

Best Oyster Wine

発表!

ベスト オイスターワイン 決定

ワインコンプレックス 2017



これが、今牡蠣に合わせて美味しい ベストオイスターワインだ!



Best Oyster Wine オイスターの多様性をいざなう
セミアロマティックワイン

サルトン インテンソ ソーヴィニヨンブラン・ヴィオニエ 2014

品種/ソーヴィニヨン・ブラン 50%、ヴィオニエ 50%
生産国/ブラジル 価格/4,000円
輸入元/株式会社 DRINK OF BRASIL

アタックのオレンジやウイキョウの香りや、徐々に立ってくる南国フルーツのアロマが、オイスターをリッチで多様な味わいへとアプローチする。香りが強すぎないセミアロマティックなワインであることが、牡蠣との最大のマリアージュポイント。多くの要素を持ちながらも、あくまでもミディアムなハーモニーが心地よい。



Best Oyster Wine 果実やスパイスの豊かなアロマが
オイスターのミルクィさに相乗

エレット・エル・パドウルウェル カヴァ ブリュット NV

品種/マカベオ 50%、バレリャーダ 25%、チャレッコ 25%
生産国/スペイン 価格/オープン
輸入元/株式会社 盛田トレーディングカンパニー

黄リンゴ、ピワ、レモングラス、コリアンダー、ムスクなどなど、果実やスパイスの豊かなアロマが魅力的。フレッシュで丸みのある泡もフランクな印象で、オイスターの甘味やミルクィさに巧みに相乗し、溶けあう。思わずホッとさせる組み合わせで、多くの人に好まれるマリアージュ。チャレッコのかすかな苦味もアクセントに。



Best Oyster Wine 意外性のあるマリアージュながら
背景には自然や生態系が成立した組み合わせ

Barbeito Madeira Delvino Reserva 5 years Old

品種/ティンタ・ネグラ 80%、セルシアル 20%
生産国/ポルトガル 価格/2,400円
輸入元/木下インターナショナル 株式会社

リンゴの蜜やキャラメル、トーストのニュアンスもつ、まるやかでふくやかな甘口のマデイラワイン。フレッシュオイスターに酸化ワインという、全く相反する組み合わせだが、このマリアージュの良さには、島へ海という、自然や生態系が反映しているものが、ワインのもつ豊かな要素が、オイスターのポジティブな個性を見事に引き立てる。



Best Oyster Wine 口中をすっきりと洗い流す爽やかなリセットワイン

Domaine du Mage Reserve 2015

品種/グロ・マンサン 40%、シャルドネ 35%、
ソーヴィニヨン・ブラン 15%、セミュオン 10%
生産国/フランス 価格/2,200円 輸入元/株式会社 ミレジム

リンゴ、アカシア、黄色い花の蜜、アプリコットなどの濃密なアロマを持つが、味わいそのものはドライで、しっかりとした酸味を中心にストラクチャーが形成されている。オイスターの個性ある味わいとマリアージュさせると、双方が引き立てあい、ワインの酸がキリリと引き締める。リセットして、さらに食欲が増す取り合わせ。



Best Oyster Wine オイスターのキャラクターを
穏やかに引き立てる名パイプレーヤー

ピノグリ/ポンジー・ヴィンヤーズ オレゴン 2015

品種/ピノ・グリ 100%
生産国/アメリカ 価格/3,800円
輸入元/フィルコンサービズ 株式会社

カモミール、オレンジフラワー、レモン、蜂蜜などの心地よいアロマ。ミディアムボディで味わいもなめらか。ピノ・グリならではのほどよい厚みが、オイスターのミルクィさ、ヨードっぽさ、塩味などを穏やかに引き立てる。イメージとしては、バランスが良く、風格のある名脇役。



Best Oyster Wine セクシーシルヴァナー
穏やかでほっこりする大人のマリアージュ

フランケン・ブレンフレック・ “アンナ・レーナ”シルヴァナー・ カビネット・トロッケン 2015

品種/シルヴァナー 生産国/ドイツ
価格/3,100円 輸入元/株式会社 日野屋

カリンやメロンのフルーティーさに加え、ウイキョウのようなスパイシーなニュアンスや、石灰由来のミネラルが感じられる。フランケン地方は古くは海で、貝殻の多い石灰土壌。そうした地質的な要因もオイスターとの相性の良さに反映しているものが、リッチであるが穏やかで、思わずほっこりしてしまう大人のマリアージュ。



Best Oyster Wine 火山性土壌に由来する穏やかな
スモーキーさが牡蠣に寄り添う

Dry By Tokaj 2013

品種/フルミント 90%、ハーシュレヴェルー 5%、
シャルガ・ムシュコターイ 5%
生産国/ハンガリー 価格/3,200円
輸入元/株式会社 KOBE インターナショナル

マスカット、リンゴ、オレンジフラワー、ミントなどのニュアンスに、火山性土壌に由来する、スモーキーな火打石のような風味が乗る。その際立つミネラルの味わいは、意外にもオイスターとのマリアージュに有効。広がりのある酸味や、なめらかな旨味も、牡蠣の旨味を引き立てる。



これが、今牡蠣に合わせて美味しい ベストオイスターワインだ!



