

# ひとりで、ふたりで、みんなで 春に向かって 飲みたい

# 48本

WINE-WHAT!が  
読者ティスターと真剣セレクト!  
第1回  
3,000円以下  
バリュー・ワイン・  
コンクール

いくら今年が暖冬とはいって、それなりに寒さの厳しい日本。そこで、待ち遠しい春を感じさせるワイン、春の花が咲いたら飲みたくなるワインを、読者代表のティスター5名が試飲でジャッジ。今回から税抜き3,000円まで価格帯を広げ、選ばれた計48本を順位別に紹介します。

構成／山本真紀

## 評価方法

- コンクールの参加カテゴリーは、ワインを飲むシチュエーションを想定した以下3つ。「ひとりでしみじみ」、「ふたりでしつとり」、「みんなでわいわい」。
- ワイン輸入元が、各カテゴリーにふさわしいと思うワインで参加いただく。
- カテゴリー内での試飲順序は無作為。
- 試飲はブラインドで実施。  
最後まで銘柄名等はティスターに明かさない。
- ワインの採点は5点法。各カテゴリーにふさわしいかどうかが、評価基準となる。
- 各点の意図は下記の通り。  
「絶対に欲しい」=4点、「飲みたい」=3点、  
「買って飲んでもいい」=2点、  
「人に出されたら飲んでもいい」=1点、  
「飲みたくない」=0点。
- ティスター全員の点数を計算し、その平均点により各賞を決定する。
- 3点以上=金賞、2.5点以上=銀賞、  
2点以上=銅賞、1.5点以上=入選、  
それ以下を落選とする。
- ブショネやブレタノミセス等、欠陥のあるワインは、審査以前に司会進行の弊誌担当が落選と判断する。
- 価格は消費税別。

## 読者ティスターについて

「3,000円以下バリュー・ワイン・コンクール」では、毎回フェイスブックで読者ティスターを募集します。週末の2日間・各5時間ほどの試飲会となります。合計80~100本ほどをティスティングいただける、またとない機会です。毎回、読者ティスターはWINE-WHAT!公式Facebookページで募集しています。時期は号によってまちまちのため、ご興味のある方は、どうぞ時々チェックして下さいね。

## 今回の参加ティスター



高木博史さん

電気メーカーに勤めるソフトウェアのエンジニア。社内では、新入社員や若手の後輩でも飲みやすいワインのセレクトに心を砕く。日本ワイン好きで、春には飲み疲れしないタイプのワインを求める。



笛倉健一郎さん

東京・麻布十番「ALLIE」ディレクター、ソムリエ。「ランベリー」など数々のフレンチでシェフソムリエを務め、2016年2月より現職。今回は春の食材を考慮しつつ、香りの華やかなワインを評価。



野田豊さん

東京・池尻のバー「Santa Fe ☆」オーナー。ワインに興味を持って約3年、イタリアの地場品種を用いたワイン、自然派ワインが好みに。今回は花見に持参し、皆に楽しまれるワインをセレクト。



野宮ユミさん

JSA認定ワインエキスパート。スペインでワイン学校に通い、チーズやテキーラの知識も豊富。現在は主婦業のかたわら松屋銀座店ワイン売場にて勤務。酸の効いた上品なバランスのワインが好き。



島澤亮さん

ワインダイニングバー「VOLARE」ソムリエ、ジャパン・ワイン・チャレンジ審査員。屋外で飲む機会の増える春向きワインに必要なのは「香りと余韻と開放感」とか。ティスター参加は三度目。

## BRONZE PRIZE

[銅賞]



八田

◆ ベルティマリ

マレンマ トスカーナ

イストリチャイア IGT 2010 [赤]

野田／ジビエに合う味。流行りの肉食女子を口説くときに。高木／タンニン強め。ゆっくり会話し、肉料理を食べながら2人で1本、それで十分満足。笹倉／レンガのような色調で樽のニュアンスあり。野宮／野バラのような香りがして、味わいのバランスが良い。島澤／季節に関係なく合わせるなら、猪とキノコのラグーソースのパスタをペッパー多め。

生産国／地域: イタリア／トスカーナ  
品種／サンジョヴェゼ80%、チエジヨーロ20%  
希望小売価格／2,800円



ベリッシモ

◆ ニッツァ シルヴァーノ

ロエロ アルネイス

DOCG 2014 [白]

