

丸山宏人 さん  
Hiroto Maruyama

現在8店舗のレストランを経営する、オザミワールド代表取締役。1991年に渡仏。数々の星付きレストランで修業するうちワインの魅力に取り付けられ、ソムリエに。今年12月、池袋に新店をオープンする予定。



富永純子 さん  
Junko Tominaga

ワイン&チーズコーディネーター。チーズプロフェッショナル協会理事。日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ。日本航空国際線CA時代に世界のワインとチーズに魅せられ、学び始める。ワインとチーズのセミナーも開催。

## ワイン通も夢中の バリューワイン。 どんな魅力があるの？

今注目の産地から優秀ワインの条件まで、  
バリューワインを味わうコツをプロ3人が伝授。  
ご自慢の味を楽しみながら、ワイン談義は最高潮に。

価格高騰中のワイン界。  
今最もバリューな産地は？

**富永さん** (以下、**富**) 秋はワインだけでなく食材も魅力的。私のおすすりワインのなかでもこのピヒラーのグリーナー・フェルトリーナー(P.87)は、そんな秋の味覚に合います。特に焼きガニとか魚介にぴったり。

**丸山さん** (以下、**丸**) こういうミネラル豊かな白は甲殻類に合うよね。

**名越さん** (以下、**名**) おいしい！

オーストリアは品質も人気も急上昇していますね。

**丸** そう、現地に行った人はみんな感動して帰ってくるよね。でも価格は以前の倍以上になっている。ワインの

価格は全体に上昇している印象だけれど。その点では今どこが狙い目かな。

**名** 新しい世代の生産者が積極的にほかの土地に勉強に行き、戻ってきて、今

いいものを造っている、スペイン。特にド

ミニオ・テ・エグレンのワイン(P.84)はいいですよ。高騰を意識して、全体的にあ

えてリーズナブルに造っているんです。

**富** ラ・マンチャ地方、おもしろいですよね、今！絶対お値打ちですよ。

**丸** ラ・マンチャはもともと土地がいい。

**名** 樹齢の高いぶどうも多いし。

**丸** 農薬も使わないしね。

**名** ここにきて、先祖からの財産を生かして

かしていますね。それはラ・マンチャだけでなく

スペイン全土に言えるかも。

**丸** ラ・マンチャはボルドータイプの

濃厚な赤ワインが主流だけれど、日本の家庭料理とも意外と合わせやすい。豚の角煮なんかいいね。

**富** 甘辛ダレで脂の多い料理とか。スペインと並んで、私が今注目しているのはイタリア。このラビド・ピアンコ

(P.84)も優秀ですよ。スクリエーキ

ヤップで便利だし、毎日のワインはこうでなきゃ、という一本です。

**丸** こういうスクリエーキヤップが、デイリーワインに増えてるね。

**名** クズマーノのワイン(P.85)は、

ヴィノロックというガラス栓。手で簡単に開けられ、衛生的です。

**富** これ、いいですね！

**丸** プシヨネもないし、安全でいいよ。

**名** コルクと比べて熟成が遅いですけど、デイリーワインなら気にせず、

便利さを取りたいですよ。

**丸** あと、ぜひ皆さんに飲んでみてもらいたいの、キュウエーブー(P.85)。

南仏に出かけた時に偶然出会った生産者

者なんです、いいですよ。樹齢80年の

ヴィエイユ・ヴィーニユでこの値段。

**名** 香りも味もきれいですね。

**富** メンチカツが食べたくなる味。

**丸** ラベルに合わせて豚のグリルとか、

とんかつにも合わせたいな。

**名** やっぱデイリーワインは、そういったお惣菜に合うものが多い。

**富** それにこれ、ラベルがかわいい。私、ラベル面食いなんです(笑)。ふくろうラベルのラ・キュベ・ミニティク(P.85)も、ラベル好きとしてはたまらない。

**丸** ラングドックらしさのある味で、手に入れやすい。行き付けのワインシヨップが閉まって、これはスーパ

## バリューワインはここで手に入れよう!

ワインブティック ヴァンサンテ ■東京都世田谷区上野毛1-14-6 ☎12時~21時 ※日曜(ほかに年末年始やお盆) ☎03-3704-2323 (富永さんおすすめ)

