相談室
0120-011-121
http://www.asahibeer.co.jp/

●…赤　○…白　●…ロゼ　●…スパークリング(赤)　●…スパークリング(白)

TOPICS 4

ドイツの「ランチの定番」
夏にも絶好な爽やか飲み物

「ショーレ」で、もっと気軽にワインを！

飲みやすいだけでなく、
食事にもよく合い、酔い心地も爽やか
夏場だけでなく、
疲れた身体や心までも癒してくれる
「ショーレ」は、
ワインを楽しむスタイルに
新たな境地を切り拓く！

写真／鶴田智昭（WPP）　文／編集部

世界的に著名な白ワインの産地である南ドイツ地方では、ランチの時にもワインに親しむ風習がある。とはいえ、午後にも仕事は控えている。そんな現実に配慮して、南ドイツの人びとは「ショーレ」を楽しむのである。

ショーレは、決して難しい飲み物ではない。大きめのグラスに注いだ白ワインにシャッと炭酸を加える、ただそれだけ。厳密にいうと、ワインに炭酸水を加えたものは「スプリッツァー」、ゲロルシュタイナーやペリエなどの天然発泡水を加えたものが「ショーレ」である。

たとえば、ワイン3に対して、炭酸1くらいの割合でも、「酒っ！」という印象はだいぶ稀薄になる。しかし、どういうわけか、薄っぺらに水っぽくならないのは、発泡水に濃厚なミネラルが含まれているせいかもしれない。

もとより、高級ワインをショーレにはしない。ショーレにするなら、口あたりのよい、優しく、ほの甘いワインが最高。そこに、天然のミネラルと泡が加わると、ちょっと高級なスパークリングのニュアンスさえ漂うのだ。

Recipe

優しい味わいの白ワイン（リーズナブルなもの）に、ペリエなどの天然発泡水を加えるだけ。目安はワイン3に対して炭酸1くらい。半々でも悪くない。両方ともよく冷やして。

古くからの葡萄農家の畑の維持に、心を砕くピーターソン氏。レーヴェンスウッドには、畑や農家の名前を冠したアイテムもある。

カリフォルニアのジンファンデルを守った

ジョエル・ピーターソンの傑作ワイン

ワイナリーは普通、自社畑の広さを誇るもの。しかし、ジンファンデルのゴッドファーザー、ジョエル・ピーターソンは未だに胸を張ってこういう。「レーヴェンスウッドには自社畑は1ミリ四方も無い」と。

今から40年ほど前、カリフォルニアワインがようやく世界に認められはじめた頃、注目を浴びたのはカベルネ・ソーヴィニョンだった。カリフォルニアには一躍、カベルネブームが巻き起こった。そんなある時、男は、栽培農家が100年にもなる古樹を抜いている現場を目にした。「なんて勿体ないことを!」と止めに入ると、「この樹はジンファンデルなんだ! 素晴らしい実を結ぶのに、今はカベルネじゃなければワイナリーは買ってくれない」と泣きそうな顔で農家は言った。生活のためには、致し方ない――カリフォルニアのジンファンデルの歴史が滅びかかったこの時、男は決断した「俺が全部買おう」と。むろんこの時、男はワイナリーも何も持っていなかった。こうして作られたワイナリーがレーヴェンスウッドであり、男は現在「ジンファンデルのゴッドファーザー」と尊敬されるジョエル・ピーターソンであった。

**レーヴェンスウッド
ソノマ・カウンティ
ジンファンデル　2009**
黒系果実やプラム、干しイチジクなど明快な個性をもつ、しっかりとした味わい。ジンファンデル84%、プティ・シラー8%、カリニャン6%、その他黒葡萄品種2%。
価格／オープン（参考価格2500円）

**レーヴェンスウッド
ローダイ ジンファンデル 2010**
ローダイ地区の葡萄を、小さなロットで丁寧に醸造。きめ細やかなタンニンが素晴らしい。ジンファンデル77%、プティ・シラー23%。
価格／オープン（参考価格2080円）

**レーヴェンスウッド
ナパ・ヴァレー ジンファンデル 2010**
ナパ・ヴァレーの葡萄を用いて、力強い果実味と、ココアやベーキングスパイスのニュアンスをたたえたワインに。ジンファンデル76%、プティ・シラー23%、カリニャン1%。
価格／オープン（参考価格2820円）