野田／若々しく元気なイメージ。初対面の人とも、これを飲めばすぐ打ち解けそう。高木／複雑さがありながら、柔らかい。少し冷やし気味が良い。野宮／柑橘が香り、アフターには心地よい苦み。鱈ちらと一緒に、笹倉／軽快で飲みやすさ抜群のカジュアルワイン。島澤／後輩との二次会でフレッシュなシェーブルチーズをつまみながら、なんてシーンに。

生産国／地域: イタリア／ピエモンテ  
品種／アルネイス100%  
希望小売価格／2,900円



岸本

◆ カザル・ド・バノ・バドレイロ

アフロス

ダフネ 2011 [白]

高木／2本目以降で、ベースを落してじっくり飲みたいワイン。笹倉／色は濃く、酸も強めでインパクト大。ペトロール香あり。野宮／黄色い果実の風味、ミネラル豊か。チーズのフライとともに。野田／岩や石のようなニュアンスを感じる。でも硬い印象ではなく、一緒に飲む相手はボケて突っ込める親友が良い。島澤／ふたりでリラックスして過ごす夜に。

生産国／地域: ポルトガル／ヴィニョ・ヴェルデ  
品種／ローライロ100%  
希望小売価格／2,708円



Grape Off

◆ Ca'Momi

DADO カベルネソーヴィニオン 2013 [赤]

高木／味が濃厚で、合わせる料理を考えるのが難しい。野宮／手羽先揚げの甘酸油味なら合うのでは。香りが甘めで、果実味とタンニンが強い。島澤／バレでサラミをつまみながらも良さそう。笹倉／全体にスパイシーでタニック。果実の凝縮感に溢れ、苦みもある。野田／味のバランスが良く、「とにかく赤が飲みたい」と希望する人は提供しやすい。

生産国／地域: アメリカ／カルフォルニア ナバ  
品種／カベルネソーヴィニオン100%  
希望小売価格／2,500円



ジェロボーム

◆ ドメーヌ・ド・マジャス

スリー・ツリーズ・クグメイユ・  
ルージュ 2013 [赤]

野宮／酸やタンニンのバランスがエレガント。笹倉／軽くて飲みやすく、バランスがとれている。実に春らしい。高木／果実味が強く、後味までしっかりと主張。野田／トーストやチェリーが香る。ふたりで「おいしいね」と共感しあうのにならう。島澤／酵母の旨みをちゃんと感じる。欲を言えば、ほかの要素がもう少しだけ加わるとさらに高評価に。

生産国／地域: フランス／ルーション  
品種／カリニャン55%、グルナッシュ・ノワール45%  
希望小売価格／2,250円



サントリーワインインターナショナル

◆ 塩尻ワイナリー

ジャパンプレミアム

塩尻メルロ ロゼ 2014 [ロゼ]

笹倉／どちらかと言えば白ワインに近いロゼ。まだ肌寒い春のイメージ。高木／フルーティーで華やか、軽やかな印象。野宮／甘みが優しく、サーモンの押し寿司と合いそう。島澤／果実味と酸味のバランスがとれていて、ゆっくり時間をかけて楽しめる。野田／良いことがあった日、良い買い物ができた日、ちょっとした記念日、なんて時に飲みたい。

生産国／地域: 日本／長野（塩尻）  
品種／メルロ 100%  
参考価格／2,000円



アグリ

◆ ドメーヌ・ブルトン

マコン・ヴェルジッソン

2013 [白]

笹倉／フルーツ系とフローラルな香りが華やか。野宮／香りの高さとミネラル感が心地良い。あさりの酒蒸しと。島澤／ワイン初心者の友人に飲ませたい。春野菜のコンソメジュレ添えなどとともに。野田／若さに溢れるスタイルのワイン。春の野菜なら何でも合いそう。高木／春らしさがあり、通年飲めそうな旨さもある。私ならカルバッショに合わせる。

生産国／地域: フランス／マコン  
品種／シャルドネ100%  
希望小売価格／2,700円



合同酒精

◆ ドメーヌ バイ&レヴェルディ

サンセール シャヴィニヨール  
ブラン 2014 [白]

高木／フルーティーで、後味はややおとなしみ。島澤／これぞ、ふたりの関係を邪魔しない“控えめワイン”。野田／香りにフレッシュで青い野菜を感じる。野宮／ハーブに似た香りが豊かなので、柚子こしょうをつけた鶏わさあたりが合いそう。笹倉／柑橘系の酸が爽やかで、同時に果実由来の甘みも持つ。ただし、春よりも初夏に飲みたくなるワインかも。

生産国／地域: フランス／サンセール  
品種／ソーヴィニヨン・ブラン100%  
希望小売価格／3,000円

## SILVER PRIZE

[銀賞]



ベリッシモ

◆ ニッツァ シルヴァーノ

ランゲ D.O.C.

