

## ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、リースリング

# 3大白品種！

今和食に合わせたい、これが最適な

実力派ソムリエと注目の和料理人が、和食と白ワインのマリアージュ・ポイントを検証した。

若林 イカ刺し、白身魚のあつさりした味わいに合います。

大野 香りがいいですね、花にやさしく包まれる感じです。清涼感が楽しめますので、おひたしにスダチを搾るだけでもワインの酸味とよくマッチしますね。逆に次のイタリアの『サンタ・マッダレーナ・ソーヴィニヨン モック 10年』(カンティーナ・ボルツァーノ)は、酸味は丸くてリッチな味わいです。

丸山 ポリューム感があるので、すつきりした味わいよりもオイリーな果実味ですね。炭火でイワシを焼いて、レモンをさつと搾るとワインと合う。酸味を足すのがポイントです。

若林 香りが豊かさはイタリアらしいですね。まろやかさもあるので、料理もコクのあるものがいいでしょう。白子やアン肝、脂ののった青魚を焼いてもアフターにミネラル感が残ります。トロピカルフルーツのキャラクターの後ろにベジタルな香りがあります。

丸山 ニュージーランドの『クロ・アンリ・ソーヴィニヨン 08年』(クロ・アンリ)は、上品な仕上がりで、果実味や酸、ポリューム感、ミネラルのバランスがいいですね。

若林 ソーヴィニヨン・ブランは、アロマ豊かなワインですが、それがしさが特徴ですが、このワインもうした一本ですね。『タリケ・ソーヴィニヨン・ブラン 2010年』(ドメーヌ・デュ・タリケ)は、酸がシャープでアフターにミネラル感が残ります。トロピカルフルーツのキャラクターの後ろにベジタルな香りがあるあたりにフランスらしさを感じました。

丸山 シンプルな味わいでバランスがいいですね。イカやエビを入れた海鮮サラダなどと一緒に味わい冷やして飲むと最高でしょう。

大野 青草のような香り、乳酸のニュアンスもあり、酸と果実のバランスもエレガントです。大根おろし

THE WINE KINGDOM SELECTION  
Sauvignon Blanc

クロ・アンリ・ソーヴィニヨン 2008年  
Clos Henri Sauvignon

産地：ニュージーランド／マルボロ  
希望小売価格：3800円(税別)  
問い合わせ先：テラヴェール株

名手の技が冴える  
上質でエレガントな味わい  
ニワトコの花がフワッと香るアロマ  
ティックなワイン。ハーブのニュアンスやミネラルがたっぷりで、まるでフランスはロワール地方の上質  
サンセールのようなテロワールを感じさせる。リッチで滑らかな力強さも楽しめる。

生産者名  
クロ・アンリ  
Clos Henri

サンセールのトップ生産者として知られる「アンリ・ブルジョワ」。  
ニュージーランドでソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールの新たな可能性を見出しつつ、エレガントなワイン造りを独自に実践している。



THE WINE KINGDOM SELECTION  
Sauvignon Blanc

サンタ・マッダレーナ  
ソーヴィニヨン モック 2010年  
St. Maddalena Sauvignon Mock

産地：イタリア／  
トレンティーノ＝アルト・アディジェ州  
希望小売価格：2650円(税別)  
問い合わせ先：株モトックス

魅惑のアロマが広がる  
スマートな北イタリアワイン  
トロピカルフルーツのアロマたっぷりで、ハーブのニュアンスがアクセントになっている。果実に由来する品の良い甘味がふくよかに広がり、コクもある。風味豊かな美味しさで酸は柔らか。

生産者名  
カンティーナ・ボルツァーノ  
Cantina Bolzano

2001年、イタリア北部アルト・アディジェ地方のワイン協同組合が、高品質ワイン造りを目指し、複数集まって生まれた。ブドウの質によって買い取り額を変える成果主義を導入するほか、常に勉強会を行い、クオリティーを高めている。



