

個性に富んだオーストリアワイン5本と 和食の相性を探る

テイステイングをするのは、東京銀座でワインバーを経営する丸山宏人氏、ワインジャーナリストの青木富美子氏、『ミシユランガイド東京 2009』で二つ星を獲得した日本料理店「銀座大野」料理長、大野敏彦氏。オーストリアの代表品種グリーンナー・ヴェルトリーナー2本とリースリング3本の魅力や、和食とのマリアージュについて聞いた。

オーストリア固有品種 グリーンナー・ヴェルトリーナーの個性と 和食のマリアージュ

——最初はオーストリアを代表する品種、グリーンナー・ヴェルトリーナー（以下、グリーンナー）です。まずは「ベルンハルト・オット」の「グリーンナー・ヴェルトリーナー！ファスファイア 2008年」です。

青木 この生産者の造るワインの90パーセントがグリーンナー。土壌はレスで、グリーンナーの栽培に最適とされています。その相性の良さから来る果実味が見事に表現されていますね。完成度が高く、手ごろな価格から見ても「買い」のワインです。オーストリアではスクリューキャップが一般的になりつつあり、オットやニコライホーフを始め、銘醸家たちが導入しています。それをもっと前面に出すことで、スクリューキャップ＝安ワインのイメージは払拭されると思いますよ。

丸山 アフターまでベッパ―感とミント系の味わいが残り、品種の個性がより表現されていますね。ポリフェノール感と旨味が備わり、キレのある酸とミネラルの構成で骨太さを感じます。

大野 料理もしっかりした味を合わせたい。ナスの味噌田楽や、魚ならサバ。塩焼きでも赤味噌で焼いたものでもいい。家庭でも料理に合わせておすすめです。

——次は「イムヴァインゲビルゲグリーンナー

ナー・ヴェルトリーナー・フェダーシュピール 2007年」。生産者は「ニコライホーフ」です。

丸山 アプリコットや南国のフルーツのようなアロマがあり、酸味が小粒でエレガント。香りはやや控えめな印象ですが、白コショウを思わせるスパイシーさもあつて主張はしっかりしています。

大野 控えめな中に、芯のあるまっすぐなミネラルを感じます。

青木 この生産者は*バイオダイナミ農法を1971年から実践しています。芯のあるミネラル感ほまさに「ニコライホーフ」のスタイルの特徴といえるでしょうね。余韻の酸の広がりエレガントで、私は「癒やし系のワイン」と呼んでいます。白コショウのニュアンスは品種の特徴です。ウニや魚卵でも合いそう。イクラと大根おろしにユズを絞った料理などいかがでしょうか？

大野 いいですね。このミネラル感こそが、和食と相性がいい。イカを塩で、またヒラメ、クエなどの白身魚のお造りにも合うでしょう。

*オーストリアの人智学者、ルドルフ・シュタイナーが提唱した農法。有機農法に天体の動きに従う手順を加え、植物を育てる

銘醸地の個性が表現された リースリングを飲み比べ！

——オーストリア随一の栽培地、ヴァッハウのリースリング「シュタイナー・ラントリースリング・レゼルブ 2004年」を飲んでいただきます。生産者は先ほどと同じく

青木 富美子 Fumiko Aoki
ワインジャーナリスト



大野 敏彦 Toshiko Ono
「銀座大野」料理長



丸山 宏人 Maruyama Hiroto
株式会社ワールドオーナーソムリエ



THE WINE KINGDOM Selection

イム・ヴァインゲビルゲ・グリーンナー フェルトリーナー・フェダーシュピール

Im Weingebirge Grüner Veltliner
Federspiel 2007

生産地：ヴァッハウ
ブドウ品種：グリーンナー・ヴェルトリーナー 100%
価格：3570円（税別）
問い合わせ先：(株)ファインズ

芯のあるミネラルと 酸の余韻が魅力

ほのかな黄金色。アプリコット、パイナップル、マンゴ、火を通したリンゴの香りと、白コショウを思わせるスパイシーでシャープなミネラル感が特徴。まろやかな果実味と余韻に広がる酸がエレガント。

和食とのマリアージュ

イカ、ヒラメ、クエなど白身魚の刺し身、ウニ、イクラと大根おろしのあえもの(ユズを添えて)