ロザート 2014 [ロゼ]

野宮／色調が美しく甘みがふんわり。ボリュームもあり女子会ウケしそう。高木／色も香りも春めいている。お花見なら、簡単にチーズと合わせるだけで完結。野田／飲みやすく、屋形船や新歓コンバ時にも持ち込みみたい。島澤／タンニンを残しつつ、上から果実の柔らかさが加わる。春向きワインには、合わせる料理にも桜鯛のソテーのような春らしさを。

生産国／地域: イタリア／ピエモンテ  
品種／ネッビオーロ100%  
希望小売価格／2,750円



セールス・レップ・インターナショナル

◆ マイオン

フリウラーノ

2013 [白]

高木／時間が経つほど香りが豊かで、気がつけば楽しい気分に。バテなどと一緒に飲みたくなる。笹倉／オレンジや白いスパイスが香る。バエリアと合わせたい。野田／フローラルで甘めの香り。私なら、「自分で自分を褒めたい」ときにも飲む！野宮／酸はおだやか、ボリューム感があり余韻は長め。タイやベトナムのエスニック料理とも相性が良さそう。

生産国／地域: イタリア／フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア  
品種／フリウラーノ100%  
希望小売価格／2,900円



## BRONZE PRIZE

[銅賞]



**飯田**  
◆ティレルズ  
**ロストブロック  
シラーズ 2013 [赤]**

高木／タンニンはがっちり。笹倉／黒い  
スパイク、果実味、インクのニュアンス  
を感じる。野宮／スパイシーなので、ホー  
ムパーティで焼きそばとともに。島澤／  
BBQ 時も皆でガブガブと飲める。野田／  
参加者の年齢層が幅広い、ワイン会で重  
宝しそう。このワインをきっかけに年配者  
は若者にワイン話を振り、若者は感心  
しながら飲む、という構図が思い浮かぶ。

生産国／地域:オーストラリア／ヒースコート  
品種／シラーズ100%  
希望小売価格／2,000円



**岸本**  
◆ボレット  
**カヴァ ブリュット・ナトゥーレ  
リゼルヴァ NV [泡・白]**

野宮／りんごに似た吟醸香のニュアンス  
あり。笹倉／スパークリングながら、温  
暖な産地によるものかオイリーでまった  
りとした要素も味わいに含まれる。島澤／  
フルーティでブドウのアロマをスト  
レートに感じられる。同時に苦みもある  
ので、飲み続けても疲れない。野田／  
卒業や転職など、大きな壁を超えた次のス  
テップへ進む人に向けてのお祝いに。

生産国／地域:スペイン／カタルーニャ  
品種／チャレロ、マカベオ、バリャーダ  
希望小売価格／2,291円



**モトックス**  
◆アジエンダ・アグリコーラ・ポッジョ スカラッテ  
**キンティ クラッソ 2013 [赤]**

高木／様々な味わいが複雑に絡んでい  
る。ワインに詳しい人たちが2~3人ほど集  
まる少数精鋭の会で、このワインを出  
してみたらアクションが楽しそう。  
笹倉／タンニンがなめらかで、バランス  
がとれている。野宮／酸味の溶け込み  
方が綺麗。野田／いくつかの味わい要  
素のなかでも特に酸がハッキリしている  
ので、ピヤベースなどに合うのでは。

生産国／地域:イタリア／トスカーナ  
品種／サンジョベーゼ100%  
希望小売価格／2,850円



**八田**  
◆ユリウスシュピタル  
**シルヴアーナ QbA トロッケン 2014 [白]**

高木／お弁当に入っている卵焼きに  
も合いそうな、ほっこり感あり。笹  
倉／キレのある酸味を持つ、フル  
ティな白。野宮／ハーブのニュアン  
スがあり、フレッシュで活き活きし  
ている。やる気みなぎる新入社員を  
歓迎する場にうってつけ。島澤／新  
入社員でない私は、陽気な春の陽射  
しのなか、昼から公園飲みしたくなっ  
た。合わせるソマミはソナサラダで。

生産国／地域:ドイツ／フランケン  
品種／シルヴァーナー100%  
希望小売価格／2,600円



**ヴァンパッシオン**  
◆ヴィニヤ・エラスリス  
**マックス・レゼルヴァ・  
カルメネール 2012 [赤]**

笹倉／森やインクのニュアンスがあり、  
アタックもアルコール感も強い。野宮／  
このワインの甘さには、スペアリブのバ  
ルサミコ煮を添わせて飲みたい。高木／  
スパイシーでタンニンもあり美味。島澤／  
残糖感あり。ワイン中級者のペイント  
に向く。野田／木、枯れ木が香る。ワ  
インに集中したくなる味わいだから、う  
るさい上司を黙らせるのにも使えそう。