生牡蠣にレモンを絞るように
共に飲みたいマリアージュワイン

サラテ 2015

品種/アルバリーニョ 100%
生産国/スペイン 価格/2,800円
輸入元/有限会社 オーケストラ

レモン、梨、白い花、ジャスミンティーなどの香りを持ち、フレッシュで、タイトで、シャープでジューシーな酸がある。飲む一連の流れにハーモニーがあるワイン。また、アフターにもレモンのニュアンスが。生牡蠣にレモンを絞るイメージでマリアージュさせると、抜群の相性。牡蠣の種類を問わない、万能オイスターワイン。



生牡蠣のヨード香を甘味や旨味に変換するワイン

シングラー 2015/A&D ワインズ

品種/複数品種のブレンド (非公開)
生産国/ポルトガル 価格/2,000円
輸入元/株式会社 VOGAJAPAN

リンゴ、アカシア、スイカズラ、コリアンダーなどのアロマは控えて、デリケートで、ニュアンスがある。味わいもバランスよく、なめらかで、オイリー。生牡蠣にマリアージュさせると、牡蠣の持つヨード香を、甘味や旨味へと転換させる効果が。まさに、双方を引き立て合う、オイスターワインの真髄が見える一本。



親しみやすいフルーツフレーバーが
生牡蠣の味わいを完璧に補完する

インヴィーヴォ マールボロ スパークリング ソーヴィニヨンブラン NV

品種/ソーヴィニヨン・ブラン 100%
生産国/ニュージーランド 価格/2,500円
輸入元/株式会社 サザンクロス

キウイ、蜂蜜漬のレモン、白い花、マンゴーなどのニュアンスを持ち、泡の刺激も心地よいスパークリングワイン。穏やかな酸やフルーツのフレーバーが、オイスターのミルクィさやヨード香を補完し、ハーモニーが楽しめる一段上のマリアージュに。スパークリングが持つハレな印象にも、ステージを上げる効果が。



(価格はすべて税抜価格)



真牡蠣賞

穏やかに、淡々と牡蠣を引き立てる
真牡蠣に相応しいマリアージュ職人

カリナエ チンチン ブリュット NV

品種/シャルドネ 80%、ピノノワール 20%
生産国/アルゼンチン 価格/2,380円
輸入元/株式会社 東和インターナショナル

アブリコット、コリアンダー、ローリエ、ナッツなどのニュアンスを持ち、なめらかで、オイリーで、泡のきめも細かいスパークリングワイン。ワインの個性としては決して強くないが、オイスターとマリアージュさせると、穏やかに、淡々と、着実に、牡蠣の味わいを引き立ててくれる。まさに、真牡蠣に合うオイスターワイン。



岩牡蠣賞

品種由来の多様なアロマが
岩牡蠣の個性にマリアージュ

La Varenne du Poirier 2014

品種/シュナン 100% 生産国/フランス 価格/3,300円
輸入元/TKフィールド 株式会社

オレンジの花、シトラス、河内晩柑、白胡椒、ムスクなどの品種由来の香りが、濃厚で、ミルクィな岩牡蠣を引き立てる。時間とともに立ってくる、カリンやコンフィ、花の蜜などの、なめらかでデリケートなニュアンスも魅力的。セミアロマティックでメディアムドライな味わいは、まさにオイスターワインの典型。



Barbeito Madeira Delvino Reserva 5 years Old

※ベストオイスターワインとダブルで受賞



海外産オイスター賞

海外産オイスターの個性に並んで寄り添うキャラクター

Gruener Veltliner Senftenberger Piri 2015

品種/グリューナー フェルトリーナー 100%
生産国/オーストリア 価格/3,600円
輸入元/ESTATE WINES-TOPSOIL KK

白い花、リンゴ、ハーブなどのニュアンスを持ち、バランスが良く、ストラクチャーがあり、驚くほどアフターが長い。海外産のオイスターの多くは、味わいが強く、ストラクチャーがあり、食べた後の余韻も長い。その時間感覚に、このワインのキャラクターは並んで、寄り添うことができる。クリアで、しっかりした酸味も魅力。