㊍アコレード・ワインズ・ジャパン
☎03－5791－3337
http://www.accolade-wines.jp/

●…赤
○…白
●…ロゼ
…スパークリング(赤)
…スパークリング(白)

チャーミングな子供っぽさを失わない大女優

**モランデ　グランリゼルバ
メルロー**

生産者／モランデ
セパージュ／メルロー100%
収穫年／2010
生産国／チリ
価格／2625円

凝縮感のあるフルボディの赤ワインだが、フレッシュさを失っていない。苺のコンポートなどのチャーミングなニュアンスを喩えれば、「子供っぽさを残した大女優」といった風格。濃厚な旨味、綺麗な酸は、バジルを効かせたクリームパスタや蟹クリームコロッケなど、クリーミーで重厚な料理に寄り添う。

㊍日食
☎06-6314-3655
http://www.nisshoku-foods.co.jp/

ダンテ直系の末裔アリギエーリ伯爵の思索アイテム

**セレーゴ・アリギエーリ
ポッセッシオーニ・ロッソ**

生産者／マァジ社
セパージュ／コルヴィーナ70%、サンジョヴェーゼ16%、モリナーラ14%
収穫年／2009
生産国／イタリア
価格／2467円

『神曲』の作者ダンテ直系の末裔、アリギエーリ伯爵所有の畑で育まれたノーブルな赤ワイン。黒＆赤ベリーのニュアンスは、濃厚ながら繊細で、あくまでもフレッシュな果実が完熟した印象。タンニンも、渋さというより、葡萄の果皮の旨味がダイレクトに感じられる。ジビエなどがっつり肉料理とは相性抜群だが、ナッツ程度で沈思したい。

㊍日欧商事
0120-200105
http://www.jetlc.co.jp/

特別な日に飲みたい、ヴェローナの洗練を感じる白ワイン

マジアンコ

生産者／マァジ社
セパージュ／ピノ・グリージョ75%、ヴェルドゥッツォ25%
収穫年／2011
生産国／イタリア
価格／2520円

アカシアの花や桃の上品なニュアンスに加えて、パイナップルやバナナなどの濃厚な果実香があるのは、収穫後の葡萄を陰干しして旨味を凝縮させるヴェローナ独自の手法「アパッシメント」に由来するものか。フローラル＆フレッシュであるにもかかわらず、一方では芳醇＆リッチな味わいも感じる。ストラクチャーの見事さは流石の風格。

㊍日欧商事
0120-200105
http://www.jetlc.co.jp

多彩な香りの要素が、次々に顔を出す楽しいシャルドネ

ケウラ　シャルドネ

生産者／ベンティスケーロ
セパージュ／シャルドネ100%
収穫年／2010
生産国／チリ
価格／2100円

はじめ、ライムやグレープフルーツが香り、ややあって白桃の風味が出、少し温度があがるとパイナップルやパパイヤのニュアンスが立ってくる。味わいはミリーミーで、果実味とのバランスが絶妙な白ワイン。生ハムのサラダあたりではじめ、桃感が出たらフォカッチャをつまみ、香草系のパスタに向かうマリアージュコースもいいかも。

㊍アルカン
☎03-3664-6591
http://www.arcane-jp.com/

トマト&ベーコンか? 茄子天&大根おろしか? 悩む一本

**2010　ロッソ　ディ
モンタルチーノ**

生産者／カミリアーノ
セパージュ／サンジョヴェーゼ100%
収穫年／2010
生産国／イタリア
価格／2290円

トスカーナでも最古参の造り手による赤ワイン。トマト＆ベーコンと相性がよく、パスタ、煮込み、グリルなど、イタリアンを幅広く受け止める。和食では、茄子の天ぷらをたっぷりの天つゆにくぐらせ、濃口醤油で味をつけた大根おろしをどっさり添えたもの……などと相性がよい。青柚子の風味があれば、なお良し。

