



平成25年3月18日

卓話 『ワインの楽しみ方』
レストラン「マクシヴァン」代表ソムリエ
佐藤 陽一様

今日はワインの選び方、ワインの楽しみ方についてお話しします。

レストランでワインを楽しむには、まずいいレストランを探すことです。美味しいワインといいサービスがあって料理が美味しいところ。ただそれをいきなり探すのは中々難しいですね。お店に電話で予約されるとき、大体ワインはどのような感じかを聞いていただいて、接待かどうか、男女別の人数やご希望の金額などをおっしゃっていただくと、お店の方は、料理に合わせて美味しいワインを組んでおいてくれる。これで済んじゃうんです。

お店に行ってからワインを選ぶ場合、ソムリエはワインリストを出す前にお客様の様子を拝見し、また料理のご注文の内容を見た上で出て行きます。ワインリストは、私もよその店に行くと戸惑うのですが、お店によって書き方が違うんです。分厚いリストのときは探すのが大変なので、すぐサービスを呼んでいただいて、好みを言っていた方がいいと思います。ワインは分からないのでお任せしたいというより、友人の紹介で来ましたというのが結構効きます。友人からここがいいと聞いたので来ました。ワイン、まずすっきりしたのから勧めてくださいっていうと、友人って誰? と思いだしながら探しに行くわけです。こちらからも「すっきり」がよろしいですかとか「滑らか」がいいですかって伺ったりしますが、それによってお客様のストライクゾーンを探すわけです。どうしても分からない場合はまずグラスでちょっとお飲みいただいて、これより軽くしますか重くしますかみたいに聞く場合もあります。それでも合

わない場合には、もう少し冷してタンを出しましょうとか細身のグラスを使ってお料理に合わせてすっきりした味わいを出しましょうとか、いろんなやり方ができるんですね。ですからお寿司屋さんがネタの厚みを変えたりシャリの大きさを変えてお客様に合わせるのと同じ作業をワイン係はやります。そうやってうまくすり合わせるのがワインの楽しみ方だと思います。

ご近所などでワインを買われる場合、これも1回目で素晴らしいってということには中々ならないと思います。ワインはヴァリエーションがすごいんです。品種も産地も作り手も一杯。輸送や保管の状態もあります。お店ではまず自分の好みを伝えていただいてワインを買い、その人の名刺なりを貰っておいて、次に行かれたときに、この間のよりもうちょっと重いのがいいとか軽いのがいいとかいうと、お店の人は、でしたらこれですねって探してくれます。それで3回目、4回目以降は美味しいワインが手に入る。毎回お店を代えて毎回棚を見てっていうのは中々難しいです。

ワインの楽しみ方は無限大で正解はありません。皆さんも、お店では料理とワインの両方を美味しくしてほしいのか、ワインがメインなのか料理がメインなのか、その辺りを伝えていただければいいと思います。

ありがとうございました。

