

好みのワインが一目でわかる
「味わいチャート」



世界のスパークリングワイン

- フランス** シャンパーニュをはじめ優れたスパークリングワイン(ヴァン・ムスー)が多く存在する。シャンパーニュ地方以外で瓶内2次発酵方式によって造られた発泡性ワインは「クレマン」と呼ばれ、5気圧以下の微発泡性ワイン「ペティアン」は、ロワール地方を中心にフランス全土で造られている。
- イタリア** イタリアのスパークリングワインは、「発泡性の」という意味を持つ Spumante (スプマンテ) と総称される。ロンバルディア州で造られるイタリアの代表的な瓶内2次発酵スパークリング「フランチャコルタ」やヴェネト州のコネリアーノ＝ヴァルドピアーデネ地区で造られる最もメジャーな「プロセッコ」などが有名。
- スペイン** スペインの造られる瓶内2次発酵のスパークリングワインの多くが「カバ」と呼ばれるもの。生産地域が複数の州にまたがっている広大な DO だがその95パーセントがカタルーニャ州に集中している。マカベオ、チャレッコ、パレリャーダの主要3品種に加え、シャルドネやガルナツチャ、ピノ・ノワールなども認められている。
- チリ** コスタフォーマンズに優れたワインを産出するチリでも1990年以降、スパークリングワインを造る生産者が増えている。日照量が多く、かつ冷涼な気候を生かしたフレッシュでフルーティーなスパークリングが造られる。
- 南アフリカ** 南アフリカを代表する品種シュナン・ブランやソーヴィニヨン・ブランを使った爽やかなタイプなどさまざまなスタイルのスパークリングワインが造られている。過去にワイン産業に携わる有志一同が品質向上を目的とし、シャンパーニュ方式を参考に自主基準として「メソッド・キャップ・クラシック」(MCC)を制定するという動きもあった。MCCは瓶内2次発酵を最低12カ月以上という基準も定めている。
- モルドバ** 5000年以上前からブドウを栽培しているというワイン産地としての歴史も古いモルドバ。真っ黒で肥沃な土壌、なだらかな傾斜の地形と、豊富な日照時間というブドウ栽培に適したテロワールを有する。国営のワイナリー「クリコバ」が最初に瓶内2次発酵方式でスパークリングを造った。

年末年始は「神スパ」で盛り上がる!

クリスマスからお正月と「泡」を開ける機会が多いシーズン。さわやかなのと越し豊かな泡は幅広い料理とも合わせやすく食卓に華を添える。デイリーに楽しむ頃なことから、珍しい産地の一本までこの年末年始に、ぜひ飲んでほしい「神スパ」を「レストランアビシウス」のシェフソムリエ 情野博之氏に解説いただいた。

情野博之氏
Hiroyuki SEINO

「レストランアビシウス」シェフソムリエ。「インターナショナルAS1ソムリエ・ディプロマ」取得。女子栄養大学非常勤講師、シャンパーニュ騎士団オフィシエ叙任。第6回「ボメリー・スカラシップ」優勝。第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位「ゴ・エ・ミヨ2019」の「ベストソムリエ賞」受賞



text by Miki NUMATA, photographs by Koumei KADOWAKI

——年末年始は、パーティーや忘年会、新年会と、何かと集うことが多いシーズンです。いろいろなシーンで「泡」を飲む機会が増えますね。

情野 レストランでも、12月はシャンパーニュやスパークリングワインをオーダーするお客さまがぐんと増えます。年末といえばスパークリング、というのはすでに定番化していますね。乾杯だけ、とおっしゃる方も多ですが、食事を通してスパークリングを召し上げる方もいます。そういう時は、まずは軽めものからスタートして、だんだんとどっしりした濃厚な味わいのものに、という流れでお勧めしています。最近の種類も増えていますし、国によっても品種によっても香りや味が異なるので、料理に合わせて複数の種類を飲み比べるのも楽しいですよ。

