

料理と雰囲気盛り上げる ワインの選択

横山 弘和

■ワインの普及はホテルから始まった

我が国で現在のようにワインが普及すると想像した人は、余り多くはいなかったことでしょう。ワインは第2次世界大戦以前から、一部の海外生活体験者や贅沢のできる美食家の間で飲まれていましたが、極めて少量の消費に止まっていた。それが少しずつトレンドな飲物として一般に関心をもたれるようになったのは、東京オリンピックが開催された1964年頃。それまで戦後の食糧難から非常に貧しかった日本人の食生活が、洋風化され、少しずつ豊かになり始めていました。加えて、増えてきた外国からの旅行者を泊めたり、快適なレストランや酒場で彼らをもてなしたりする必要性から、一大ホテルブームが起こったのです。東京や大阪に、国際級のホテルが次々とオープンしました。

それらのホテルでは必ず、欧米並と言える一流の雰囲気と美味しい料理、丁寧なサービスが供せられました。そして当然のことながら、欧風の料理に欠かせない飲物「ぶどう酒」が注目されたのです。それと同時に、ワインの売り上げはホテル経営上重要であるとの観点から、充実したワインリストの作成と、そしてワインを上手にセールスし正しくサービスする専門職の育成が始まりました。これがソムリエの誕生です。

当時日本の目覚ましい経済発展の中で、外国から商談で日本を訪れる大事なお客様を接待するとき、高級レストランに招いてメニューから料理を選ぶのはどうにかなったものの、その料理に合わせて飲むワインを選ぶとなると、ホスト側は大抵の場合はたと困ったものです。ワインの知識が一般に広まった現在より、さらにソムリエが必要だった時期かもしれません。

その頃ソムリエとして仕事を始めた私は、ワインがなかなか売れないので苦労したものです。高級なホテルのワインリストには、一応フランスのシャンパンをはじめ、赤では、ボルドーの1級シャトー物が揃い、ブルゴーニュも、ロマネ・コンティはまだなかったものの、クロ・ヴェージュやシャンペルトンなどの特級物がありました。白では、バタール・モンラッシェ、シャブリがあり、銘柄数は現在と比べ限られていましたが、接待をするのに決して恥ずかしくない品々がありました。それではなぜ売れなかったのか。まず、その当時の物価に対して、あまりにも高すぎる

値段が問題でした。次に、ワインリストをうまく受け取って、馴染みのない難しい横文字のワイン名をうまく発音できないで恥をかくより、ビールでも飲んですませたほうが無難という人も多かったのでしょう。その後アルコール飲料に対する趣向は、先進国での中毒症への反省という意味も含め、“drinking less, drinking better”、つまり、よりよいものを飲み過ぎないように楽しもうというほうへ移行します。加えて、近年のワインが健康によいとの研究発表が拍車をかけ、30年前ウィスキーやビールが主流であった大手ホテルのワイン消費が全飲料の5%であったのに対し、最近では50%を越すまでに増えていることが伝えられています。

■料理とワイン；楽しみ方の変化

当時私が勤務したホテルのワインリストのページには英語で次のようなことが書かれていました。

シャンパンについて

「シャンパンは最も楽しいワイン。特有の新鮮な芳香と、軽やかなボディで、非常にドライな白ワインです。結婚式、レセプション、フォーマルな宴会には欠かせません」

赤ワイン

「特にロースト・ビーフ、焼き網で焼いたステーキ、チョップ、色々な狩猟肉、また、軽く味付けした料理にも合います」

白ワイン

「白ワインは冷やして、魚介類や七面鳥などの料理と楽しむことができます」

これらの説明はまさに、「白身の肉には白、赤身の肉には赤、シャンパンとロゼはどんな料理にもOK。白、シャンパン、ロゼは冷やして、赤は部屋の温度で供すべき」という当時のワインを楽しむ常識をそのまま表現しています。

この考え方は今も通用する部分がありますが、その後ワインの楽しみ方も変化し進歩もしました。例えば、シャンパンは以前よりもっと広く飲まれるようになってきました。最高の食前酒として、あらゆる前菜に合わせられますし、さらにフルコースの晚餐を前菜からデザートまでシャンパンだけで通す、いわゆるシャンパンディナーも人気です。最近では、繊細な和食をシャン



横山 弘和 / よこやま・ひろかず
1930年兵庫県生まれ。65年ホテル・オークラ（東京）入社。95年に退社するまでソムリエとして38年間一貫してワイン関係業務に従事する。88年11月ブルゴーニュ・シュヴァリエ・デュ・タートヴァン（利き酒騎士）叙任。現在佐多商会ヴィタリテ事業部在籍。

パンで楽しむのも流行ってきています。また、魚料理には白という組み合わせも、素材や調理法の違いでむしろ赤ワインのほうがよく合う場合が多いと考えられるようになってきました。昔、有名なワイン研究家が“魚料理と合わせられる赤ワインは皆無だ”と言い切って、大勢の人が信じた時代を思いわせると複雑な気がします。

変化は、ワインを飲むときの温度についても起こっています。従来白ワインは必ず冷やしていたものを、最近は、冷えすぎないように、特に上等の辛口ワインは冷えが足りないくらいが美味しく飲めると言われています。一方赤ワインは、冷やさず室温で飲めと言われてきましたが、銘柄や場合によっては軽く冷やしたほうが味が引き立つことがわかり、白と赤のサーヴィス温度の差が縮まってきたのです。

■料理とワインの理想的なマリヤージュ

今回は、料理とワインの組み合わせについての基本的な考え方、目的に応じたワインの選択法を考えてみたいと思います。

まずはじめに、伝統的な組み合わせを、知識として知っておく必要があります。

シャンパンとキャヴィア：贅沢な組み合わせ。しばしば歌にまで唄われる。
シャブリと生牡蠣：シャブリと生牡蠣のような仲とは、男女間の仲のよさのたとえ。
アリゴテとエスカルゴ：理想的な組み合わせ。
ソーテルヌとフォワ・グラ：ソーテルヌが甘すぎるなら、ディケムの辛口“Y”が最高。
クラレットとラム肉料理：ポイヤックとなら申し分なし。
ブルゴーニュ赤と牛肉料理：シャロレー牛肉がおすすすめ。
ポートとスチルトン・チーズ：青カビ・チーズとのイギリスの組み合わせ。

ワインと料理をマッチさせる基本的な法則は、大きく分けて5つあると思います。その1つだけで、あるいは複数で応用することができます。

1. 相互類似法（Complement）

重たい料理に、こくのあるしっかりしたワイン