カーヴドリラックス ■東京都港区西新橋1-6-11 ☎11時~20時 無休(正月三が日を除く) ☎03-3595-3697 <http://www.coverelax.com/> (富永さん、名越さんおすすめ)

アサヒヤワインセラー ■東京都練馬区旭丘1-56-2 ☎11時~22時半 ☎第3火曜、水曜 ☎03-3951-6020 <http://www.rakuten.co.jp/asahiya-wine/> (名越さんおすすめ)

銀座屋酒店 ■東京都中央区銀座4-3-4 ☎11時半~19時(土曜12時~17時) ※日曜・祝日 ☎03-3561-3226 <http://www.ginjiro.com/> (名越さんおすすめ)

ほんまもん小松屋心斎橋店 ■大阪市中央区東心斎橋1-9-14 日本エントランスビル1F ☎14時~21時 ※日曜 ☎06-6241-5833 <http://www.komatsuya-net.co.jp/> (丸山さんおすすめ)

トロワザムール ■東京都渋谷区恵比寿西1-15-9 DAIYUビル1F ☎12時~21時(土・日曜、祝日~20時) ※火曜 ☎03-5459-4333 <http://www.bmo-wine.com/3amours/> (丸山さんおすすめ)

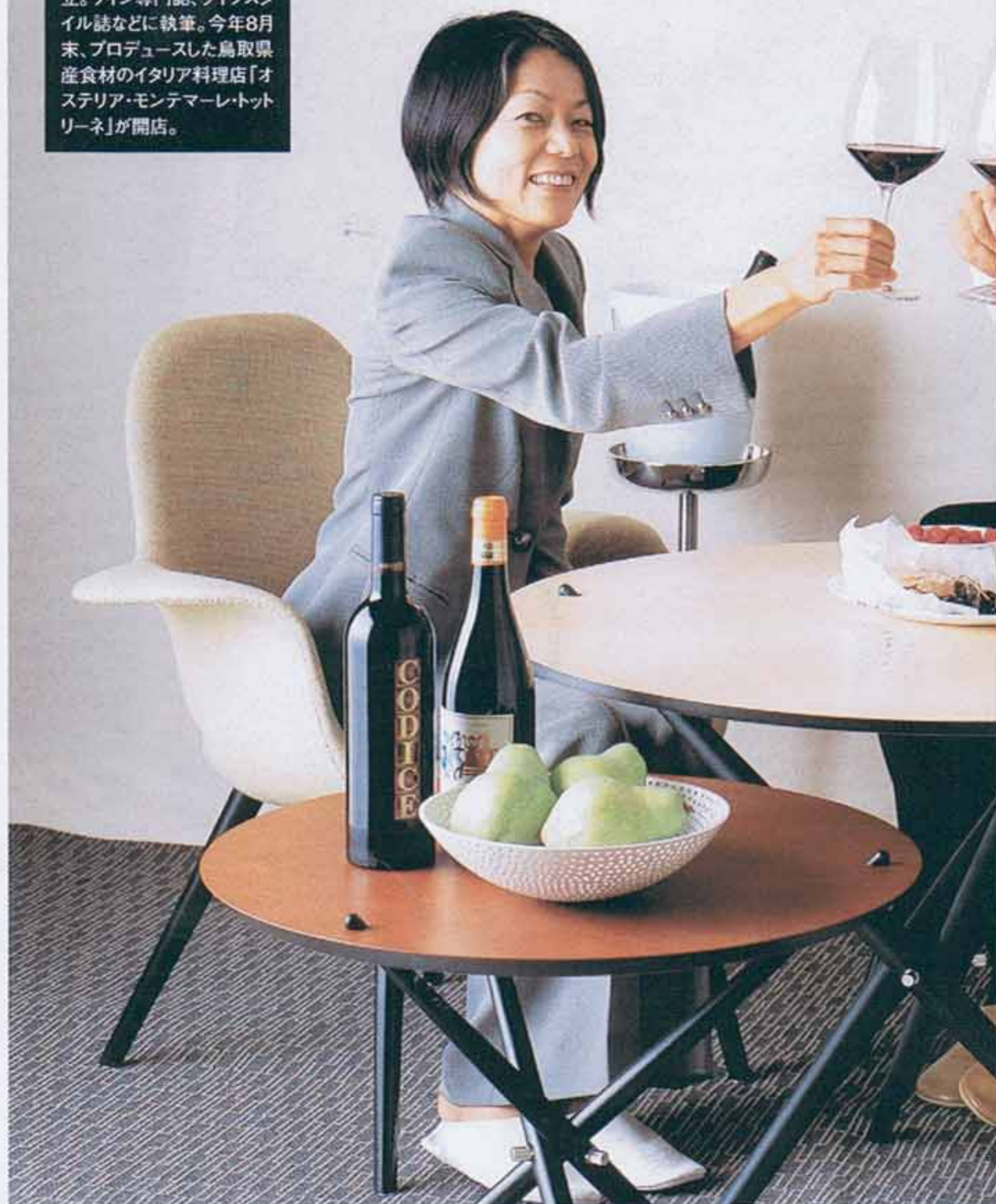
エスポアしんかわ ■横浜市青葉区榎が丘13-10 ☎10時~21時 ※水曜 ☎045-981-0554 <http://www.e-shinkawa.com/> (丸山さんおすすめ)

