

連載／おいしいワインの選び方14

店飲み編① おいしいワインの「頼み方」

わかるようではわからないワイン用語や自分の好みの女の子：もとい、品種はバッチャリ押さえられたでしょうか？ここまでの内容がぼんやりとでも頭に入つていれば、十分に店員さんと楽しくコミュニケーションが取れるはず。何も怖いことはありません。

さあ、いざワインが充実しているお店へ足を運んでみましょう！

「とりあえずビール」って失礼？

バーやレストランで働いていたことがある僕が受ける質問の中で、「1杯目に何を飲むべきか？」は常に上位にランクインします。

店では「とりあえずビール！」は失礼なのか？ 昭和っぽく

ダサいのか？と。

答えは、「ノー」。自分が飲みたいものを飲むのが、お酒の楽しみ。基本はノールールなん

です。

ただし、「お酒を楽しむ」という意味では、1杯目はスペークリングワインに挑戦してほしいのもホンネ。これはルールではなく、「せつかくならオシャレに楽しんでほしい」というレベルの話です。

初心者あるとして挙げられるのが、「スパークリングワイン＝シャンパン」と勘違いしてしまうこと。シャンパンはスペークリングワインの中でも、フランスのシャンパニュ地方

は、とにかく豊かな味や深い香りが楽しめるだけ味がしつかり判別できるとき、すなわち前半から中盤にかけて「いいお酒」を飲んだ方が、絶妙な味を楽しめるのです。

世界に冠たる日本酒

その百十九●おいしい日本酒の「頼み方」

これはワインにも言えることですが、みなさん比較的安いお酒から始めてだんだん値段を上げ、最後にいちばん高いお酒で締める傾向にあります。お酒はグレードをアップさせていかないといふのも、と無意識に思っているのではないかでしょうか。

でも、この「安い→高い」の順番にとらわれない方が、お酒はおいしく飲めるんです。

日本酒が高いお酒という、たとえば純米大吟醸が考えられますよね。後半、酔いが回りますよ。

味覚が鈍くなってきたころに繊細なお酒を飲んでも、良さが分からぬ可能性が高い。

でも、この「酔つ払つ前にいい酒を

酔つ払つ前にいい酒を

お酒はおいしく飲めるんです。

日本酒で高いお酒という、たとえば純米大吟醸が考えられますよね。後半、酔いが回りますよ。

味覚が鈍くなってきたころに繊細なお酒を飲んでも、良さが分からぬ可能性が高い。