㊍成城石井
0120-141-565
http://www.seijoishii.co.jp/

丁寧な造りが窺える、アルザスワインの健やかな酸

ゲヴュルツトラミネール

生産者／フェルナン・アンジェル
セパージュ／ゲヴュルツトラミネール100%
収穫年／2011
生産国／フランス
価格／2625円

綺麗な酸を持つ白ワインを育む、アルザス地方産。ゲヴュルツトラミネールは、スパイシーな風味と、ライチやメロンを髣髴とさせるエキゾティックな香りが魅力。思いのほか中華の冷菜と相性が良く、クラゲ、蒸し鶏、煮貝、八角を効かせた叉焼などを合わせると、双方が俄然煌めきはじめる。丁寧な造りを感じる。

㊍日食
☎06-6314-3655
http://www.nisshoku-foods.co.jp/

戒律を守ったコシャーワインから国際感覚に優れたブティックワインまで

イスラエル

黒海、カスピ海、ガリラヤ湖が形成するデルタ地帯の内側で始まったイスラエルの葡萄栽培。火山灰が降り積もったゴラン高原など、比較的涼しい場所にワイナリーが点在する。

①
アジア料理に合わせたい、瑞々しい心地よさ

マウント・ヘルモン・ホワイト　2012

ステンレスタンクの低温発酵。リンゴやモモを思わせるフレッシュな果実味は、とれたての葡萄そのもの。白い花とミントのニュアンスが、タイ風カレーなどアジアンな料理とよい相性。鮭や鯖の塩焼きにレモンを添えても。
価格2362円
㊂ミレジム☎03-3233-3801

②
「ゴラン高原の風」が感じられるミディアムな赤

マウント・ヘルモン・レッド　2012

ラズベリーやサワーチェリーを思わせる綺麗な果実味＆酸味は、寒暖差のあるゴラン高原のテロワールの賜物。ほのかにフレッシュハーブやスパイスのニュアンスがあるので、煮込んだ牛肉や、鰻、穴子にも。価格2457円
㊂ミレジム☎03-3233-3801

イスラエルワインというと、少し以前までは、厳格な戒律に則って造られるユダヤ教徒用ワイン「コシャーワイン」のイメージが濃厚だった。その戒律たるや非常に厳格、わけても醸造途中のタンクに異教徒が触れるのは厳禁で「うっかりパイプを踏んだら、醸造タンクが廃棄処分になった」などと、ワインジャーナリストの間では、囁かれていた。

近年では、1980～90年代にかけて、気鋭の醸造家による小規模高品質生産「ブティック・ワイナリー・ブーム」が起きたことをきっかけに、一般的なタイプのワインも増えてきている。残念なのは、品種の大半が一般的な国際品種の葡萄であること。古代に国を離れたユダヤの民が、数千年を経て戻ってきたように、イスラエルの在来品種が復活したら、面白いと思うのだが……。

高地に葡萄栽培の適地を発見したスパイス香る「天空の産地」

インド

高温多湿なイメージのインドだが、1990年代頃から、ワインが造られるように。これは私見だが、インドにおける近代的ワイン生産と、ITの発達は無縁ではないように思われる。その分野を得意とするインド系の人びとは、たとえばカリフォルニア州北部のシリコンヴァレーなどで多く成功をおさめている。彼らが故郷に戻り、オーナーとしてワイナリーを拓くケースが少なくないのだ。考えてみれば、インドには高地が多い。冷涼な高地は寒暖差が激しく、葡萄栽培の適地である。なにより、紅茶の名産地であることがその証。

シリコンヴァレーで秀逸なカリフォルニアワインを経験した技術者たちが、葡萄栽培の適地として自分たちの故郷を再発見した――というシナリオも、あながちこじつけとはいえまい。

①
インドの渓谷が育んだ爽やかなスパークリングワイン

マークイズ　ポンパドール　NV

サフヤドリ渓谷の海抜850mの地に位置するワイナリーのスパークリングワイン。冷涼な気候に育まれた葡萄は、ほのかにスパイシーで、爽やかな酸が特徴的。優しい飲み口はイタリアのスプマンテを思わせる。価格1890円
㊂セイナン☎03-5467-8303