コロニアルテーブル 大(φ85×H65cm)90,300円  
小(φ61×H51.5cm)70,350円 オーガニックチェア  
(W73×D66×H82.5×SH43.5cm)各169,050円/以上  
hhstyle.com原宿本店 アルネ・ヤコブセンのラグ(245×340cm)472,500円/QUICO スリッパ 各4,830円  
/リビング・モチーフ ワイングラス「カベルネ/メルロ」各  
4,725円/リーデル・ワイン・ブティック青山本店 フルーツ  
を入れたボウル3,990円 プレート7,350円 ミニボウル  
735円 クーラー11,655円 スタンド55,650円/以上  
ザ・コンランショップ

### 名越康子さん

Yasuko Nagoshi

ワイン輸入会社勤務を経て、  
ワイン・ジャーナリストとして独  
立。ワイン専門誌、ライフスタ  
イル誌などに執筆。今年8月  
末、プロデュースした鳥取県  
産食材のイタリア料理店「オ  
ステリア・モンテマーレ・トッ  
リーネ」が開店。



でも買えるし。  
名 スーパーにあるワインのなかで、  
おいしいものを知っておくと、忙しい  
ときなんかにも、何かと便利。  
富 そういうときなら、合わせる食べ  
物も、頑張りすぎなくていいと思うん  
ですよ。  
名 私の定番おつまみは、餃子の皮で  
作る簡単ピッツア。餃子の皮にケチャ  
ップを塗って、とけるチーズをのせて  
オーブントースターで焼くだけです。  
富 おいしそう! 今度やってみよう。

### 自分の舌と直感を信じて 新しい一本にトライして

名 このローゼンのリースリング(P.  
85)も普段のこはんには合うんですよ。  
富 難読ラベルの多いドイツワインの  
なかでも、これはシンプルで字もハッ  
キリ。やさしいね。  
丸 確かに難しいのはダメだよ(と、  
一口)。……あ、おいしい、これ!  
名 うふふ、やった(笑)。  
丸 びりっとするね。ベルランかな?  
お買い得だね。しかもこれ、トロッケ  
ンなんだ。  
名 残糖もあるのでそれほど辛くはな  
いけれど、それもまた日本の家庭料理  
に合うような気がして。  
丸 やっぱり難しいワインってこ  
とは基本だな。あとは、お手頃な価格  
名 主婦の目線に戻ると、毎日のワイ