THE WINE KINGDOM SELECTION  
Sauvignon Blanc

タリケ・ソーヴィニヨン・ブラン  
2010年  
Tariquet Sauvignon Blanc

産地：フランス／南西地方  
希望小売価格：1600円(税別)  
問い合わせ先：株アグリ

フレッシュな清涼感と  
心地良いアロマが楽しめる  
ハーブや柑橘類の香りが豊かで、  
バッショングルーツのほかに、ほのかなベジタルなニュアンスもある。フレッシュな果実味で酸味も心地よい。アフターに心地よい苦味とミネラル感が楽しめる。

生産者名  
ドメーヌ・デュ・タリケ  
Domaine du Tariquet

フランス南西地方を拠点とする家族経営の造り手。約30年前、蒸留酒の産地にあって白ワイン造りを開始、フレッシュでフレーバーなワインを生み出し、国内外で高い評価を受けている。



をたっぷり乗せた、だし巻き玉子と合わせると大根の甘味をより引き出してくれそう。

**若林** アロマティックでフイネスがあり、さすがはソーヴィニヨン・ブランの名手が手掛けるワイン！どうなつてしましました。非常にクオリティーが高いですね。ニワトコの花やトロピカルフルーツの香り、ミネラル感もたっぷり。力強さもありながら繊細です。果実のボリューム感もありつつ酸がしっかりと支えていて素晴らしい。ミネラル感のあるこのワインには、火を入れた魚やエビ料理が合います。

**丸山** ニュージーランド産なのにトロピカル過ぎない品の良さがありますね。湯葉のクリーミーな味わい

や豆乳鍋など、味わいにコクのある料理とワインのボリューム感が調和しますね。次の2本は、同じチリワインですが酸の表情が対照的で面白い。『シェント・ベインテ・ソーヴィニヨン・ブラン 10年』(サンタ・リタ)は、酸味がキリッときれいに出ていて寒暖差のあるチリの特徴を感じます。『コノスル ソーヴィニヨン・ブラン 20バレル リミテッド・エディション 09年』(ヴィーニャ・コノスル)には、たっぷりの果実味をやさしい酸が支える印象ですね。

**大野** ボディもある味わいのサンタ・リタには、旨味のあるゴマ豆腐でその味わいを受け止めたいですね。

**煮やウニ焼きを添えた料理など、味わいの濃い料理**

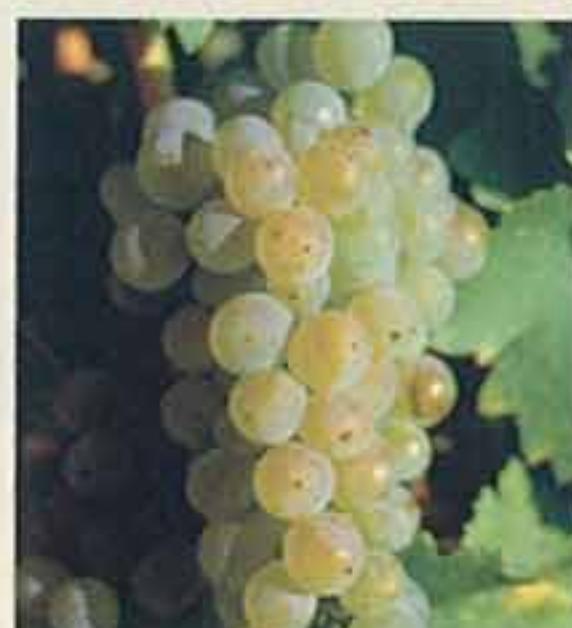
もいいですね。

**若林** コノスルは、2000円台半ばと手に届きやすい価格帯にもかかわらず、非常に上質な造りですね。リッチな味わいですから、少し冷やしめにしながら楽しみたいワイン。サンタ・リタは、1000円台前半とコストパフォーマンス抜群です。ハーブのアロマとシャープな酸があるので、おろした生姜を料理に添えると、湯豆腐と合わせても味わいが調和しますね。ソーヴィニヨン・ブランは酸がシャープかマイ



