

ワインアドバイザー試験対策

今年のワインアドバイザー・エキスパート認定試験は一次試験が8月24日(月)に行われる。この試験に受かると、二次試験は9月21日(月)だが、受験者を悩ませるのが、二次試験で行われるテイasting問題。このテストは、決して品種当て問題ではなく、また昨年には「ミュスカデ」、一昨年は「キアンティ」が出題されたりと、これまで出題されたことのない品目がだされてあり、受験者を悩ませている。そんな中であって、まずは基本となる葡萄品種の特長をしっかりと頭に叩き込んで置くことが、資格獲得への王道となると思われる。今回は豊富な弊社扱いのワインの中から、典型的な特徴をもち、比較的手頃な価格のワインをご紹介します。

Tasting Report Date 10 Jun. 2009 7月



ピノ・ノワール

他の赤ワイン用品種に比べると透明感が高く、明るい赤色をしており、ラズベリーや苺、サクランボなどの赤い果実の風味と、美しい酸味を特長としており、タンニン分はそれほど高くない。ワインのもつ粘性もボルドー系品種やシラーに比べると高くない。

**ブシャール P & F
メルキュレイ2006
製品コード: BLME6S
参考上代: 3,520円**

ボアヌに本拠を置いているブシャールP & Fの作る、コートシャロネーズ地区メルキュレイ産のワイン。赤や黒いベリー系果実の風味をもち、樽からのヴァニラのニュアンスとのバランスもよく、この価格のピノ・ノワールとしては出色の出来映え。



料理との相性: コック オ ヴァン
ブッフ・ブルギニオン

カベルネ・ソーヴィニヨン

1990年代の遺伝学的研究からカベルネ・フランとソーヴィニヨン・ブランが自然交配してきたといわれる葡萄品種。ボルドー地方で第2位の栽培面積をもち、砂や砂礫質土壌を好むため、特に左岸のメドックやグラヴのワインでは、主体となっている。若いうちは紫色をおびた深い色をしており、カシスなどのベリー系果実や甘草、キイチゴ、スマレなどの風味をもち、しっかりした力強いタンニン分を特徴としている。樽との相性もよく、長い熟成によって華やかなブーケ、重厚感のある味わいを備えてくる。時として収斂性を感じさせる強いタンニンをもち、口に含むとピーマンやハーブ、メントールの風味をもっている。



**カテナ
カベルネ・ソーヴィニヨン2006
製品コード: YLCTC06
参考上代: 2,840円**

アルゼンチンでNo.1の品質を誇るカテナ社。品種固有のハーブなどの風味をもち、しっかりしたタンニン分を感じさせる。樽からの風味とのバランスもよく、作り手の力量を伺わせる逸品となっている。



相性の良い料理: アニョー・ロティ
カレ・ダニョー

メルロ

ボルドー地方で最も多く栽培されている品種。粘土質の高い土壌を好むため、左岸ではカベルネ・ソーヴィニヨンとブレンドされるが、右岸では単独でワインが作られていることもある。若いうちから楽しめるキメが細かく滑らかな口当たりをもち、柔らかなタンニンとプラム・ケーキのような甘さとのバランスのとれたソフトな味わいをもっている。粘度、アルコール度数ともカベルネ・ソーヴィニヨンよりも高い傾向があり、湿った土やキノコなどを思わせる風味を持っている。



**シャトー セント・ジーン
ソノマ・カウンティ メルロ2005
製品コード: ULSJC05
参考上代: 4,540円**

カリフォルニア州ソノマ地区のシャトー セント・ジーン。フレンチ・オークとアメリカン・オークの樽で熟成させたもので、紫色をおびた深いガーネット色をもち、ブラック・チェリーやプラムなどの果実香と、樽に由来するヴァニラなどの複雑な風味をもち、十分なタンニンもワインに見事に溶け込んでおり、滑らかな口当たりとなっている。



相性の良い料理: アントルコート・ボルドレーズ
ランプロワ・アラ・ボルドレーズ



シラー/シラーズ

フランスのコート デュ ローヌ地方などの暖かい地方で、主に栽培される赤ワイン用品種。オーストラリアでは、シラーズとも呼ばれている。黒味をおびた濃く深い色をもち、酸味がしっかりした味わいとたっぷりしたタンニン分をもち、獣を思わせる野生的な風味と、黒胡椒のようなスパイシーさを特長としている。ゴムを焼いたような、あるいはタールのような濃厚さを持っている。

**カトヌック シラーズ2005
製品コード: VLKNC05
参考上代: 3,200円**

数々の国際ワインコンペティションでの受賞に輝く、南オーストラリア州の名門、カトヌック社の作るシラーズ(シラー)種100%のワイン。紫色をおびた非常に濃いガーネット色、ブルーベリーのジャムを思わせる濃厚な風味と凝縮感に富み、甘草や各種のスパイスを思わせる複雑な風味を特長としている。



相性の良い料理: ジビエ、生肉、
内臓料理など

ワインアドバイザー試験対策

ソーヴィニヨン・ブラン

涼しい産地で作られたこの品種は、『青草やピーマン、ハーブ』などを思わせる特有の風味をもつ。これが、この品種の最大の特徴となっている。暖かい産地では、トロピカルフルーツを思わせる風味となるが、シャルドネと比べると、穏やかな酸味となる。ボルドー地方では、セミヨンなどとブレンドされることが多いが、ロワール河流域のサンセールやプーイ・フュメでは単独で辛口白ワインが作られている。また、新世界では単独で辛口白が作られるが、特にニュージーランドのソーヴィニヨン・ブランは、秀でている。



