

海外の甲州ワインの評価

～世界のワインエキスパートが甲州ワインを語る～

○世界のワインを知る専門家も驚いた甲州ワインの品質 (マスター・オブ・ワイン協会前会長 リン・シェリフ氏)

初めて甲州ワインを飲んだのは2003年。そのときは控え目でおとなしく、落ち着きがあるというのが第一印象であったが、品質は今日の水準にはほど遠く、醸造上の欠点があるものもしばしば見られた。それから約10年の時を経て、醸造技術が磨かれ、その品質は飛躍的に向上している。

甲州ワインにはライム、レモン、白桃、グレープフルーツといった香りとさわやかな酸味があり、軽めのアルコール感に甲州らしさを感じる。甲州ワインには、寿司や天ぷらなどの和食だけではなく、モダンフレンチやモダンイタリアンにもマッチする懐の深さがある。いま国際的な市場では、イタリアのピノ・グリージョやオーストリアのグリューナー・フェルトリーナーのようなノンアロマティックまたはセミアロマティックな品種のワインが人気を博している。これは繊細な香りの甲州にとって追い風。また、軽い食事を習慣とする健康志向が甲州ワインを支え、世界市場で甲州ワインは必ずや成功を収めるだろう。



マスター・オブ・ワイン協会
前会長 リン・シェリフ氏

○嗜好の大変革が「甲州」を世界の舞台に立たせる

(世界でもっとも影響力のあるワインジャーナリスト。

1984年ジャーナリストで初めてマスター・オブ・ワインの資格を取得。

2003年エリザベス女王より大英帝国四等勲章(OBE)が与えられ、

現在、イギリス王室のワインセラーのアドバイスも行っている。

ジャンシス・ロビンソン氏)



世界で最も影響力のある
ワインジャーナリスト
ジャンシス・ロビンソン氏

消費者の嗜好に大変化が起こり、

より軽やかなスタイルの白ワインへシフトしている

世界のワイン市場で、重いワインから軽いワインへ、インターナショナルな品種から地場品種へと消費者の嗜好の振り子が振れている。日本ではまだだけれど、アメリカやヨーロッパではロゼワインブームがだいたい前から来ている。フルボディからライトボディの赤ワインへの動きのサインであり、それに呼応するように、白ワインもアルコール度数が高くリッチでオークを多用したスタイルから、より軽やかなスタイルへ移行しつつある。消費者の嗜好の大変化が起こっているのだ。

世界のソムリエがリースリングに注目をし、さらに、8~10年前には無名だったオーストリアのグリユ

ーナー・フェルトリーナーのブームがやってきた。料理がライトな方向に向かっており、魚を使った料理や、肉でもチキンへとシフトしており、それにはよりライトな白ワインということらしい。カリフォルニアの「フレンチランドリー」、イギリスの「ファットダック」、スペインの「エルブリ」（2011年閉店）といった世界の一流レストランで、品数の多いマルチコースで皿ごとに合わせられるワインの比率は6対1で白ワインが多いそうだ。もちろん和食も同様だ。さらには、ヨーロッパではチーズにも白ワインを合わせるケースが増えてきている。

唯一無二の地場品種「Koshu」は 世界で認められる条件が十分にそろっている

世界のトップソムリエたちは、常に新しいワインを探し続けている。ABC（Anything But Cabernet Sauvignon, Anything But Chardonnay の略）という標語のもとに、カベルネ・ソーヴィニヨンやシャルドネといった国際品種ではなく、テロワールを映し出す地場品種への注目が集まっている。

しかし、地場品種は地元では「当たり前」に思われすぎていて、過小評価される傾向がある。このような時代の流れを考えると、「Koshu」は1000年の歴史をもったまさに「地場品種」であり、他に似たものがない「Koshu」が世界で認められる日がくることは十分に考えられる。特にイギリスやアメリカでは常に新しいワインが求められている。

低アルコールかつピュアで透明感のあるスタイルの「Koshu」はよりイギリス向きだ。「Koshu」はピュアといっても弱々しいのではなく、Authenticity つまり本物であり、退屈ではない。15年前（赤ワインブーム）では難しかったけれど、今の時代は、「Koshu」のようなデリケートでピュアな白ワインが成功する条件が整っている。「Koshu」は非常に軽く透明なワインなので、やや冷やしめでサービスされるのが良い。また、若いうちに飲むこともおすすめする。

私にとっての「Koshu」の魅力は、図々しくなく、繊細で、ピュアで、透明感があり、日本の食事とよく合うということである。特に刺身などさまざまな生の魚介、すし、天ぷら、牡蠣、雑炊など。特徴的な香りとして、日本の柑橘類である柚子の香りや、中にはライチの香りがするものがあつた。