### 3大白品種とは？

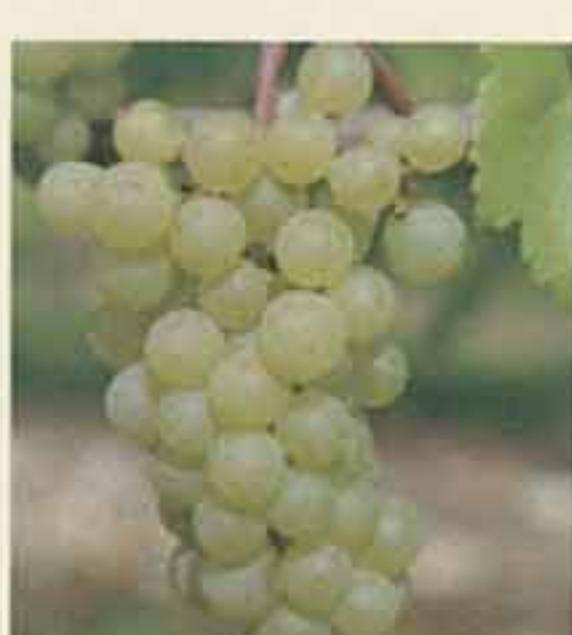
#### ソーヴィニヨン・ブラン Sauvignon Blanc



フランスのロワール地方やボルドー地方で栽培されてきた品種でフローラルなアロマとフレッシュできれいな酸味が特徴。青草やハーブのニュアンスとともにピュアな果実味が楽しめるワインになる。世界中で栽培されており、生産国によって香りや味わいの個性も異なる。例えばニュージーランドはアロマが豊かで、イタリアはフルーティな味わい、チリは若々しく清涼感のあるものが多い。

主要生産国：フランス、イタリア、カリフォルニア、ニュージーランド、チリ

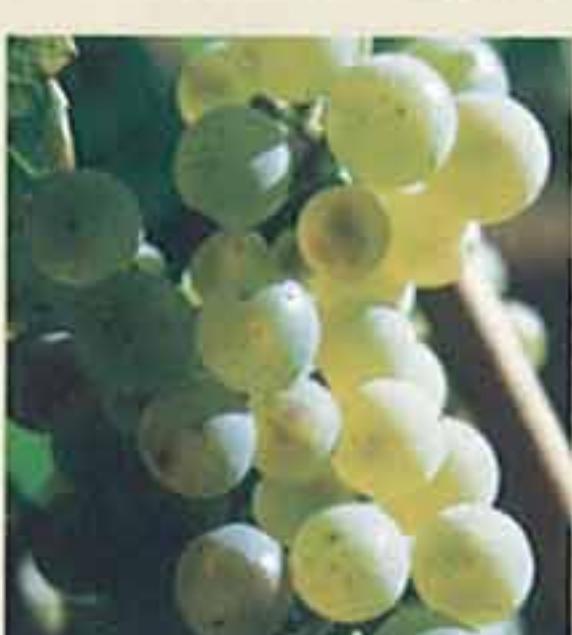
#### シャルドネ Chardonnay



もともとフランスのブルゴーニュ地方やシャンパーニュ地方の代表品種だが、あらゆる気候下でも育つために今では世界中で栽培されている、白ブドウ唯一の人気品種。ブドウ自体の個性が強くないだけに、テロワールを反映すると言われる。また、樽発酵や樽熟成によってオークの香りが加わることもワインの個性に大きく影響する。

主要生産国：フランス、アメリカ、オーストラリア、チリ

#### リースリング Riesling



モモ、アンズ、リンゴ、ライム、白い花やハチミツ香に例えられる独特の強い果実香と酸味が特徴。フランスのアルザスやドイツなど冷涼な気候風土での栽培に適している。新世界では、ニュージーランドやオーストラリア、アメリカのワシントン州で栽培されている。

主要生産国：ドイツ、フランス、アメリカ、オーストラリア、ニュージーランド

#### THE WINE KINGDOM SELECTION Sauvignon Blanc

コノスル ソーヴィニヨン・ブラン  
20バレル リミテッド・エディション 2009年  
Cono Sur Sauvignon Blanc 20Barrels Limited Edition

产地：チリ / カサブランカ・ヴァレー  
希望小売価格：2507円(税別)  
問い合わせ先：(株)スマイル

##### 世界が注目する 革新的なモダンワイン

フレッシュでさわやかな柑橘類のアロマが豊かに広がり、凝縮感のある果実味がたっぷり味わえる。酸味は比較的穏やかで、オイリーなタッチ。苦味が程よいアクセントになり、果実の甘味が心地よく続く。