### 知っているワイン通?! 6つの用語を解説

- 1 グリューナー・フェルトリーナー オーストリアワインの約35%を占める白ワインのぶどう品種。オーストリア固有種で、繊細な香りとフレッシュな酸を持つ。
- 2 ラマンチャ スペイン中央部の生産地区。全国の約3分の1を占める収量とコストの低さで地区外からの投資が急増。安価で良質なワイン産地として注目的。
- 3 ブジョネ コルクのダメージが原因で不快なおい味が付いたワインを指すフランス語。汚染されたワインからは、かびっぽさや湿ったおいを感じることも。
- 4 ヴィエイユ・ヴィーニョ フランス語で「古木」の意。古樹から収穫されたぶどうで造るワインには、ラベル表示可。果汁成分が若い木と比べて豊かといわれる。
- 5 ベルラン フランス語で、微発泡性のワインを指す。微発泡性ワイン「ベティヤン」より、さらに発泡が弱い。この場合は、舌にびりりとわずかな刺激を感じる程度。
- 6 トロッケン ドイツ語で「辛口」を指す言葉(Trocken。英語ではドライの意)。ラベルに表示されていることもある。「半辛口」はハルフトロッケン(Halbtrocken)。

ンは1000円台で選びたい。これは2000円台だから週末なんかいいけれど、基本は1000円台で。しかも家庭料理に合うものが多い。とにかくいろいろなワインを飲んで、自分の好みを把握して、その好みをわかってくれる店を見つければバリューワインに出会えると思います。  
丸 うん、あとは手頃な価格のワインが充実している店や自分の好みを探ってくれる店で買うといいね。安いワインを一本だけ買っても、心から喜んでくれる店もいい店です!  
富 そうですね。お店の人と仲良くなることで、おいしい情報をキャッチできる。あとは自分の直感と舌を信じてトライすれば、いいワインは見つかります。私みたいなラベル面食いもいいし(笑)。あまり考えずに、第一印象でパッと選ぶと、意外と成功するものですよ。

## MARUYAMA'S SELECTION

### 1 ラ・ナチュレ

エステザルク  
(フランス・コート・デュ・ローヌ)

シンプルでピュアな赤い果実の香りと味わいが、体を癒してくれる自然派ワイン。「生産者の思いが伝わるやさしい味わいが魅力的です。ちなみにこのエチケットのイラストは、私の娘が描きました」

1,930円 オザミワールド  
☎03-3538-4110

## NAGOSHI'S SELECTION

### 2 コディセ

ドミニオ・デ・エグレン  
(スペイン・リオハ)

ワイナリーのモットーは「安価で上質なワインの安定供給」。自社畑と契約農家の手摘みぶどうだけを使う素材本位の造りを実践している。「華やかな香りと、まるやかで上品な味。バリューワインの鑑」