トゥーレーヌ ソーヴィニヨン2008
ドマーヌ ミショー
製品コード: GLMCB08
参考上代: 2,150円

ロワール河中流域、トゥーレーヌ地区産の辛口白ワイン。ソーヴィニヨン・ブラン100%から作られ、レモンや青リンゴ、などを思わせる酸味と、特有のハーブ香を持っている。若くフレッシュなソーヴィニヨン・ブランの典型的な風味を備えたワイン。



相性の良い料理: 山羊のチーズ
鮭のムニエルバターソースがけ

リースリング

『フルーティ』という言葉がぴったりの繊細で果物の花が開いたようなアロマが高く、爽快感のあるしっかりした酸味を特徴としたのが、リースリングの特長。ただし、うっかりすると単に甘いだけのミュラー・トゥルガウと間違えやすいので、要注意である。涼しい気候のモーゼルではライトでクリスピーな傾向があり、それに比べてやや暖かくなるラインガウなどではよりしっかりしたボディ感のある味わいとなる。ソムリエ達に「ペトロール」と形容される、石油やオイルライターに点火した時に生じる特有の匂いが特徴となっている。



ロバート ヴァイル リースリング
ハルプトロックン2007
ロバート ヴァイル醸造所
製品コード: QLRWH07
参考上代: 3,030円

ラインガウで最高の評価を得ているロバート ヴァイル醸造所が作るハルプトロックン(中辛口)のQ.b.A.ワイン。非常に華やかで美しいアロマと、レモンや青リンゴの鮮やかな酸味をもち、ミネラルのニュアンスを特長としている。



相性の良い料理: キッシュ ロレーヌ
シュークルート

ゲヴェルツトラミネール



バラやジャスミンの花を思わせる、甘く濃厚な香りをもち、エキゾチックな「ライチー」の香りを特長としている。似たような香りを持った葡萄品種にミュスカがあるが、ゲヴェルツの方が、より濃密でスパイシーである。



相性の良い料理: フォウグラのテリーヌ
キッシュ ロレーヌ

シャルドネ



シャルドネはニュートラルな品種で、醸造法、気候、土壌などによって多様な味わいを持っている。気候はその酸味に大きな影響を与え、涼しいところで育ったものは、レモンや青リンゴなどのしっかりした酸味を持ち、暖かいところで育ったものはパイナップルやマンゴーなどのトロピカルフルーツのような風味を持つこととなる。また、樽材との相性も良く、しっかり樽からの風味が活かされたものや、複雑味を与えるために控えめに樽が使われたものなどによって、大きく味わいが異なってくる。

樽の個性がほとんど感じられないタイプ

樽の個性をしっかり感じるタイプ

オーシエール ブラン2007
シャトー オーシエール
製品コード: HLAUB07
参考上代: 1,650円

南仏ラングドック地方コルビエールでローマ時代からのワイン作りを続ける、シャトー オーシエール。シャトー ラフィットのワイン部門であるDBR社が、ボルドー以外のフランス国内で初めてこのワイナリーの経営に着手したのは1999年のこと。このワインは、オーシエールの土地の中でも涼しいフォン・フロワド山で作られたもので、100%シャルドネから作られたヴァンド ペイ ドック。



相性の良い料理: 白身魚のカルパッチョ
ジャンボン ペルシエ

カテナ シャルドネ2007 カテナ
製品コード: YLCTH07
参考上代: 2,840円

カテナ社では霊峰アンデス山脈の麓850~1,500mに位置する葡萄畑で、標高の違い(温度の違い)によって各種の葡萄を栽培している。シャルドネ種は標高の高い涼しい気候で栽培されるもの。まだ若々しい幾分淡めの麦藁色、柑橘系果実や黄色いリンゴ、洋梨などのフレッシュな果実の香りとともに、心地よいヴァニラなどの樽からの風味が香る。樽からの風味は果実からのアロマと見事にバランスしており、そのワイン作りの確かさを深く印象付けるワインとなっている。



相性の良い料理: 伊勢海老のテルミドール
ラングスト オ モリーユ

ドップ オ ムーラン
ゲヴェルツトラミネール2007
製品コード: DLDMA07
参考上代: 2,840円

アルザスワインの名門、ドップ オ ムーラン社が作るゲヴェルツトラミネール種からのワイン。ライチーやバラの花を思わせる、典型的な品種の特長をもったワイン。



2009年7月 “ワインアドバイザー試験対策”特集

製品コード	製品名	Vintage	地域	色	容量	参考価格
BLME6S	メルキュレイ ブシャ - ル P&F	2006	メルキュレイ	赤	750ML	3,520
YLCTC06	カベルネ ソーヴィニヨン カテナ	2006	アルゼンチン	赤	750ML	2,840
ULSJC05	メルロ ソノマ カウンティ - シャト - セント ジ - ン	2005	ソノマ	赤	750ML	4,540
VLKNC05	シラ - ズ カトヌック	2005	クナワラ	赤	750ML	3,200
GLMCB08	トゥレ - ヌ ソーヴィニヨン ドメ - ヌ ミショ -	2008	トゥ - レ - ヌ	白	750ML	2,150
QLRWH07	ロバ - ト ウ' ァイル リ - スリング ハルプトロッケン ロバ - ト ウ' ァイル	2007	ラインガウ	白	750ML	3,030
DLDMA07	ドップ オ ム - ラン ゲウ' ユルツトラミネ - ルドップ オ ム - ラン	2007	アルザス	白	750ML	2,840
HLAUB07	オ - シエ - ル ブラン シャト - オ - シエ - ル	2007	ヴァン ド ペイ ドック	白	750ML	1,650
YLCTH07	シャルドネ カテナ	2007	アルゼンチン	白	750ML	2,840

* 参考価格は税別価格です。

…ハーフサイズがございます。 …複数ヴィンテージの在庫がございます。