②
ジャスミンや蓮の香りをもつ独特のソーヴィニョン・ブラン

シャンティリ、ソーヴィニヨン ブラン　2011

世界中で栽培されているソーヴィニョン・ブランだが、インドのテロワールで育まれると、ジャスミンや蓮の香りが立つ、独自の個性をもつワインに昇華する。カレーのみならず、ハーブの効いた料理全般と比類ない相性。価格1470円
㊂セイナン☎03-5467-8303

③
独特の爽やかさをもつしっかりとした赤ワイン

シャンティリ、カベルネ ソーヴィニヨン　2010

不思議と五香粉などのオリエンタルなスパイスの香りが。軽くスッとくる清涼感はミンティーというより「薄荷」と表現したくなる懐かしさ。豚の角煮や、山椒を振りかけた鰻の蒲焼など、濃厚でスパイスの効いた料理と。
価格1470円㊂セイナン☎03-5467-8303

インド北部のヒマカル、中部のナシク、南部のベンガルの3地点にワイナリーが点在するインドは地域によって気候が様々。同じ品種の葡萄でも個性があるので地域で飲み比べてみるのも面白い。

ワインビジネス発祥の土地から、シャンパーニュにも通じる？ワイン産地へ

英国

①
イギリスの「今」が解る、健やかな味わい

**チャペル　ダウン
バッカス・リザーブ　2005**

オレンジのような柑橘系の香りに加え、ハーブやナッツのニュアンス、さらにアフターには、白ワインでありながら黒すぐりのような濃厚さも屹立。原料葡萄の健やかさが髣髴とするような味香から、英国ワインの今が解る。
価格2500円
㊂ワインショップ西村☎0799-22-2197

②
「本当にイギリスのワイン!?」思わず驚く豊かな果実味

**チャペル　ダウン
シャルドネ　2010**

原料葡萄の味わいを活かすため、樽香をつけずに造られたフルーティーなシャルドネ。リンゴやライムに加えて、アプリコットやパイナップルのニュアンスさえ感じられる。「本当にイギリスのワイン!?」と驚くことうけあい。
価格2600円
㊂ワインショップ西村☎0799-22-2197

③
ミディアムながら、フル以上の存在感をたたえた調和の赤

**ボルニー・ワインエステート
リッチゲート2009**

ミディアムボディながら調和の妙により、数段豊かなワインに感じられる。あたかも名優が、実際の体格以上の存在感を醸し出すようなワインである。やわらかなタンニンが心の襞を癒す、南イングランドの実力を示す赤。
価格2200円
㊂ワインショップ西村☎0799-22-2197

英国は従来、ワインの輸入国ではあるけれど、産出国とは見なされていなかった。気候が寒すぎる……というのが、その理由である。

また英国は、ワインビジネス発祥の土地。たしかに古代ローマ帝国では、地中海世界に点在する帝国領のワインが、首都ローマなどに運ばれ、流通していた。しかし、他所の国のワインを運んで売買する近代的なワイン貿易は、英国をもって嚆矢とするのである。

ことの起こりは1152年、ボルドー地方を領有していたアキテーヌ公の息女アリエノールが、後のイギリス王ヘンリー二世に嫁ぎ、ボルドーがイギリス領となったことであった。その数百年間、多くのボルドーワインがイギリスへと運ばれ、ワインを飲む習慣が広まった。これが後に、ワインを貿易品とするビジネススタイルのきっかけとなったのである。

「白ワインには魚介、赤ワインには肉」というマリアージュの基本も、英国の発祥。それまでは、たとえば白ワインの産地においては、肉だろうか魚介だろうが白を飲むのが普通であった。さまざまな国のワインを扱っているために、選択肢の多い輸入国だからこそ、マリアージュコードも生まれたのである。

とはいえ英国では、古代ローマ時代からワインが造られてはいた。比較的温かな場所を選び、細々とではあるが。それらは微量なるがゆえに、近隣で消費するのが関の山で、とてものこと世界市場に参入できなかったのだが、近年では、温暖化の影響もあってか、イングランドやウェールズで、比較的大規模なワイン醸造がおこなわれるようになりつつある。寒冷な気候と土壌がシャンパーニュ地方に通じるといわれ、特にエレガントなスパークリングワインが注目されている。