生産者名  
ヴィーニャ・コノスル  
Viña Cono Sur

常に時代を先取りする革新的なワイン造りで、世界的評価の高いチリワインの造り手。「20バレル」は発売当初、20樽のみが限定生産された最高級レンジ。収穫量を抑えることで、凝縮感を増したブドウから生まれる高品質ワイン。



#### THE WINE KINGDOM SELECTION Sauvignon Blanc

シェント・ベインテ・  
ソーヴィニヨン・ブラン 2010年  
T20 Sauvignon Blanc

产地：チリ  
希望小売価格：1200円(税別)  
問い合わせ先：サッポロビール株

デイリーで楽しみたい  
はつらつと清涼感!

清々しいフルーツとハーブの香り、辛口でキレのあるシャープな酸味が印象的。手ごろな価格ながら高い品質で、デイリーワインにも最適。ワイン名は、チリ独立に貢献した革命兵士たちの人数(20=スペイン語で「シェント・ベインテ」)にちなんでいる。



生産者名  
サンタ・リタ  
Santa Rita

1880年に創設された、チリで最大規模を誇るワイナリーの一つ。ワイナリー名は、中世イタリアに実在した信仰を証明するためにブドウをよみがえらせる奇跡を起こした伝説の聖人リタの名に由来する。



れひで立てます。

大野 酸味がとてもエレガントで好きですね。酢の物に煎った松の実を入れて香ばしさをプラスしたり、かなり贅沢な使い方ですが貝類の盛り合わせにこのワインを混ぜたドレッシングを使ってみたく



柿と湯葉とササミのゴマ風味あえ、トコブシの肝添え、アマゴの甘露煮、マダイの一口寿司

盛り合わせとなる前菜にはバラエティー豊かな味わいの料理が供されるため、ワインとの相性を探るポイントは多い。例えば湯葉のようなコクのある食材や磯の風味のある貝類、寿司など、料理のミネラル感や酸味と重ねてワインを選ぶと相性は良くなる。料理とワインのほろ苦さがマッチすることもある。

西京焼きなど、味付けの濃い料理でも受け止めてくれるコクのあるワインです。次の『カセラ・ワインズザ・リザーブ「イエロートイル』シャルドネ 08年』（カセラ・ワインズ）は、口に含んだ時からトロピカルで“果実の爆弾”という感じです。同じシャルドネでもフランスとは違うタイプ。

丸山 サンタ・リタの2本は、前者がシンプルで飲みやすく料理の邪魔をしませんから何でも合わせやすい。後者の熟成期間の長いリゼルヴァタイプは異実味があつてややオイリーなタッチなのでキンピラゴ

大野 「シエント・ベインテ・シャルドネ 10年」と  
『レセルバ・シャルドネ 07年』(いずれもサンタ・リ  
タ)、『コノスル シャルドネ 20バレル リミテッド・エ  
ディション 08年』(ヴィーニャ・コノスル)の3本はい  
ずれもチリ産。それぞれ個性が違うのが面白い

大野 オーストラリアらしくて、この果実感はとても美味しい。いろいろな食材を楽しめる寄せ鍋をつきながら、大勢でこのワインとの相性を探りたい。

若林 いいアイデアですね。ワインが強い味わいなので、いろいろな味が楽しめる鍋なら旨味もあつてマッチすると思います。

ワインは2本とも品質の良さを感じますし、1000円台という価格を考えるとコストパフォーマンスも高い。同じシャルドネでも簡単に区別するなら、飽きない味わいと、しつかり飲んで楽しませるコクのあるタイプですね。レセルバ・シャルドネには心地よい苦味もあるので、フキノトウや

THE WINE KINGDOM SELECTION

コノスル シャルドネ 20バレル  
リミテッド・エディション 2008年

産地：チリ  
カサブランカ・ヴァレー  
希望小売価格：2507円(税込)  
問い合わせ先：(株)スマイル

可能性を感じる  
洗練された酸と果実の調和  
バイナップルやマンゴーなど、トロピカルフルーツの香りとリッチな果実味が豊かに広がり、口当たりは滑らかでボディもある。酸味は上品でグレープフルーツのような苦味もある。チリのポテンシャルも感じさせるシャルドネ。