ニコライホーフ Nikolaihof

1894年以降サーサー家が所有する歴史あるワイナリー。地下にはローマ時代に建造されたセラーがある。470年の文献に登場するオーストリア最古の畑、「イム・ヴァインゲビルゲ」から生み出されるグリーンナー・ヴェルトリーナーは、ストレートなミネラルが際立つワイン。



THE WINE KINGDOM Selection

グリーンナー・ヴェルトリーナー ファス・ファイア

Grüner Veltliner Fass 4 2008

生産地：ヴァグラム
ブドウ品種：グリーンナー・ヴェルトリーナー 100%
価格：2800円（税別）
問い合わせ先：(株)モトックス

品種の個性が際立つ チャーミングな1本

緑がかった淡いゴールド。青リンゴ、レモン、ラムネに白コショウが重なる香り。キレのある酸味と、フルーティーな柑橘類のニュアンスをミネラルがまろめあげる。アフターのベッパ―感も印象的。

和食とのマリアージュ

旬野菜の土鍋蒸し、ちらし寿司、ポイルしたカニ

ベルンハルト・オット Bernhard Ott

1995年よりベルンハルト氏が当主となり、父親が進めてきた自然に近いブドウ栽培を発展させ、2006年よりバイオダイナミ農法を導入。生産量の9割をグリーンナー・ヴェルトリーナーが占め、その品質の高さから「ミスター・ヴェルトリーナー」の異名を持つ。



「ニコライホーフ」です。

大野 これも美味しいですね！ 凝縮された旨味と絞ったスタチを口に含んだようなアフターの苦味が印象的です。タイの塩釜焼きに合わせると、タイの上品な持ち味を何倍にも膨らませてくれるそうです。サザエやトコブシの辛煮など、しょうゆ味とも相性が良さそうです。

丸山 気品のある酸が骨格となり、リースリングらしいエレガントなミネラル感が支配している印象です。余韻も長く、クオリティーの高さを感じますね。

青木 「シュタイナー・フント」の畑は私も訪れたことがあります。ブドウの葉が太陽に向かって生き生きと成長する姿に、土壌の豊かさを感じました。複雑味と厚みに富んだ、素晴らしいワインです。

——次は「ヴァインガート・ポルツ」の「リースリング・フェーダー・シュピール 2007年」です。

丸山 レモンの皮に、パイナップルキャンデーに似た香りが重なりさわやかです。キーンと冷やしたサイダーの透明感をイメージしますね。酸味と果実味のバランスが良く、のどごしがスマートです。

大野 私は青ウメのような印象を受けました。若草を思わせる余韻もフレッシュ。ワカメとキュウリの酢の物、甲殻類の酢じめなど、酢を使った前菜をまろやかに包んでくれるようなワインです。

青木 ソフトな味わいは、砂質土壌で栽培されたリースリングならではの個性ですね。現地では野生の猪肉のハムとピクルスのサンドイッチを合わせたりしますが、和食ならポン酢でいただく猪鍋などが良いでしょう。

——最後は「ヒルツベルガー」の「リースリング・シュタインテラッセン・フェーダー・シュピール 2006年」です。前の1本もそうでしたが、このフェーダー・シュピールとはヴァッハウ独自の格付けだそうですね。

青木 ヴァッハウには、オーストリアのワイン法とは別に、地域のワインの品質向上を目的とした独自の格付け「ヴァイネアヴァッハウ・ノビリス・ディストリクトゥス」がある

ります。これを創立したのがヒルツベルガー。格付けはアルコール度数と糖度の高さで3段階に分けられ、フェーダー・シュピールはその中間に当たります。

丸山 グラスを回すと、スモモやハチミツの香りが立ち上り、複雑で華やか。しっかりと酸とミネラルも際立ち、力強いリースリングという印象です。

青木 2006年はヒルツベルガーにとって50年来最高のヴィンテージ。凝縮した果実味に加えて、原生岩土壌に由来するミネラルの厚みも感じませんか。

大野 そうですね。どしりと安定感のあるリースリングなので、ワサビをピリッと利かせた胡麻豆腐や、蒸して甘味を引き出したイチジクの前菜など、素材の個性を引き出した強い味が合うと思います。デザートワインにも向きますね。