2,100円 ウィントナース  
☎03-5405-8368

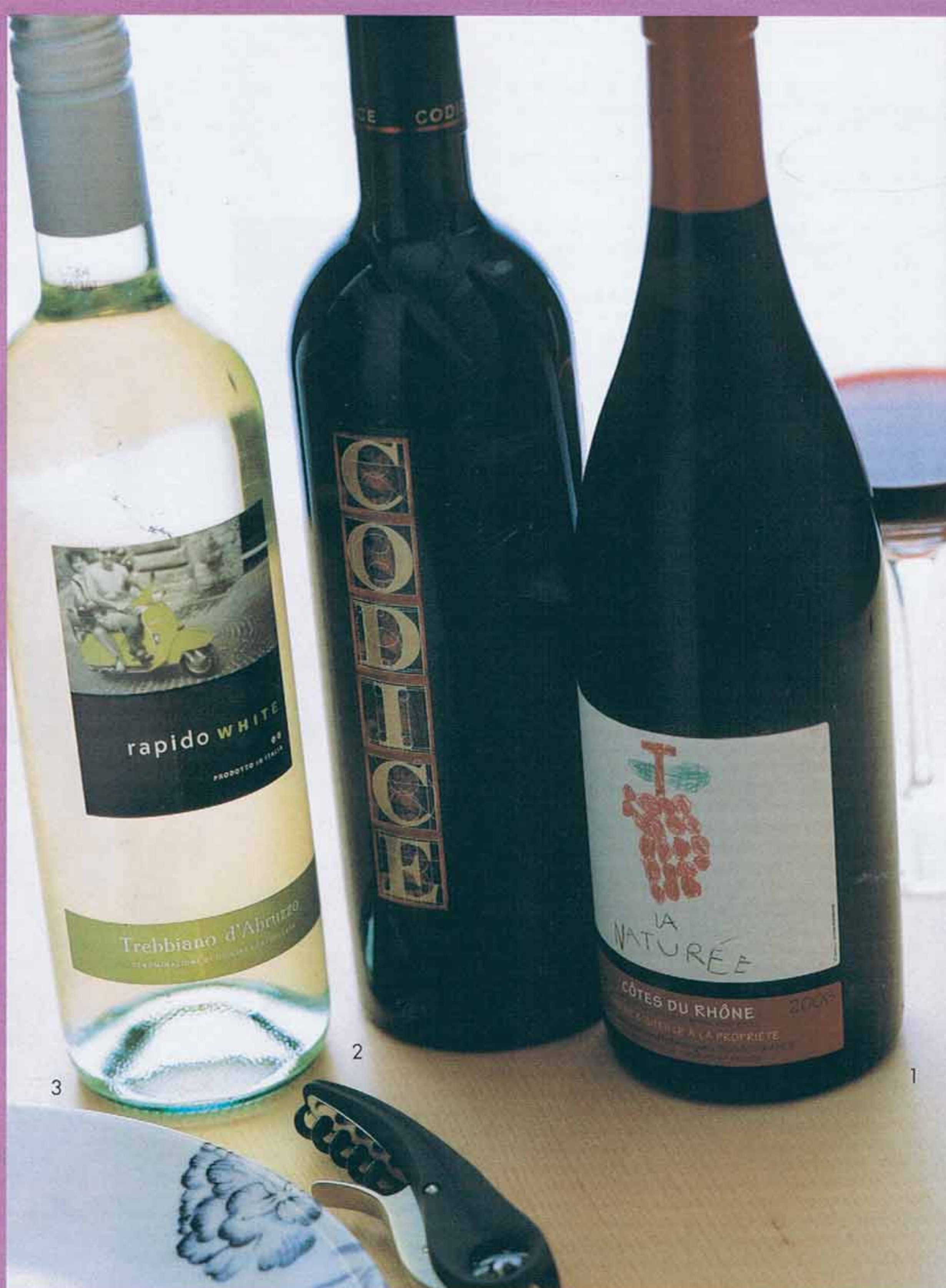
## TOMINAGA'S SELECTION

### 3 ラビド・ビアンコ

アドリア・ヴィニ  
(イタリア・アブルッツォ)

「ヴェスバ」のスクーターがかわいいラベルは、冨永さんのお気に入り。「赤白揃いますが、両方とも軽快でチャーミングな味わい。ホームパーティーでも人気がありますよ」

1,575円 ジェロガーム  
☎03-5786-3280



オープナー8,400円 グラス1,575円  
プレート7,350円 / 以上ザ・コンラジ  
ョブ

~¥2,310

## 毎日を幸せにする 極上デイリーワイン

日常のワインこそ、クオリティにこだわりたい。  
そんな思いをかなえる実力派を達人3人が厳選。  
魅力的な15本から、「マイ定番ワイン」を見つけて。



### TOMINAGA'S SELECTION

#### 2 サラバンド 2007

ドメヌド・ラルジョル(フランス・ラングドック)

ラングドックの家族経営ワイナリー自慢の一本。「毎日でも飲めるバランスのととのよさは、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロの絶妙なブレンド技術のたまもの。さりげなく旨いところがまたいいね」