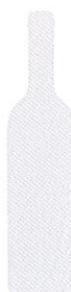
生産国／地域:チリ／アコンカグア・ヴァレー  
品種／カルメネール100%  
希望小売価格／2,600円



**サントリーワインインターナショナル**  
◆ビービー・グラーツ  
**レ・チカーレ ディ・ヴィンチリアータ  
キャンティ 2013 [赤]**

野宮／酸味が活き活き。マグロの漬けと。  
笹倉／きのこのような風味が余韻にあり、  
こなれた印象。高木／わいわいと賑やか  
な場でも存在感を放つワイン。ワインで  
ほど良く会話を繋げたい時に。野田／  
持ち寄りパーティで誰がどのような料理  
を持ってきて、汎用性が高いこのワイ  
ンなら合わせられる強みがある。島澤／  
やや冷涼感あり。桜の薫の季節に。

生産国／地域:イタリア／トスカーナ (DOCGキャンティ)  
品種／サンジョベーゼ100%  
参考価格／2,960円



## SILVER PRIZE

[銀賞]



**オーケストラ**  
◆カステイリョ・デ・マエティエラ  
リバリス  
**ブランコ 2014 [白]**

島澤／味わいが強くアロマティック。ト  
マトをオリーブオイルと塩で、なんてシ  
ンプルな料理に。野宮／このアロマ  
ティックな要素は、女子会を盛り上げて  
くれるはず。笹倉／オレンジ、コリアン  
ダーやナツメグが香り、果実味あり。白  
身肉の料理にもぴったり。高木／色が鮮  
やかで花見向き。魚を使った前菜のほか、  
料理全般と合う使い勝手の良いワイン。

生産国／地域:スペイン／バジェス・デ・サダシア  
品種／モスカテル・デ・グラノ・メヌード90%、ビウラ5%、マルバージア5%  
希望小売価格／1,800円



**モンテ物産**  
◆リ・ヴェーリ  
**サリチエ・サレンティーノ  
2013 [赤]**

島澤／果実味がありつつタンニンも心地  
良いから、スルスルと体に入っていく。  
気付いた時には1本空いてしまうバター  
ン。鉄のニュアンスもあり、鹿肉のロー  
ストと合わせたい。野宮／味わいのバラ  
ンスがとれていて、ステーキなどの肉を  
呼ぶワイン。高木／タンニンも果実味も  
しっかりと主張。気心知れた友人たちと  
の飲み会に持っていくやすい。

生産国／地域:イタリア／ブリア、サリチエ・サレンティーノ  
品種／ネクロアーマー  
参考価格／1,690円



**合同酒精**  
◆カステイロ・ペレラーダ  
**カヴァ グラン・クラウストロ  
2011 [泡・白]**

野田／口に入った瞬間に泡がキリッと來  
て、喉越しも良好。汗をかいた休日の昼  
に。野宮／泡がワインにしっかりと溶け  
込んでいる。カジュアルな会でラフに飲  
みたい。島澤／苦みと甘みが少々、泡は  
キメ細かい。高木／桜の時期に行われる  
結婚式では、これで華やかに乾杯する風  
景が似合う。笹倉／余韻はやや短めな  
がら、とにかく泡の細やかさが印象深い。

生産国／地域:スペイン／カタルーニャ  
品種／ピノ・ノワール、シャルドネ、チャレッロ、マカベオ、バリャーダ  
希望小売価格／2,789円



**ワイナリー和泉屋**  
◆カステイリョ・デ・マエティエラ  
リバリス・レッド  
**2014 [赤]**

野田／タンニンが上質で味わい深い。上  
司と一緒に場でも楽しめそう。高木／ス  
パイシーでタンニンは強く、しっかりし  
た味。男同事で飲むにふさわしい。野宮／  
久しぶりに会う女友達とのランチ女子  
会にも最適。香りも飲み口にも甘さが含  
まれ、余韻には心地良いタンニンが残る。  
笹倉／乳酸系のニュアンス、果実味が  
豊か。タンニンは柔らかく飲みやすい。

生産国／地域:スペイン／ラ・リオハ  
品種／ガルナッチャ95%、モスカテル5%  
希望小売価格／2,000円