——自宅や持ち寄りの会で何か用意するとしたら、どんなことを基準に選べばいいでしょうか。

情野 基本的に、スパークリングは開けるだけで気分が上がると、幅広い料理にも合わせやすいので、それほど細かいことを気にすることはなく、もしも来客が、どんな人が来るかを食卓で、というのがわかっていければ、それを念頭に置いて選ぶといいですね。

——親しい友達と集まる時には、みんなが喜びそうなもの、例えば見た目にもインパクトのあるものを「ジャケ買い」してもいいと思います。今回の「サンテロラヴ・ユー・エクストラ・ド・ラ・イ・N・V」(サンテロ)などは、ハートを散りばめたボトルが見るからに楽しそうだし、名前もユニーク。会を盛り上げてくれる一本です。これを手土産に持って行ったら「おお! いいねえ!」となりますよ。味わいも柔らかく飲みやすいので乾杯にも最適です。

——女性が多い場合は、きれいな色の合いのロゼのスパークリングが喜ばれるでしょう。「ゴノスルススパークリングワイノロゼNV」(ヴィーニャ・ゴノスル)は、淡いピンクがやさしい印象で、フルーティーな味わいなのでランチ会などにもぴったりです。野菜、魚、肉と幅広い料理に合わせやすいですし、醬油系の調味料にもマッチするので、持ち寄りパーティーにはいいのではないですか。

——ワインに詳しい人や、ワイン好きの集まりには、何を持って行けばいいのか悩ましいところですか。

情野 そういう時は、ちょっとレアなアイテムや、または逆に「ザ・王道」なものはどうでしょうか。今回ティスティングしたなかで珍しいものだと、モルドバのスパークリングワインが目につきます。モルドバのワインは最近日本でも見かけるようになりまして、スパークリングワインはまだあまり見ることがない。しかも、「ラダチーニブラ・ド・カベルネ・スパークリングNV」(ラダチーニ・ワインズ)は黒ブドウであるカベルネ・ソーヴィニヨン100パーセントで造られているというから、かなりレア度が高いです。モルドバはカベルネ・ソーヴィニヨンの栽培量が多く、

その個性を生かしたワイン造りをしていると言われていますが、スパークリングは少ないはず。ワイン通が集まる会を持って行ったら、話題になること間違いなしですね。

——メジャーな「ザ・王道」を選ばず、イタリアを代表するスパークリングワインメーカーの「フェツラーリ」などもお勧めですよ。トレンティーノ・アルト・アディジェ州の標高が高い場所で作られているので、キレが良く酸が心地いい。この「フェツラーリ・オマージュNV」は長期熟成にも耐えられそうな、しっかりと造りになっています。ワイン好きの人とそんな話をしながら飲むと、きっと楽しいと思いますよ。

——「瓶内2次発酵」の製法で造られているものも多いですね。

情野 シャンパーニュに代表される瓶内2次発酵のスパークリングは、味わいも泡立ちも上品で、日本では人気です。スペインのカバや、最近人気のイタリアのフランチャコルタなどもこの造り方ですね。面白いところだと、南アフリカに「メソッド・キャップ・クラシック(MCC)」というのがあります。製造方法などを定めて「MCC」という呼び方ができたのが1992年。それ以来、南アフリカで瓶内2次発酵のスパークリングワインが増えていると言われています。「ラボリスパークリングブリュットNV」(ヴィ・ダブリュー・ヴィ)はそのMCC。シャルドネとピノ・ノワールを使っていて、リンゴの蜜のようなニュアンスがシャンパーニュを彷彿させる。飲み口もいいので、

日本人好みかもしれません。また、フランスには、シャンパーニュ地方以外でも瓶内2次発酵のワインがたくさん造られていて、「クレマン」と呼ばれます。「ラブレ・ロワ」の「ラブレ・ロワクレマン・ド・ブルゴーニュNV」はブルゴーニュ地方で造られたクレマン。シャルドネ、ピノ・ノワールにガメイがブレンドされておりガメイ由来のほろ苦さが特徴的。シャンパーニュのより手頃な価格ながらも、味わいはしっかりとしています。クレマン・ド・ブルゴーニュは、カクテルに使うことも多いんですよ。同じブルゴーニュ地方のリキュール「クレム・ド・カシス」をクレマンで割って、キール・ロワイヤル風に。ホームパーティーなら、そんな楽しみ方もいいのではないですか。