1,680円 エスポア  
☎06-6384-3319

#### 4 グロ・ブラン 2006

ドメヌド・ラ・フォリエット(フランス・ロワール)

しっかりとした酸味を持つ、グロ・ブラン種の魅力がたっぷりと詰まっている白ワイン。「レモンを丸かじりしたかのようなフレッシュ感が、味わいの決め手です。めいっぱい冷やして、くいくい飲んで」

1,785円 ヴィレッジ・セラーズ  
☎0766-72-8680

#### 1 ヴァン・ド・ベイ・デ・ゴール 2007

フィリップ・バカレ(フランス・ボジョレー)

ブルゴーニュの巨匠にして自然派ワインのカリスマ、フィリップ・バカレが造った限定ワイン。「やさしいいちごの香りがみずみずしく、清涼感たっぷり。この価格でバカレの味を楽しめるのは、お得ですよ」

2,000円 オザミワールド  
☎03-3538-4110

#### 3 キュヴェ・ブー 2007

スーリエ(フランス・ラングドック)

3匹の豚ギャグが描かれたラベルがユニーク。「ナチュラルなやわらかさのなかにも、少しだけアグレッシブな主張がある。ラングドックを訪れた時に偶然出会ったこのワイン、ラベルは僕が描きました」

2,205円 小松屋  
☎072-331-0149



### MARUYAMA'S SELECTION



### NAGOSHI'S SELECTION

#### 2 ネロ・ダーヴォラ 2007

クズマーノ(イタリア・シチリア)

圧倒的コストパフォーマンスで人気のワイナリーによる、シチリア土着品種の一本。ヴィノロックというガラス栓の採用でも話題に。「熟したぶどうの持ち味を、きれいに表現した赤。冷やしてさらに美味」

1,785円 フードライナー  
☎078-858-2043

#### 4 ジェイコブス・クリーク スパークリング・ロゼ

オランダワインズ(オーストラリア・パロッサ・バレー)

バランスの取れた味わいが世界中で愛される、ロゼ・スパークリング。比較的手に入りやすいので、何かと頼りになるはず。「チャーミングなベリー系の香りで、心地よく飲みやすい。親しみやすい味です」

1,874円 ベルノリカル・ジャパン  
☎03-5802-2671

#### 1 コート・デュ・ローヌ・ブラン"ベルルーシュ" 2006

M・シャプティエ(フランス・コート・デュ・ローヌ)

まろやかなグルナッシュ・ブラン種、フルーティなクレレット種、酸味の効いたブルブラン種をブレンド。「はちみつや白い果実の香りが魅力的で、バランスのよい味わい。どなたにもおすすめできます」

1,995円 日本リカー  
☎03-3453-2208

#### 3 ローゼン・リースリング・トロッケン 2007

ローゼン・ブラザーズ(ドイツ・モーゼル)

有機を取り入れた最新農法と、昔ながらの醸造法にこだわる老舗醸造所の辛口リースリング。モーゼル特有のシャープな酸を楽しめる。「香りが豊かで、きれいな酸もある。リースリングの気品を感じます」

2,310円 ヘレンベルガー・ホーフ  
☎072-624-7540

#### 2 ラ・キュベ・ミティーク 赤

ヴァルドルビュ(フランス・ラングドック)

シラー、グルナッシュなど南フランスらしい品種を使用。「テラコッタカラーにふくろうが首をかしげるラベルがかわいくて。太陽の恵みを思わせる凝縮感をそなえつつ、エレガントにまとまっています」

1,890円 サッポロビール ☎0120-207800(お客様相談センター)

#### 4 グラン・クール ボルドールージュ

グラン・クール(フランス・ボルドー)

ボルドーを知り尽くす、グラン・クリュ格付審議会会長フィリップ・カステジャ氏が手がけるワイン。「彼の情熱を表す、金のハートのラベルが魅力的。ボルドーでありながら軽やかさもあるので、デイリーに」

オープン価格 三国ワイン  
☎03-5542-3939

#### 1 ピュア・シャルドネ 2006

タケダ・ワイナリー(日本・山形県)