生産者名  
ヴィーニャ・コノスル

1993年設立。「イノベーション」をコンセプトに、ブドウ品種の適地を選定した畠を購入し、最新醸造設備を整え、コストパフォーマンスの高いワインを生産、チリワインの名を高めた。バラエティー豊かなラインナップも魅力。

THE WINE KINGDOM SELECTION

レセルバ・シャルドネ 2007年

産地：チリ  
カサブランカ・ヴァレー  
希望小売価格：1800円(税別)

バランスの取れた味わい  
熟成感も楽しめる  
青リンゴやフローラルの香りとミネラル感のニュアンスが広がり、酸味とのバランスも程よい。樽熟成で味わいに深みをもたらしているワイン。このワインは自社畠の良質なブドウを使ったワンランク上の味わいを表現している。

生産者名  
サンタ・リタ

1880年に創設された、チリで最大規模を誇るワイナリーの一つ。国際的規格認定のISOやHACCPの認定を積極的に取得し、品質アップに取り組んでいる。「レセルバ」以上のワインはすべて自社畠のブドウを使用している。

THE WINE KINGDOM SELECTION

## シェント・ベインテ・シャルドネ

120 Chardonnay

希望小売価格：1200円(税別)

心地よいフレッシュ感と  
繊細な味わいが楽しめる  
トロピカルフルーツや青リンゴの香  
りに加え、さっぱりとしたフレッシュ  
な果実味、そして若々しい酸が繊  
細な味わいとなって楽しめる。ミネ  
ラル感も程よくあり、アタックは滑  
らかで心地いい。

A vertical photograph of a bottle of Santa Rita 120 Chardonnay. The bottle has a light green body, a red foil-wrapped cork, and a white label with dark text. The label features the number '120' in large red digits, followed by smaller text: 'CHARDONNAY', 'SANTA RITA', 'CHILE', and '12.5% VOL'. Below the label is a dark blue band with the brand name 'Santa Rita' in white script. The background is a textured, light-colored surface.

生産者名  
サンタ・リタ

130年以上の歴史を持ち、世界70カ国以上で親しまれているチリのワイナリー。ブドウ栽培に最適な地域に2300ヘクタールを超える広大な自社畠を所有し、品質の高いワイン造りで数々のコンクール受賞歴を誇る。

アシタバなどのてんぷらを合わせると味の要素が調和してくれます。

大野

コノスルは、果実味もしつかりしていて酸もあるし、バランスが良くてリッチな味わいですね。こういうワインにはだしの濃い煮物でも合いますね。例えば合鴨の煮物にも合うと思います。

若林

ブリ大根もいいでしょう。今流行の食べるラー油など味の強い調味料を合わせても、このリッチなワインは料理の旨味やコクを受け止める懷の深さを感じます。

丸山

万能タイプからコクのあるタイプまで、シャルドネの幅広さが楽しめましたね。特にチリの個性には改めて驚かされました。まだまだ進化しそうで今後も期待できます。



イカ、マダイ、マグロ

鮮度のいい白身魚のやさしい甘味には、程よい果実味を持ち、フレッシュな酸味とミネラルのあるワインを。一方、脂ののった魚にはコクのあるワインで魚の脂と旨味を受け止めると、味わいに広がりが出る。刺し身で魚の旨味を引き出すには1日程度寝かせるのもポイント。

### 3

## リースリング

Riesling

味わいを支えるやさしさで  
和食を引き立てる

丸山 白い花を思わせる楚々とした雰囲気がいいですね。やさしい印象がありますので、昆布締めにしたカレイも合いますね。だしのやさしい旨味がこれにぴったりくる。レストランでも使い勝手がいいリースリングだと思います。

丸山 白い花を思わせる楚々とした雰囲気がいいですね。やさしい印象がありますので、昆布締めにしたカレイも合いますね。だしのやさしい旨味がこれにぴったりくる。レストランでも使い勝手がいいリースリングだと思います。