50～51ページの英国大使館参事官もお墨付きの「チャペル ダウン」。南東部のケント州にあるワイナリーの畑は水はけが良く、葡萄栽培に適した粘土質の土壌で有名。英国を代表する葡萄品種「バッカス」などを栽培している。

偏西風の影響を受け、日本同様四季がある島国。内陸部を中心にブドウ栽培が行われている。

北海道・東北

冷涼な産地だけに、酸も綺麗で、エレガンスは充分。日照量を確保し、果実味やボディを出すことが勝負のしどころである。

【北海道】
富良野市ぶどう果樹研究所 ふらのワイン
ふらのワイン ミュラートゥルガウ 2012
白い花を思わせる香りと、爽やかで優しい舌触り。「嫌い」という人の方が少ないであろう老若男女に好まれる癒しのワイン。野菜中心の日本の食卓にしなやかに寄り添う。価格1550円☎0167-22-3242

【北海道】
ヤマザキワイナリー
ケルナードライ 2012
自家畑の葡萄を用いた家族経営のワイナリー。「日本刀のような」と表現される切れ味のよい酸とミネラルが特徴。ミル貝や大満貝の刺身を塩で、ワインをレモン替わりに。価格2730円☎0126-74-4410

【秋田県】
ワイナリーこのはな
鴇ワイングランドロゼ 2012
山葡萄交配種を用いて、優しい甘さと、綺麗な酸味を具現。ベリーというより、桑の実やゆすらごと表現したい果実味が、郷愁を掻きたて、心に沁みる。冷やし目がおススメ。価格1500円☎0186-22-2388

【北海道】
千歳ワイナリー
レシラ ケルナー スイート 2012
収穫期を遅らせて糖度をあげた葡萄を使用。桃のコンポートやオレンジピールなど香りの要素も多彩。カリカリに焼いたバタートーストと合わせると、スイーツになる。500㎖。価格1390円☎0123-27-2460

【岩手県】
エーデルワイン
五月長根葡萄園 2012
早池峰山のふもとにある、花巻市大迫町産。冷涼な気候による優しい酸と、ほんのりとした旨味のバランスが心地よい「ザ・日本ワイン」。砂糖や味醂を使った和食のお惣菜とよく合う。価格2181円
☎0120-08-3037

北陸・越後

雪深い地域の特性を活かし、醸造や熟成に、その土地ならでの工夫をしたアイテムが多数。冬の寒さは葡萄には比較的良い影響を与える。

【新潟県】
越後ワイナリー
越後雪季 赤 2011
雪国越後らしく「雪氷室」で通年低温貯蔵。熟成の進行がおだやかで、タンニンがほどよく溶けながらも、葡萄本来の果実味はその若々しさを保っている。美魔女的日本の赤。価格1593円☎025-777-5877

【福井県】
白山やまぶどうワイン
白山ルージュ 2012
山葡萄交配種を使用。山葡萄らしい旨味と、鮮やかな酸味が特徴的。ライトボディーに仕上げられているため、食卓にも寄り添いやすい。ハンバーグや餃子、酢豚などにも合う。価格1680円☎0779-67-7111

【石川県】
能登ワイン
マスカット・ベリーA 2012年産
能登半島の奥には、局所的にユニークな気候が沢山ある。凝縮感ある風味と、穏やかな口あたりのバランスはテロワールに由来するものか。カレーやシチューとも合いそう。価格1280円☎0768-58-1577

【富山県】
ホーライサンワイナリー
立山ワイン 2012
マスカット・ベリーAに由来する、親しみやすい果実味が特徴。冷涼な地域性によるものか、綺麗な酸が全体に品格を与える。魚醤で汁のベースを整えた鍋で大根の短冊を煮たい。価格1400円☎076-469-4539

ちょっと困った！
を解消してくれる

お助けワイングッズ

「コルクが抜けない」「ワインをこぼした」——
せっかくの楽しい時間が台無しにならないように、
アタマを絞って造られたワイングッズの傑作たち。
これでもう、安心のワインライフ！

写真／青木健格（WPP）　文／編集部

Q.1 コルクの抜栓に失敗！どうしよう……

A ボトルの中に落ちたコルクをキャッチ！

「ファンヴィーノ」

コルクキャッチャー

抜栓の途中で、折れたり、ちぎれたりして、ボトル内部に落ちてしまったコルクを巧みに挟んで引き上げる優れモノ。ここ一番の見せ場で万一のことがあっても大丈夫。1050円。
㈹東急ハンズ新宿店

Q.2 ワインにはまったくの素人。飲んでみたいんだけど、まずは揃えておきたい道具ってありますか？

Open!