——5本の異なるオーストリアワインを飲んでいただきましたが、和食との相性の印象はいかがでしたか？

丸山 グリューナーは旨味が強く、素材の持ち味や旨味を生かす和食との相性は間違いない！と思いました。リースリングは味のバリエーションが豊かで、多くの可能性を秘めていると感じました。

大野 リースリングは果実味が強く酸がはつきりして主張がある。旨味が強い素材や、甘味、辛味、酸味を強調した料理に合いますね。逆にグリューナーは控えめなので、繊細な和食に寄り添わせたいワインです。

青木 リースリングには凛とした一本の芯があり、グリューナーにはキリリとした柔らかなイメージを感じます。ともに和食とのマリアージュポイントは、豊富な酸とミネラル。日本料理には酸をポイントにしたものも多いので、相性を見つけるのは難しくないと思います。オーストリアワインの

真価は、繊細な和食と合わせることで発揮されるのではないのでしょうか。このマリアージュにエールを送りたいですね。

取材協力
「銀座大野」
東京都中央区銀座
7-2-20
TEL.03-3571-4120 営業時間:
平日17:30~深夜2:00(L.O.)、土曜日17:00~23:00(L.O.)



THE WINE KINGDOM Selection

リースリング・シュタインテラッセン・フェーダー・シュピール

Riesling Steinterrassen Federspiel 2006

生産地:ヴァッハウ
ブドウ品種:リースリング100%
価格:4000円(税別)
問い合わせ先:(株)エイ・ダヴリュー・エイ

力強さと厚みを感じる華やかなリースリング

洋ナシ、桃、白い花の香りが華やか。ボリューム感のあるアタックに負けないしっかりと酸を感じる。原生岩と片麻岩土壌に由来するミネラル、豊かな果実味が織り成す厚みが魅力の1本。

和食とのマリアージュ

ゴマ豆腐(ワサビをのせて)、蒸した温かいイチジク、抹茶のムース



ヒルツベルガー Hirtzberger

ヴァッハウ渓谷で最も涼しい気候と、急斜面に切り立つテラス式畑という厳しい栽培環境にありながら、丹念な仕事で高品質のワインを造り出す生産者。地域独自の格付けを行う生産者団体「ヴァイネア・ヴァッハウ・ノビリス・ディストリクトゥス」の設立者で、ヴァッハウ・ワインの品質向上に力を注ぐ。

THE WINE KINGDOM Selection

リースリング・フェーダー・シュピール

Riesling Federspiel 2007

生産地:ヴァッハウ
ブドウ品種:リースリング100%
価格:2750円(税別)
問い合わせ先:(株)モトックス

誰にでも愛される軽やかでクリアな味わい

淡いレモンイエロー。柑橘類の皮のアロマにパイナップルキャンデーに似たほのかな完熟香が重なる。まろやかで品のある酸と豊富なミネラル、果実味のバランスに優れた、のどごしのよい軽やかさが魅力。

和食とのマリアージュ

ワカメとキュウリの酢の物、エビの酢じめ



ヴァインガート・ポルツ Weingut Polz

ドナウ川南岸リースドルフに1984年創立。11ヘクタールの畑から年間約4万本を生産する家族経営のワイナリー。「大地の表現こそが高品質の証」をモットーに、化学肥料や農薬の使用は極力抑え、自然環境に配慮したワイン造りを行う。

THE WINE KINGDOM Selection

シュタイナー・フント・リースリング・レゼルブ

Steiner Hund Riesling Reserve 2004

生産地:クレムスタール
ブドウ品種:リースリング100%
価格:7500円(税別)
*現行ヴィンテージは2005年
問い合わせ先:(株)ファインズ

上品な果実味が口の中で複雑に広がる

輝きのある黄金色にわずかにトパーズ色。黄色い花や南国フルーツの香り。エレガントで厚みのある酸とミネラルが特徴で、凝縮した果実味とのバランスも秀逸。アフターにはほのかにビターな印象も。

和食とのマリアージュ

タイの塩釜焼、サザエやトコブシの辛煮、本ミル貝、ホッキ貝の刺し身



ニコライホーフ Nikolaihof

1971年という早期からバイオダイナミクス農法を採用、自然酵母を用い、人工的な温度管理は行わず、古い大樽で発酵させるなど伝統的製法にこだわる。ワイナリーのあるヴァッハウの隣、クレムスタールにある畑、「シュタイナー・フント」から生み出される、ワイナリーの代表アイテム。