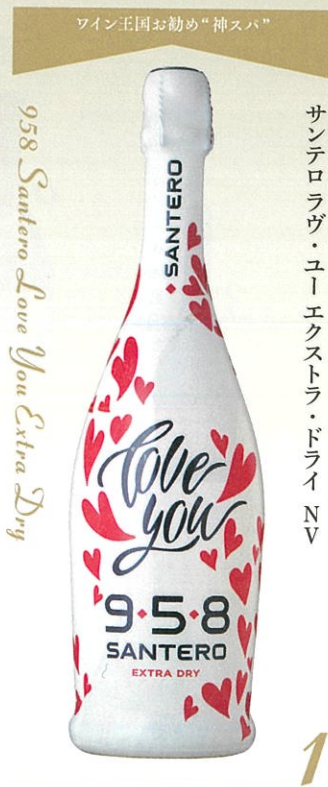
——スパークリングワインの昨今はどういうトレンドなのでしょうか?

情野 最近では世界的に「辛口」のスパークリングに人気が集まっています。シャンパーニュでも多くのメゾンが残糖7g程にしているところを、6gというワインも出てきている。ただ、ドザージュを減らすと味わいのバランスが崩れてしまう場合も出てくるので、嫌がる造り手もいます。「ブリュット・ゼロ」を造るメーカーもありますが、ゼロだと酸が立ちすぎることも多く、賛否両論ありますね。酸のバランスは本当に難しい。食中酒としてスパークリングを飲む人が増えてきているので、食事に合わせやすいキレが良くてしっかりと酸を感じられるものが求められているのだと思います。

ワイン王国お勧め“神スパ”

年末年始はこのスパークリングワインで盛り上がりたい!というアイテムを厳選。

料理との合わせやすさ、人が集まる場所で話題に上りそうなワインをピックアップ! フランス、イタリア、スペインなどを代表する生産者をはじめコスバ抜群のチリワイン、注目集まる南アフリカの瓶内2次発酵のスパークリング、また珍しいモルドバのスパークリングなど8種類をご紹介します。



サンテロラヴ・ユーエクストラ・ドライ NV
958 Santero Love You Extra Dry

産地: イタリア/ピエモンテ州
品種: グレーラ50%、シャルドネ30%、ピノ・ノワール20%
価格: 1200円(税別)
問い合わせ: ㈱モトックス

サンテロ
ピエモンテ州のサン・ステファノ・ベルボにあるワイナリー。スパークリングワインの生産者として世界的に評価が高い。2008年から5年連続で「日本で最も売れているイタリアのスパークリングワイン生産者」に選ばれている。

【comment】
マスカットのようなさわやかさがあり、甘すぎずどちらかというとドライ。苦味が少なく、ボトルのイメージどおりチャーミングな味わい。余韻にレモンの香りが残る。年末に仲間とワイワイ楽しみながら飲むのにぴったり。サーモンのタルタルやエビフライなど、レモンを添えるような料理に。



コンスルスパークリングワインブリュット NV
Cono Sur Sparkling Wine Brut

産地: チリ/ビオ・ピオ・ヴァレー
品種: シャルドネ95%、ピノ・ノワール5%
価格: 1350円(税別)
問い合わせ: ㈱スマイル

ヴィーニャ・コンスル
チリにおけるオーガニックワインのバイオニア的存在。1993年の創立後、わずか四半世紀で世界的ワイナリーに成長した。ブドウ栽培から醸造まで一貫してサステナブルな取り組みをしており、世界で注目されている。

【comment】
シャルマ方式で造られたワインらしく、香りが際立って感じられる。ペトロールなどのニュアンスもあり、複雑な香り。ほのかな苦味が味わいを引き締め、雑味がなく飲みやすい。迷った時に選んで間違いのない一本。カキフライ、寄せ鍋など魚介との相性が良い。