ワインコンプレックス 2017

ベストオイスターワイン 選考方法

選考にあたっては、まず、ワインコンプレックスが考える「オイスターワイン」を話し合い、選考基準を明確にしました。具体的には以下の通り。

1. ミネラルを感じるワイン
2. フレッシュなワイン
3. 酸味が際立ったワイン
4. ワインとオイスターの余韻が楽しめるワイン
5. ヨード香があるワイン
6. 旨味のあるワイン
7. 塩味が感じられるワイン
8. オイスターに合わせて楽しいワイン

中でも、もっとも大切なことが「**オイスターに合わせて楽しいワイン**」であること。これらの基準にのっとり、ワインコンプレックスに参加されたインポーター各社よりエントリーされた「オイスターに合うワイン」総計 82 本を、審査員 7 名にて、厳正にブラインドテイステイングしました。加点は、真牡蠣、岩牡蠣、海外産オイスター、そして牡蠣全般との相性を、それぞれ 0 ~ 5 点 (0.5 ポイントまでカウント) にて評価。20 点満点中の上位 10 本を選出し、また真牡蠣、岩牡蠣、海外産オイスターそれぞれにピンポイントで合うアイテムを、各特別賞としました。

審査員の ご紹介

森上久生氏

ソムリエ、ワインコンサルタント。
〈レストラン サンパウ〉〈ベージュ
アラン・デュカス東京〉など名だた
るレストランでシェフソムリエを歴
任し、現在はコンサルタントとして
業界を牽引。フジテレビで放映され
た『ディナー』（2013年）、『大使閣
下の料理人』（2015年）などの番組
においては、出演者への所作指導をおこなうなど、多方面で
活躍。オイスター料理とワインをはじめとするさまざまな酒
類のマリアージュの妙には定評がある。



松下敏宏氏

株式会社カスケード代表取締役。
〈FISH HOUSE OYSTER BAR〉オー
ナーシェフ。「畏まった雰囲気では
なく、気どらずに利用していただ
ける店をつくりたい」との思いから
オイスターバーを開業。日本のみならず、世界各地の「旬」の牡蠣を提供
している。また2017年8月に出版
された『プロのための貝料理貝図鑑と専門店の基本技術 和・
洋・中・ベトナムの貝料理バリエーション 200』（柴田書店刊）
では、オイスターの専門家として編集・監修に携わった。



林 泰宇氏

〈FISH HOUSE OYSTER BAR〉グラ
ンドマネージャー。オーナーシェフ
松下氏とは前職の同僚という間柄で、
以来「オイスターの伝道師」として、
共に研鑽を積む。専門はホールサー
ビスで、生牡蠣と飲み物のマリアー
ジュや、牡蠣料理のメニューづくり
などには、特に心を砕くという。個
人的なおすすめは、生牡蠣にタバスコやホースラディッシュ
などインパクトある薬味を添えること。牡蠣のフレッシュさ
や旨味などの、もうひとつ先にある世界観が堪能できる。



杉本恵介氏

〈オイスターバー ペスカデリア〉統
括シェフ。銀座、赤坂、新宿にオイ
スターバーを展開。銀座店と赤坂店
はともに45席。夜ごとに美食家を
うならせる牡蠣の専門家。「ペスカ
デリアに行けば、杉本氏を選んだ、
今最も秀逸なオイスターが食べられ
る」というファンが多く、むしろ夏
場が大盛況。日本全国のみならず、海外のオイスターの状況
や旬にも精通している。生産者とのつながりを大切にしてお
り、牡蠣生産地の行脚がライフワークとなっている。



茅根浩邦氏

株式会社バル・ジャパン商品開発部
部長。株式会社山小三取締役。バル
・ジャパン全店舗の総料理長を経
て、現在はバイヤーとして活躍。オ
イスターバー〈オーストラリア〉は、
赤坂見附、六本木、銀座コリドー通り、
新橋、新宿三丁目、渋谷と6店舗を
展開。株式会社山小三では牡蠣の卸
しも。生産者のフィロソフィーを重んじ、豊かな海の味わい
を何よりも大切にしている。料理への深い造詣から、オイス
ターの取り扱いにも慧眼が光る。