自然農法で栽培された自社ぶどう園産シャルドネ100%のワイン。「華やかで厚みのある果実香、複雑なニュアンス。この価格はめっちゃお買い得! さんまの塩焼きなど、秋の食材が似合う味です」

1,911円 タケダワイナリー  
☎023-672-0040

#### 3 モデッロ・ピアンコ・デッレ・ヴェネツィエ 2007

マジ(イタリア・ヴェネト)

イタリアを代表するマジ社の、モダンで飲みやすい白。「ガルガーネガ種のエレガントさと、ピノ・グリージョ種の個性がマッチ。すっきりとした酸味が心地よく、思わぬくいくいと飲み進んでしまいます」

1,390円 日政商事  
☎03-5730-0316

TOMINAGA'S SELECTION

1 アリゴテ・スペシャル・  
キュベ“テュイル” 2006

ドメーヌ・シュヴロ(フランス・ブルゴーニュ)

コート・ド・ボーヌの南端で1830年から続く  
ドメーヌの辛口白。「アリゴテ=すっぱい、  
という先入観を吹き飛ばすワイン。芳し  
い香りになめらかな余韻が長い味わい。  
秋の夜長にゆっくりと楽しみたい味です」

5,250円 久和物産

☎045-474-5998

MARUYAMA'S SELECTION

2 コルナス 2006

ルネ&フランク・バルタザール  
(フランス・コート・デュ・ローヌ)

減農薬栽培で育てた樹齢80年の濃厚  
なシラー。「ブラックワインといわれるほど  
に濃く、強烈にスパイシー。たった1ヘクタ  
ールの最高級の畑から造る希少なワインで  
もあります。飲み応えを求める方にぜひ」

5,000円 クラブ・パッション・デュ・ヴァン

☎03-5565-5880

NAGOSHI'S SELECTION

3 ベラヴィスタ・フランチャ  
コルタ・キュヴェ・ブリュット

ベラヴィスタ(イタリア・ロンバルディア)

ロンバルディア産発泡ワイン“フランチャ  
コルタ”のトップファイナリー自慢の一本。そ  
のおいしさはシャンパン以上、との声も。  
「バランスのよい味わいと香り。歌手の故  
パパロッチ氏のお好みでもあったとか」

4,987円 エノテカ

☎03-3280-6258



3

2

1

リーデル オー「クレンシェント」(4点セ  
ットで)8,400円/リーデルワインプティ  
ック青山本店

~¥5,250

贅沢気分を満喫!  
お値打ち感動ワイン

いいことがあった日や週末の食卓には、  
いつもよりほんの少し上質な一本を選びたい。  
ゆっくりと味わいたい逸品をご紹介。



### TOMINAGA'S SELECTION

#### 2 シャトー・ミランボー・ババン 2003

シャトー・ミランボー・ババン(フランス・ボルドー)

フランスのワイン専門誌でも絶賛されたお値打ちボルドー。「まず、この味でこの価格?と驚きますよ。天下のメドックのグランヴァンにも引けをとらないリッチさとスタイリッシュさ。めつけものですよ」

2,800円 クロスロード  
☎03-3352-0911

#### 4 ヴァンクワール・ブラン 2007

ティエリー・ピュズラ(フランス・ロワール)

ビオディナミ農法や自然酵母を使用した造りで知られる、話題の生産者によるワイン。「すごくジューシーで繊細、そしてエレガント。自然派を代表するワインです。体に染み透っていく味わいを体験して」

2,520円 ヴァンクワール  
☎03-5280-3001

#### 1 ボルク・ドドン ウィス・ブランシス 2006

デニス・モンタナール(イタリア・フリウリ)

「イタリアワインの新星。ぶどうの持つポテンシャルは最高レベルです。白とは思えない存在感に圧倒されるはず」。限りなく自然に近い物を、との考えで、瓶はキャップシールではなくロウで封をしている。

5,250円 パシフィック洋行  
☎03-5642-6084

#### 3 サンセール・スケヴェルドラ 2006

セバスチャン・リフォー(フランス・ロワール)