THE WINE KINGDOM SELECTION

Riesling

レイダ リースリング  
レセルバ 2010年

Leyda Riesling Reserva

産地：チリ／レイダ・ヴァレー

希望小売価格：1300円（税別）

問い合わせ先：（株）モトックス

高いボテンシャルを感じる  
華やかなアロマと  
心地よい酸味

フローラルなアロマが豊かで、しっかりした果実味とミネラル感、そして弾むような酸味が心地よく楽しめる。滑らかな口当たりで旨味も広がり、ほのかな苦味がアフターに続き、ボテンシャルの高さを感じさせる。

生産者名  
ヴィニヤ・レイダ  
Viña Leyda

チリの中でも冷涼な産地として知られる北部のレイダ・ヴァレー。この土地に最初に着目してブドウ栽培を行ったバイオニアで、気候風土を活かした世界品質の白ワインやビノ・ノワールを手掛けている。



THE WINE KINGDOM SELECTION

Riesling

シャトー・メルシャン  
大森リースリング 2007年

Château Mercian  
Omori Riesling

産地：日本／秋田県横手市大森地区

オープン価格

問い合わせ先：メルシャン（株）

※シャトー・メルシャンにて限定発売中

繊細な味わいは上品で  
日本の個性を感じる

ライラックの花など華やかなアロマや  
モモのニュアンスも感じられ、リースリングらしさがよく出ている。滑らかなアタックで、果実味も酸も上品な印象で品質は高い。和食を心得た日本産ワインの繊細さが楽しめる。

生産者名  
シャトー・メルシャン  
Château Mercian

日本国内で栽培されるブドウを用いて、日本人の持つ繊細な感性、土地、品種が生み出す個性を大切にしたワイン造りをしている。国際ワインコンクールでの受賞歴も多く、日本ワインのトップシャトーとしても親しまれている。



THE WINE KINGDOM SELECTION

Riesling

ドメーヌ・ストフラー リースリング  
2009年

Domaine Stoeffler  
Riesling

産地：フランス／アルザス地方

希望小売価格：2200円（税別）

問い合わせ先：（株）スマイル

安らげる味わいに癒やされる  
やさしく、和む有機栽培ワイン

リースリング特有のフローラルな香り  
や青リンゴがやさしく立ち上り、果実味と酸味のバランスが取れている。口当たりは滑らかなので、繊細な味わいがゆっくり広がりミネラル感の余韻が心地いい。飲んでホッとするとワイン。

生産者名  
ドメーヌ・ストフラー  
Domaine Stoeffler



フランス産だからでしょうか、ミネラルが豊かで余韻に華やかな香りも楽しめますね。『シャトーメルシャン 大森リースリング 07年』(シャ

トーメルシャン)は、日本の秋田県産ですが、こちらは酸味もしっかりとあり、香りや果実味、ミネラルも申し分なく美味しい。日本ワインもここまでできなかー!と感無量ですね。

若林 日本ワインの頑張りには頭が下がります。フローラルで、ミネラルも十分、程よい果実味で上品な酸味が造りの良さを物語っています。苦味があるので、これが料理との合わせるポイント。薬味にネギを使うか、もしくはポン酢を使う料理に味わいを感じます。小アジの南蛮漬けにもお勧めです。

丸山 日本のリースリングの完成度に驚かされます、チリの『レイダ・リースリング・レセルバ 10年』(ヴィニヤ・レイダ)も個性があつてポテンシャルの高さを感じます。フローラルで味わいのバランスもいいですね。

大野 チリのリースリングは若々しい印象で、香りと味わいにはアプリコットのようなニュアンスがあって、果実の甘味も感じました。そこで思い切って、和三盆を使った上品な水羊羹と一緒に味わってみ

てもいけそうです。

日本のリースリングと異なり、チリ産は果実のボリューム感がありますから合うと思います。アメリカの『サン・ミッシェル・ワイン・エステーツ シャトー・サン・ミッシェル・コロンビア・ヴァレー・リースリング 10年』(サン・ミッシェル・ワイン・エステーツ)も果実感がしつかりありますね。余韻の残糖感がドイツ的で、飲んでいて癒やされるやさしさがあります。