コンスルスパークリングワインロゼ NV
Cono Sur Sparkling Wine Rose

産地: チリ/ビオ・ピオ・ヴァレー
品種: ピノ・ノワール100%
価格: 1350円(税別)
問い合わせ: ㈱スマイル

ヴィーニャ・コンスル
コンスルとは「南の円錐」という意味。「南」の円錐の形をした南米から世界にニューワールドワインの魅力を発信している」というビジョンを持つ。チリを代表するワイナリーで、オーガニック・ワインの先駆的存在。

【comment】
スキンコンタクトがわずか3〜4時間と短いため、淡い繊細な色調に仕上がっている。低温発酵によって香りが豊かにふくらみ、赤いフルーツのニュアンスを感じる。味わいはしっかりとボディがあり、酸味は穏やか。焼肉といった肉料理や、漬けマグロなど醤油の味にも合う。



ラダチーニブラン・ド・カベルネ・スパークリング
Radacini Blanc de Cabernet Sparkling

産地: モルドバ/ステファン・ヴォーダ
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100%
価格: 1500円(税別)
問い合わせ: アグリ㈱

ラダチーニ・ワインズ
モルドバで、1998年に誕生した国際企業。1000ヘクタールの畑を所有、100パーセント自社畑のブドウでワイン造りを行う。世界でも珍しいカベルネ・ソーヴィニヨンの白ワインとスパークリングワイン造りにも挑戦している。

【comment】
カベルネ・ソーヴィニヨン100パーセントのブラン・ド・ノワール。シャルマ方式により香りが上品に引き立ち、味わいはポリューミー。飲み終わった後に旨味がまったりと横に広がって余韻を残す。ミートソースのラザニアやチンジャオロースーなど、甘味と酸味のある料理に合わせたい。



ラブレ・ロワクレマン・ド・ブルゴーニュ NV
Laboure-Roi Crémant de Bourgogne Brut

産地: フランス/ブルゴーニュ
品種: シャルドネ40%、ピノ・ノワール30%、アリゴテ20%、ガメイ10%
価格: 2600円(税別)
問い合わせ: サッポロビール㈱

ラブレ・ロワ
ニュイ・サン・ジョルジュ村にあるネゴシアンで、ブルゴーニュの筆頭企業の一つ。現在世界30カ国以上に輸出、航空会社やクルーズ船に多く採用されており、国際的にも認知されている。品質、安全、環境保全にも意識が高い。

【comment】
アリゴテやガメイに由来する苦味があり、味にメリハリと立体感がある。クレがあるがシャープすぎることなく、しっかりした味わいの中にまろやかさがある。余韻にマスカットなどフルーティーなニュアンスが残る。伊勢エビのマヨネーズ和え、上海風焼きそばなど、エビを使った料理に。



カステルブランドス・ルストロス NV
Castell Blanc Dos Lushos

産地: スペイン
品種: マカベオ40%、パレリャーダ40%、チャレロ20%
価格: 2500円(税別)
問い合わせ: 国分グループ本社㈱

カステルブラン
1908年創立の、カヴァで最も古いワイナリーの一つ。バルセロナの南西、ペネデス地方にある小さな村にワイナリーを構える。1929年のバルセロナ国際博覧会への出品でそのクオリティの高さが注目され、その後世界的ワイナリーに成長。

【comment】
三つの品種の特徴がうまく生かされている1本。マカベオがフルーティーさを、パレリャーダがフローラルな香りを、チャレロがタンニンと酸味で骨格を作っている。収斂性のある酸味、柑橘のニュアンスがある。トンカツや唐揚げなどにポン酢を添えたものや、ハマグリのお酒蒸しなどに。



ラボリースパークリングブリュット NV
Laborie Sparkling Brut

産地: 南アフリカ/西ケープ州
品種: シャルドネ、ピノ・ノワール
価格: 2400円(税別)
問い合わせ: 国分グループ本社㈱

ケイ・ダブリュー・ヴィ
ワインやブランデーの生産者として、南アフリカで最大級のエクスポーターで、現在世界約100カ国に輸出している。2016年にはイギリスの飲料専門誌で「最も賞賛に値する南アフリカのワインブランド」に選ばれた。