化学肥料は使用せず、手摘みで収穫。そして亜硫酸も無添加。徹底したこだわりが生んだ自然派ワイン。「僕が知るなかでは、サンセールで一番の畑。今若手ナンバーワンの生産者が造る逸品です」

4,200円 オザミワールド  
☎03-3538-4110

#### 2 バライソ・ピノ・ノワール 2006

バライソ・ヴィンヤーズ(アメリカ・カリフォルニア)

有名ワイナリーにぶどうを卸す栽培農家が、最高品質の自社ぶどうだけで醸造。「複雑な果実感と濃厚な渋みを持つ、コストパフォーマンスの高いピノ・ノワール。大きめのグラスで楽しんで」

3,800円 ヴィノスやまざき  
☎054-251-3607

#### 4 グリュナー・フェルトリーナー・フォン・デン・テラッセンスマラクト 2004

ピヒラー(オーストリア・ヴァッハウ)

注目のオーストリアワイン。なかでもこれは名産地ヴァッハウの最高等級「スマラクト」の付くプレミアムな辛口だ。「肉厚で飲み応えのある白。松茸の炭火焼きや焼きガニなど、秋冬のごちそうに合わせて」

5,145円 ファインズ  
☎03-5745-2193

#### 1 シャトー・ベスキエ「アルテミア」2004

シャトー・ベスキエ(フランス・南ローヌ)

樹齢80年のグルナッシュと60年のシラーを50%ずつブレンドした、プレミアムワイン。「果実味、酸味、渋みが官能的なハーモニーを奏でます。それでいて若々しさも持っている。不思議な魅力があります」

4,500円 リラックス  
☎03-3595-3697

#### 3 バロン・ドゥ・ラホヤサ グラン・レゼルヴァ 1998

イグナシオ・マリオン・ワイナリー(スペイン・カリニエーナ)

「10年前のヴィンテージながら、程よい若々しさと熟成感。ぶどう本来の果実感にスパイスさもあります。さらになめらかな骨格もしっかり。それでこの価格はお得です」。クラシカルなボトルはギフトにも。

4,410円 ビーロード・ジャパン  
☎03-3458-4735



### MARUYAMA'S SELECTION



### NAGOSHI'S SELECTION

#### 2 サントネイ 2006

ドメヌ・フルー・ラローズ(フランス・ブルゴーニュ)

ブルゴーニュはサントネイ村に1843年から続く、小さなワイナリー。「非常に丁寧な造りで「手づくり感」のある味わいです。さらに、こちらのマダムは日本人。そう聞くと、ぐっと身近に感じませんか」

3,465円 サンティール  
☎03-3544-1235

#### 4 フェルスト・シルヴァーナ「ピュアミネラル」QbAトロッケン 2006

ルドルフ・フェルスト醸造所(ドイツ・フランケン)

地元ドイツのワインガイドでも最優秀醸造家選ばれた造り手の一本。名前のとおり、ミネラル豊富な土壌を反映したミネラル感たっぷりの味わいに。「まるやかで、味の深みも感じられる白ワインです」

4,095円 ヘレンベルガー・ホーフ  
☎072-624-7540

#### 1 シャトー・メルシャン 新鶴シャルドネ 2007

メルシャン(日本・福島県)

日本ワインのバイオニア・ブランドが、会津盆地の西で造る辛口シャルドネ。4000本の限定生産。「品種の個性がはっきりとわかるワインです。ヴィンテージを問わず、毎年充実した味わい」

オープン価格 メルシャン  
☎03-3231-3961(お客様相談室)

#### 3 リーバス・シオ 2005

エレウス・デリーバス(スペイン・マヨルカ島)

マヨルカ島に古くからあるワイナリーの赤ワイン。「力強くスパイスで飲み応えあり! 地元品種にこだわりを持つ造り手で、これはマントネグロ種を主体に、シラーとメルロをブレンドしています」

3,360円 アビス・ジュニア  
☎03-3424-0045