上野慎一郎氏

株式会社アクアグローバルフーズ（豊
久丸オイスターファーム）代表。福岡
県の糸島を本拠に、牡蠣養殖、海外
産オイスターの輸入、卸し、販売、小
売（かき小屋豊久丸）を経営。取扱
い商品は、濃厚みるくがき、糸島産
真牡蠣、糸島産岩牡蠣、国産活牡蠣、
海外産活牡蠣、その他海産物など。
オイスターバーやレストランとの取引が多いが、オーナー制
度に参加することで一般の人でも購入可能。同じ産地の牡蠣と
お酒をマリアージュさせて楽しむストーリーテラーでもある。



高岡信明

ワインコンプレックス代表。自他と
もに認めるオイスター好き。ことに
生牡蠣をこよなく愛し、たびたび生
産地におもむいては経験を積み重ね
続けている。そして、ついに今回、
ワインコンプレックスにおいて、牡
蠣にマリアージュする、今注目のオ
イスターワインを選出するという
10年来の夢を実現させた。牡蠣好きであることに端を発して、
その副産物である海鞘までも好きになったというエピソード
もある。



ベストオイスターワイン総評

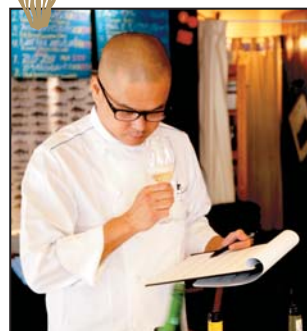
森上久生氏

「個人的には、牡蠣はリースリングと相性がよいと思っているのですが、上位に選ばれたワインは、酒精強化ワインや山岳地帯のワインなど、バラエティーに富んでいて大変面白かったです。キーワードは、セミアロマティック、セミドライなどの「セミ」。ニュートラルなものよりも、優しい味わいのワインが、実は牡蠣によく合うオイスターワインなのだということが判明しました」



松下敏宏氏

「とても刺激的な体験でした。シャープな白ワインが牡蠣に合うことは間違いありませんが、ソーテルヌと海外の小粒牡蠣、マディラと岩牡蠣などは、思いのほか相性がよかったです。どちらも大量に飲んだり、食べたりするものではありませんから、コースのアクセントとして使うと、今までに無いマリアージュとして活用できるでしょうね」



林 泰宇氏

「リリースされたワインが、牡蠣といえばシャブリ—というようにな概念をくつがえすものであったのが面白かったです。産地や品種に偏らず、そのワインを本当に愛しているインポーターさんが心から、牡蠣に合うよ！とおすすめるワイン。まさに、今注目すべきオイスターワインを体験し、目からウロコが落ちるような思いでした」



杉本恵介氏

「選出された13本、本当に面白い結果だと思います。頭で考えた知識に則ると意外性もあるのですが、実際に合わせてみると、悪くない。それと、日本のレストランやオイスターバーでいくつか牡蠣をつまむのと、海外の産地で何十個ものオイスターを食べるとではまた違う世界観。シチュエーションもマリアージュには大きくかわってくるのだな、と痛感しました」



茅根浩邦氏

「ドライなワインだけでなく、残糖感のあるワインが意外に牡蠣に合う—それが大きな発見になりました。マディラやシェリーなどの酒精強化ワインの可能性が『オイスターワイン』という切り口で大きく広がったと思います。合わせ方によっては、食事にもビタリはまりますね。実はとても懐の深い飲み物なのだということがわかりました」



上野慎一郎氏

「牡蠣というのはクセの強い食材。それをリセットさせるワインは、強い個性をもつものがよいのかと思ったら、意外にも優しい味わいのワインが合うんですね。牡蠣の個性と喧嘩せずに、やさしく洗い流してくれる。海外では、ワイナリーと牡蠣業者が共にプロモーションしたりしています。これをきっかけに、日本の双方の業界が活性化すると嬉しいですね」



オイスターワインは、 品種ではなく、味わい。 その時どきの 旬なオイスターワインを 知っていただきたい

以前、海外でワインとオイスターのコンペティションを見学した折のこと。そこにリリースされていたワインは、ピノグリージョ、リースリング、ゲベルツトラミネールなど一部の品種に偏っていました。しかし、今回のベストオイスターワイン選出ブラインドテイスティングにおいて、「オイスターワインは、品種ではなく、味わいである」と確信しました。ここまでのバラエティーがあり、品種的な偏りもない—多様性の中で、フェアに選ばれたこの13本は、今の日本にお

いてリアリティのあるオイスターワインだと言えるのではないのでしょうか。値段もリーズナブルであるものが多く、信頼性が高いと自負しています。

叶うことなら、10回、20回と継続し、その時どきの旬のオイスターワインを皆様にお伝えしていきたいと考えています。今後とも、どうぞよろしく願い申し上げます。

高岡信明