品質の良い「Koshu」は典型的な日本を表しているようだ。ZENという言葉が浮かんだ。

日本の優秀な醸造家たちが引き上げた甲州ワインのレベル (ボルドー大学醸造学教授 ジル・ド・ルベル氏)

初来日の9年前と比べると、甲州ワインは品質、スタイル、印象などすべての面で劇的な変化を遂げた。かつては過剰と感じられた甘さも、今ではさわやかな酸味と果実味がそれにとって代わっている。その背景には、ボルドー大学醸造学部の日本人卒業生たちが帰国後、日本のワインづくりに貢献しているという事実がある。日本の優秀な醸造家たちが国際的に評価されるレベルまで甲州ワインを引き上げたといっている。



ボルドー大学醸造学教授
ジル・ド・ルベル氏

シドニーでも甲州ワインファンが増加中
(豪ワインライター デニス・ギャスティン氏)

1980年代、オーストラリア公使として日本に駐在していたときに、偶然買ったのが甲州ワインとの初めての出会い。日本固有のブドウを使って、誇りをもってその国の個性を表現しようとワインづくりに励んでいる生産者こそ評価に値する。シドニーでも甲州ワインは注目されている。たとえば、シドニーの最高級レストランで友人の結婚式で振舞われたのは甲州ワインだったし、シドニーの日本レストランで料理と甲州ワインをセットで出したら、ほぼ全員が追加オーダーしたという事実がある。ちなみに、私が最もお勧めしたい組み合わせは、キスの天ぷらと甲州ワイン。



豪ワインライター
デニス・ギャスティン氏

和食同様、甲州ワインは世界で認められるだろう
(英インディペンデント紙ワインジャーナリスト
アンソニー・ローズ氏)

口中をさわやかにする甲州ワインは、まさにワインに求められる役割を果たしている。甲州ワインの控え目なアルコール度数は食事全般に合わせやすい。しかも甲州ワインには多様性がある。日本料理だけでなく、現代的な西洋料理にもよく合う。既に世界に認められている和食が、今後甲州ワインを世界の舞台に引き上げるけん引役になるであろう。



英インディペンデント紙
ワインジャーナリスト
アンソニー・ローズ氏

オリジナリティ豊かでほかの国のワインとは違う個性を持つ
(フランス・パリ8区「ビストロ・デュ・ソムリエ」オーナー。
1992年度A. S. I 世界最優秀ソムリエ
フィリップ・フォールブラック氏)

現在、パリの私の店のワインリストにもセクションしている『Koshu』。最初に味わったとき、非常にオリジナリティがあって、ヨーロッパのワインとは違うはっきりとした個性をもつワインだと感じた。香りはフローラル。とりわけ春先に咲く白い花々を想わせ、また果実に例えるなら、柑橘類。特にレモンや柚子が思い浮かぶ。そして口に含んだときの初めのセンセーションは、甘美でまろやかな印象。そのあと、フレッシュさが口中を満たしてゆき、最後にほど良い酸味が締めくくるといふ特徴をもっている。



パリ8区「ビストロ・デュ・ソムリエ」
オーナー。1992年度A. S. I 世界最優秀
ソムリエ
フィリップ・フォールブラック氏

このようなさわやかさのあるワインなので、生魚やマリネした魚介類、特にホタテ貝を柑橘系のビネガーでマリネしたものとは申し分なく合うし、チーズとの相性もいい。特に羊乳のトムチーズなどと楽しむのも一興だろう。

心地よくさわやか しかも一本筋の通ったストレートさが魅力
(イギリス・ハンブシャー「ホテル・テラヴィーナ」オーナー。
2010年度 A. S. I 世界最優秀ソムリエ。
2011年大英帝国四等勲章(OBE)受賞。
マスター・オブ・ワイン資格保有 ジェラルド・パッセ氏)



イギリス・ハンブシャー「ホテル・テラヴィーナ」オーナー。2010年度 A. S. I 世界最優秀ソムリエ。2011年大英帝国四等勲章(OBE)受賞。マスター・オブ・ワイン資格保有 ジェラルド・パッセ氏

ヨーロッパでは『Koshu』はまだ非常に珍しく、エキゾチックな印象ともあいまって、通の間で珍重されている。その特徴はなんといっても、軽快でさわやか。香りはレモングラスを思わせるような、そしてあるかないかのかすかなフローラルのアロマも感じさせる。しかし、それらの香りは他のヨーロッパ品種に比べると決して強く主張してくるものではなく、あくまでも慎み深く、フレッシュな持ち味と調和している。

この心地良くさわやかで、しかも一本筋の通ったストレートさから、私はまずはアペリティブとして楽しむのが良いと思う。また、甲殻類や貝類などとの相性は抜群。特にホタテ貝、それもクリームなどを使ったものではなく、マリネなどの料理とのマリアージュが素晴らしいと思う。