大野 パイナップルや白い花の香りもするこのやさしい味わいは、アペリティフ(食前酒)にもいいですね。お通しを食べながらメニューを決める時にも勧めたいし、グラスワインにも使い勝手がいいです。枝豆あたりにも最適でしょう。豆の旨味を引き立てますよ。

丸山 少し温度を冷やしめにして味わうと、食欲も刺激されてバツチリです。生野菜と一緒に食べると、食材の旨味を引き立ててくれますね。これもリースリングならではのやさしさです。

大野 最後は、『ヴュルツブルガー・アブツライテ・リースリング・アイスワイン 03年』(ビュルガーシュピタル醸造所)ですが、実際に美味しい熟成のアイス



丸山 宏人氏 Hiroto MARUYAMA

「オザミワールド(株)」代表取締役。フランスのワイン産地を巡り、帰国後、共同経営でワインレストランを開き、1997年独立。「銀座オザミデヴァン本店」開店。フランス料理店、スペイン料理店などを多店舗展開している。2010年12月、東銀座に10店舗目となる「パリのワイン食堂」をオープンした



大野 敏彦氏 Toshihiko ONO

約200種類のワインがそろう日本料理「銀座大野」の料理長。「日本料理研究会」の田中吉郎氏に師事し、伝統的な懷石料理を学んだ後、渡仏。パリの有名日本料理店「伊勢」で腕を磨き帰国。素材を生かしつつ、ひと手間かけた調理で和食の繊細な旨味を表現することで支持されている



若林 英司氏 Eiji WAKABAYASHI

「シャトーレストラン タイユバン・ロブション」シェフソムリエを経て、現在はミシュランガイド1ツ星レストラン、パリ「ステラマリス」の東京店(芝、汐留、銀座に展開)「レストラン タテル ヨシノ」ディレクターソムリエ、総支配人。アカデミー・デュ・ヴァン東京本校講師、西武文理大学サービス経営学特命教授ホスピタリー大使を務める。1989年「リュイナール・トロフィー」受賞

THE WINE KINGDOM SELECTION

## Riesling

ヴュルツブルガー・アブツライテ・リースリング・アイスワイン 2003年  
Würzburger Abtsleite Riesling Eiswein

産地: ドイツ / フランケン地域  
希望小売価格: 10000円(税別)  
※375ml  
問い合わせ先: (株)アグリ

甘美な美味しさはまさに今が飲みごろ  
焼きリンゴの甘い香り、白い花のミツのニュアンスもありアロマも十分。エレガントな甘味を支えるきれいな酸味のバランスが素晴らしい。熟成感もあり、上品な甘味が心地よく広がる。今が飲みごろである。

生産者名  
ビュルガーシュピタル醸造所  
Bürgerspital zum hl. Geist

1316年に建てられた醸造所は、キリスト教の信者を看護する養老院を起源に持つ。偽物封じのために、フランケンワインの象徴である「ボックスボイテル」のボトルを誕生させた醸造所として知られる。

THE WINE KINGDOM SELECTION

## Riesling

サン・ミッシェル・ワイン・エステーツ シャトー・サン・ミッシェル コロンビア・ヴァレー・リースリング 2010年  
Ste.Michelle Wine Estates Chateau Ste.Michelle Columbia Valley Riesling

産地: アメリカ / ワシントン州コロンビア・ヴァレー  
希望小売価格: 1817円(税別)  
問い合わせ先: サッポロビール株

やさしい味わいで和食と相性抜群!  
白桃やリンゴなどのさわやかなフルーツの香りが溢れ、口に含むと柔らかなタッチとやさしい果実味、そしてフレッシュな酸味とミネラルが味わえるチャーミングなワイン。アメリカで販売量No.1を誇るリースリング。

生産者名  
サン・ミッシェル・ワイン・エステーツ  
Ste. Michelle Wine Estates

1934年に設立されたアメリカ・ワシントン州で最も古い歴史を持ち、今もワシントン・ワインの全生産量の65パーセント以上を占めるリーディングカンパニー。世界各地の著名なワイナリーとのコラボも積極的に展開している。