A 「ワインは抜栓が面倒」と、思っていませんか？

「コフレビーノ」

オープナーキット

ソムリエナイフや、綺麗に注げる注ぎ口など、ワインを飲むための必須アイテムを網羅。これさえあれば、初心者でも簡単に抜栓可能。エレガントな所作をうながす作用も。1575円。
㈹渋谷ロフト

Q.3 白ワインをカッコよく、冷やして飲みたいんだけど……

A すぐに冷える！優れモノのデカンター

「ササキ」

ワインクーラー

氷を入れるポケットのついたデカンター。あっという間に冷え、飲み頃温度になるので、急にワインを飲むことになってもすぐに対応できる。3360円。
㈹東急ハンズ新宿店

氷をin!

A エチケットを濡らさない機能的ワインクーラー

「グローバル」

ワイン・オン・アイス

二重構造で外気温を遮断。氷の効果でワインの温度上昇を抑える。氷や水に触れないのでボトルが濡れず、エチケットは綺麗なまま。配慮の行き届いたワインクーラー。2625円。㈹渋谷ロフト

Q.4 「飲み頃温度」で楽しみたいのですが、どうやって計ったらいいの？

A ネックで温度を表示するスマートな温度計

「menu」

デジタルワイン温度計

ワインボトルのネック部分に取りつけるだけで、スイッチオン！わずか数秒で中のワインの温度が表示される。デンマーク王室御用達の高品質ワインサーモメーター。5040円。㈹渋谷ロフト

Q.5 飲みきれなかったワイン、明日も楽しみたいんだけど、どうしたらいいですか？

A プロも愛用！ワインの鮮度を守る騎士

「ファンヴィーノ」

ワイン＆シャンパンフレッシュ

スティルワイン（通常の赤・白・ロゼ）は空気を抜き、スパークリングワインは炭酸抜けを防ぐために空気を充満。ひとつで二役の優れモノポンプで、ワインの鮮度を守る、プロも愛用の便利グッズ。1890円。
㈹渋谷ロフト

A 家庭で飲むならこんな裏ワザもアリ?!

「SODAAK」

ツイスパソーダ

ボトルに飲料を入れ、炭酸ガスを注入すると、簡単に炭酸飲料が作れるキット。これなら、炭酸が抜けたスパークリングワインも復活。こんな裏ワザも家庭ならアリ!?　6980円。
㈹東急ハンズ新宿店

Q.6 お気に入りのシャツに、赤ワインのシミが！濃厚なシラーズだから、もう落ちないかなあ……

A プロは「大抵持っている」咄嗟の用心

「ドクターベックマン」

ステインペン＆ステインリムーバー

「その悲劇をなかったことにする！」と謳う、心強いドイツのシミ落し。ペン型を携帯していると「配慮ある人」とあなたの評価も高くなる!?　ペン578円、リムーバー 525円。㈹渋谷ロフト

> **Point!**
> **家庭でも作れる簡単シミ落し**
> 台所用中性洗剤1に、重層を1、漂白剤を3の割合で混ぜると、赤ワインのシミ落しが完成。患部になじませ、60℃くらいの湯に浮かせて、丸洗いして仕上げる。応急的には、塩水でざっと汚れを落とせば後が楽になる。

Q.7 飲んだワインの記録をしっかりとっておきたいんだけど、大抵忘れちゃうんだよね。

A 優秀なフォーマットであなただけのワインデータを

「モレスキン」

ワインジャーナル

赤、白、ロゼ、泡、フォーティファイドなどなど、ジャンルに分けて管理。記録にための工夫満載のワイン手帳。表紙や栞には、汚れ防止のエンボス加工が施されている。2835円。
㈹ワーキングユニット・ジャパン