【comment】
瓶内2次発酵の後、24カ月間熟成させたワイン。ペトロール香や、りんごの蜜のような香りがあり、味わいにややほろ苦さがあるのが特徴。立体感とメリハリがしっかりあって、シャンパーニュのようなニュアンスがある。エビチリ、または、苦味に合わせるゴージャスなデザートなどに。



フェッラーリ・オマージュ NV
Ferrari Homage

産地: イタリア/トレンティーノ・アル・アディジェ州
品種: シャルドネ100%
価格: 5200円(税別)
問い合わせ: 日欧商事㈱

エッラーリ
302年、ジュリオ・フェッラーリ氏が創設したブランド。「伝統の中の革新」をモットーにすべてにおいて最高を追求するワイナリー。これはフェッラーリ社が日本、長年の友情に感謝と敬意を込めて造った特別なキュヴェ。

【comment】
イタリア、トレンティーノのワインは、酸とミネラルが特徴。キレの良い酸味と、ブラン・ド・フランらしいシャープさがあり、熟したフルーツや、香ばしいパンの香り。エレガントでバランスがとれていて、シャルドネらしい果実味のあるワイン。長期熟成にも向くタイプ。

「ずばり、失敗しないスパークリングワイン選びのコツを教えてください。」
情野 まずは、手頃な価格のものを選びましょう。高価なもので好みに合わなかったら残念ですからね。カバなどは、値段のわりに個性的なものが多いです。「カステルブランドス・ルストロス NV」「カステルブラン」は、とてもコストパフォーマンスがいい。カバの中には1万円を超えるものもありますが、この価格でも十分に美味しく楽しめます。スペインでは、スパークリングワインの9割がカバで、現地でも人気ですが、輸出も盛ん。世界中で飲まれていますね。コストパフォーマンスといえ、「コンスル」はやっぱりすごい。この値段でこの味は見事としか言いようがないです。今日のラインナップの中で、どれか一本、絶対外さないものを選びたい。と言われたいら「コンスル」スパークリングワインブリュット NV「ヴィーニャ・コンスル」をお勧めします。
「これからクリスマスとお正月にかけて、洋食、和食と、いろいろな種類の料理にワインを合わせるシーンも増えてきます。ペアリングのコツはありますか?」
情野 イメージでいうと、クリスマスはロゼで乾杯、なんていうのはどうでしょう。お正月には白のスパークリング。どっしりしたデザインのリトルをおせちの間にドンと置いたら、きつと様になりますよ。おせち料理にも、スパークリングなら合わせやすいと思います。例えば甘じょっぱい煮物などはロゼが合うでしょうし、マリネのような味わいのなますは、キレの良いシャープなものが入ると合います。
スパークリングワインの良いところは、いろいろな料理にマッチしやすいところ。泡が料理の香りをマスキングしてくれるので、スティルワインよりもペアリングの幅が広がります。これからの季節に食べたくなる鍋料理などにも、スパークリングワインは活躍しますよ。鶏や魚介の鍋には特にぴったり。焼き焼きのようなこってりしたものには合わせるなら、ピノ・ノワールなど黒ブドウを使用したコクのある味わいのものを選びたいでしょう。
「スパークリングワインをより豊かに楽しむには?」
情野 スパークリングワインという、キンキンに冷やしてキリッと飲む、というのが定番の飲み方かと思いますが、もちろん、冷やした泡は飲み口がすっきりしてシユワッと爽快ですよ。でも、温度帯によって香りや味わいも変化するので、たくさんあります。カバなどは特に、冷やすと独特の苦味があって、それはそれで美味しいのですが、温度が上がると苦味が和らいで奥の方から旨みが寄せてくる。最初の乾杯は冷やしてすっきり楽しんで、そのあとは、温度が上がるにつれて出てくる香りや味わいを、時間をかけてじっくり楽しんでみてほしいですね。
年末年始は、黙って「泡」! スパークリングワインは、お祝い事に欠かせない「神」アイテムです。