



丸山宏人 オザミ・ワールド代表

27歳で渡仏し、4年半の滞在中、パリでソムリエを務めながら各地のワイン生産者を訪ね、その魅力の真髄を探究。帰国後、銀座「オザミデヴァン」をはじめ、ワイン通が集まるレストランを次々にオープン。自然派ソムリエの雄。

## 自然派ワインの味わいの魅力。

自然派ワインがなぜおいしいのか、  
そしてその味わいの特徴と魅力について、  
自然派にも精通するソムリエ、丸山宏人氏に語っていただいた。

自然派ワインへの注目が高まってきているが、まだ飲んだことがないという方には、私自身がそうだったように、自然派だから飲むというのではなく、おいしいと思ったワインがたまたま自然派だったことからスタートして、これまでのワインとは違うもうひとつのカテゴリーのワインの世界を楽しんでいただきたいと思う。自然派ワインについては人によって意見が分かれることも多い。なにしろ自然派のワインは生ものと同じようにデリケートなため、管理状態や飲む時の状態などによって、年ごとのばらつきがあるのも事実。

けれども一度、その驚くほどピュアで印象的な味わいの存在を知ってしまうと、すっかりとりこになってしまはずだ。

私の場合、15年ほど前、パリのある酒屋のカーブで飲んだワインがおいしくて、その造り方を聞いてみると、熟成された濃厚な味わいにもかかわらず、新樽を使っていないという。これがもし新樽を使っていたら樽香が強くなり、濃厚な味わいと重なりすぎて疲れるワインになるだろう。けれどもそのワインは爽快な素直さとのバランスが絶妙で、雑味がなく、実に気持ちよく飲める。フレッシュな果実味を保ったまま、ぶどうそのものの濃縮感による深くかつ繊細な味わい。そしてこのぶどうのやさしい秘めた力強さを感じさせるセンサーシヨナルなワインが、自然派だったのである。この出会いから実際につくり手を訪ね、そのぶどう畑を見てはじめて、自然なワインに帰ろうという、これまでとは異なる価値観

でのワイン造りに情熱を傾ける若い手たちの存在を知ったのだ。それから今日まで、さまざまな自然派ワインを味わってきたのだが、個性という本当の強さをそれぞれがもっていることに驚かされる。そして「ありのままのワインは、身体にやさしい」ということを実感している。

自然派のワインは、自然酵母による醸造で、SO2をほとんど使わず、清澄やフィルターがけもせずに瓶詰めされるものが多い。そのため、年ごとで違うが、独特の香りや色のくすみ、澱など

がある。人為的な醸造をしていないのでそれがあたりまえなのだが、それが好き嫌いにつながることも多い。ワイン全般にいえることだが、ぜひいろいろな自然派を飲みくらべてみて、好みの一本をみつけてほしい。

また自然派は不必要なものが添加されていないため、開栓後は酸化しやすい。けれども空気と出合ってから初めて真価を発揮するというワインなのである。飲み方としては、まず、開栓前に数時間ボトルを立てておいて澱が底に沈んでから、1本を4人



「オザミデヴァン」のワインセラーには、丸山氏が実際につくり手を訪ねた上でセレクトした、おすすめの自然派が250種類以上ストックされている。左からカトリーヌ・ブルトンの白、ラングロールのロゼ、機発泡のグロロー。

で飲む場合なら、デキャンタに移した後、グラスに注ぐ。これによって還元的な気になる香りもなくなることが多い。人数が少ない場合は、デキャンタで長い時間、空気にさらさないほうがよいので、1杯分をデキャンタに注いで軽くシャッフルしてからグラスに注ぐようにする。

いずれにせよ自然なワインを、ゆったり自然体で自由に楽しむのがいちばん。気持ちをすばらしくリラックスさせてくれる特効薬でもある。



# おいしい 自然派ワインが 楽しめる レストラン。

いまや東京のレストランでも、自然派ワインが主流。  
おいしいワインの基準になっている。



つくり手を語る、  
250種類以上の  
自然派ワインが集結。

マルク・アンジェリの自然派ロゼに合わせた「さよりのマリネ」。現在、スタッフがフランスで出会った春にぴったりのロゼワインを用意して「春のワインフェア」を4月29日まで開催中。オリビエ・クザンやラングロールのロゼも登場。



店内にあるふたつのセラーに800種類以上ものフランス各地のワインがストックされている「オザミデヴァン」では、そのうちのなんと3分の1が自然派ワイン。オーナーの丸山さんと店長でソムリエの石井里美さんが、数多くのつくり手との出会いのなかで心を動かされた自然派ワインをセレクトしている。

おすすめのグラスワインが常時40種類も用意されており、そのなかから自然派ワインをまず味わってみることもできる。自然派のおいしさをこの店で知り、すっかりファンになってしまったという人も多い。

毎月、いろいろなワインフェアを開催し、自然派を含む多彩なフランスワインの魅力興味深く紹介している。またワインの持ち味を生かす、こだわりの素材を用いた料理にも定評がある。特に自然派には、料理長の金子栄一シェフがベストのマリアージュを提案してくれる。



## Aux Amis des Vins

オザミデヴァン本店

東京都中央区銀座2-5-6 P.Vビル

☎03-3567-4120

営業日17:30～深夜2:00L.O.

土・祝日12:00～24:00 日曜休

<http://www.auxamis.com>

料理はブリフィックスのコース¥4,800、

「シェフのおまかせコース」¥6,500、4種

類のおすすめグラスワインセット¥3,500、

自然派ワイン¥4,800～。