

ソムリエの資格を持つ映画監督、ジョナサン・ノシターさんに 日本のワインをテイスティ

ワインの世界を描いた映画『モンドヴィーノ』。その監督であり、また世界中のワインを飲んできたノ

ジョナサン・ノシターさん

1961年、ワシントンDC生まれ。映画監督。シャーロット・ランプリング主演の『Signs & Wonders』(00)、『SUNDAY』(97)など。また雑誌にワインについての寄稿もしている。

『モンドヴィーノ』

ワインの世界を動かしている、主要人物へのインタビューで綴られるドキュメンタリー。ワイン造りがドラマだと感じさせられる作品だ。●10月29日から渋谷アミューズCQNほか



白はどうだろう？
「ボクにはちょっと甘すぎる味が多いかな。でもオリジナリテイが強く、興味がある味だね。ロゼは食事と合わせるといいよ、それだけで飲みたい味わいだ」
「明日ニューヨークのソムリエ友達に飲ませたいから持っていくのもいい？」
とお気に入りの3本をチョイス。
「ワインの味って何世紀もかけて作られるもの。日本はまだ歴史が浅いのに、これだけの品質にはびっくりした。またリーズナブルでいいと思う」
「モンドヴィーノ」の2作目ができるなら、次は日本のワイナリーが登場するかも？

白はどうだろう？
「ボクにはちょっと甘すぎる味が多いかな。でもオリジナリテイが強く、興味がある味だね。ロゼは食事と合わせるといいよ、それだけで飲みたい味わいだ」
「明日ニューヨークのソムリエ友達に飲ませたいから持っていくのもいい？」
とお気に入りの3本をチョイス。
「ワインの味って何世紀もかけて作られるもの。日本はまだ歴史が浅いのに、これだけの品質にはびっくりした。またリーズナブルでいいと思う」
「モンドヴィーノ」の2作目ができるなら、次は日本のワイナリーが登場するかも？

白山ロゼ

ブラックベガールという山ブドウを使用。やや酸味の強いブドウから造られるワインは酸味がアクセントになった優しい甘さ。「これからの季節だとオイスターに合いそうだね！」。1575円(白山山やまぶどうワイナリー0779・67・7111)。

ソラリス

シャルドネとリースリングを交配させて作られたマンズワイン独自の品種。僅量リースリング。甘く優しいアロマが心地いい。「ブドウらしい華やかな香り、やや甘口。デザートと合います」。2205円(朝日キッコーマン相談室0120・120358)。

シャトーマルメロ

梨やリンゴのようなさわやかな酸味と豊かな果実味は、昼夜の激しい気温差で糖分が多くなった甲州産ならではの味わい。「パーティで貝類やカニ、エビといった甲殻類と飲みたいたい」。1270円(同マルメロワイナリー05・262・4121)。

シャトール・メルシャン

日本におけるメルローの代表的な産地として知られる長野県裾野地区のブドウを使用。「フルーツの質がいいね。どんな料理にも合いそうだけど、サーモンとかチキンをおすすめしたいな」。3150円(同メルシャンお客様相談室)。

トリヴィラ赤

醸造専用のブラッククイーン種とマスカットベリーA種を原料に使った、バランスのいいミディアムボディ。「果実の味が強く、フルーティーな心地いいね。ディナーの2本目にぜひ飲んでみたい1本です」。1260円(同シャトール・メルシャン0553・44・0073)。

ブティグランボレー

山梨県甲州フリーラン2004。サッポロが自社ブドウ園をはじめ5つの産地から造る「グランボレー」シリーズのセカンドレベルの1本。「甘酸っぱい、すっきりとした口当たりがボトフに合うね」。1510円(同サッポロビールお客様相談センター0120・207800)。

右から
綾ワインナイヤガラ

国産ワインコンクールで銀賞などを2年連続で受賞した1本。宮崎の温暖な気候に育まれたブドウで造られたワインは甘い果実の味がする。「疲れているときにリラックスしたいときに飲みたい」。1575円(同雲海酒造0985・23・7896)。

ングしてもらいました。

シターさんが感じたジャパニーズワインの味はどんな？

「うん、すごくバランスがよくておいしいよ」
陽の光が入るスタジオで話すのは、この秋に公開される映画『モンドヴィーノ』の監督であるジョナサン・ノシターさん。テイスティングするために手にしているのは、2005年の国産ワインコンクールで受賞したワインの数々だ。赤4本、白5本、そしてロゼ1本。自ら慣れた手つきでコルクを抜き、次々と口に含んでいく。
「赤は本当にレベルが高いね。味がしっかりしているし、なにより質の高い果実を使っている感じがする」



赤の質の高さと、バランスのよさに驚きました。



シャトール・メルシャン 新熟シャルドネ

フランス・ブルゴーニュ地方を代表する品種・シャルドネ。会津盆地の畑で作られるブドウから造るこのワインは、芳醇な香りが印象的。「白身魚の揚げ物など、さっぱりした味に」。2625円(同メルシャンお客様相談室03・3231・3961)。

蒼龍特別醸造 KAI NOIR

原料は新潟産の甲斐ノワールで、程よい酸味が特徴。「パワフルでリッチ！ だけどヘビーじゃない。照り焼きソースのようなしっかりした甘辛系の味と合わせたい。色も濃くてきれいだね」。2110円。(同蒼龍葡萄酒0553・44・0026)。

右から 登美の丘(赤)

日本の代表的なワイナリー・登美の丘で造られるフルボディの赤ワイン。「ベリーを連想させる香り。まるやかで飲みやすい。トマトベースのピッツァと合います。3010円(同サントリーお客様センター0120・139・310)。