







TEXT: Yuko Nagasaki / PHOTO : Taku Kasuya / Category : [CEREMONY](#)    

2010.08.13

赤・白の受賞ワインを楽しむ、晩夏のテーブル！

いざワインを選ぶとなると、どれにするか迷ってしまうもの。そこでパッケージや直感で選ぶのもアリだけど、味にこだわりたいならコンクールの受賞歴を参考にするのもひとつの手！
厳選された、良質なワインを選ぶ近道になってくれる。

[この記事についての写真を見る](#)



PHOTO : Taku Kasuya

授賞式には高円宮妃殿下も出席。受賞者に直接、銀皿型のトロフィーを手渡された。また当日は

日本酒のコンクールである「インターナショナル サケ チャレンジ」の授賞式も同時開催された。

アジア 最大規模のワインコンクール「ジャパン・ワイン・チャレンジ」とは？

2010年7月16日、六本木グランドハイアットでアジア最大規模のワインコンクール「ジャパン・ワイン・チャレンジ (JWC)」の授賞式が開催された。'97年に設立され、今年で第13回目となるJWCは、上質なワインと消費者を結びつけるだけでなく、甲州ワインなどジャパニーズワインのポテンシャルを上げることに一役買っている重要な大会だ。

このコンクールの特長は、高価な希少ワインなどではなく、誰もが手に取れるワインに賞が与えられること！

ワイン生産者、ソムリエなど、世界中から集められた審査員たちが、本大会では全23カ国、1500種類にもものぼるワインを厳しくテイasting。世界各地の優秀なワインには金賞、銀賞、銅賞、推薦の各賞が与えられ、その中でも特に素晴らしいワインには最優秀賞（トロフィー）が贈られた。

今回はそんなJWCで高い評価を得たワイナリーの、極上ワインを2本紹介したい。

3冠達成も納得の豊かな風味 Heitzの100%カベルネ・ソーヴィニヨン

まずひとつめは、赤ワインのベストワイナリーに与えられる「Riedel Japan Award for Best Red Winemaker 2010」に輝いただけでなく、最高のUSAワインの称号「Best U.S.A WINE」、最優秀新世界赤ワイン「Trophy for Best New World Red Wine」という三冠を達成した、Heitz（ハイツ）の“Heitz Napa Valley Cabernet Sauvignon 2005”。



PHOTO : Taku Kasuya

ローストビーフや晩夏のおもてなし料理にもぴったり。Heitz Napa Valley Cabernet Sauvignon 2005 (¥8,872)

1961年創立のハイツは、優れたカベルネ・ソーヴィニヨンで名高いカリフォルニアナパ・ヴァレーの老舗ワイナリー。創始者である故ジョー・ハイツ氏は「カリフォルニアの高品

質ワインの創始者」と呼ばれているほどで、ハイツ家は現在もカリフォルニアワイナリーの中心的存在だ。

ハイツの看板である、土地の持つ良質な個性を生かした100%カベルネの赤ワインは、アメリカンオークタンクで1年、フレンチオークで2年の熟成を得て、リリースされる時により柔らかく、よりアプローチできるように醸造される。2005ヴィンテージは豊かな果実の芳香が見事。リッチでエレガントな風味はバランスよくまとまり、口の中に残る余韻もまた格別！完成度が高いこの赤ワインは、舌の肥えた審査員をうならせて、すぐに最優秀賞に決まったのだとか。

このワインにおすすめしたい料理はローストビーフ、牛の赤身のサイコロステーキ、ラザニアなど。もちろんチーズとの相性も抜群だけれど、選ぶなら若めの白カビチーズを。ワインが熟成しているため、熟した白カビだと互いの風味を邪魔してしまいそう。

ブラックルビーのように深く濃い赤が魅惑的なこのワインは、特別な日にもぴったりの一本だ。

食卓を楽しく盛り上げたいなら、爽やかなLaurenz Fiveの白ワインに決まり！

もうひとつ紹介したいのが、最高のオーストリアワインに与えられる「Best Austrian Wine」を受賞したワイナリーローレンツ・ファイヴの白ワイン“Laurenz V. Singing Gruener Veltliner 2009”。



PHOTO : Taku Kasuya

デイリーな食事に合わせやすい、飲みやすい白。Laurenz V. Singing Gruener Veltliner 2008 (¥3,150/日進ワールドデリカテッセンにて取り扱い)

1124年にドナウ川沿いの小さな村で創業した、歴史あるワイナリーのローレンツ家。現在世界中でワイン造りに使用されている「トレリス」という葡萄畑の管理方法は、このローレンツ家が考案したというから凄い。

モダンで洗練されたパッケージも魅力的な“Laurenz V. Singing Gruener Veltliner”は、クレムスタール、ヴァインフィアテル産の葡萄から造られた白ワインで、生き生きとして爽やかなマリァージュ。しかし最大の特徴は「Singing」という名の通り、口の中で弾け高らかに謳うようなその風味！ そのユニークさは、食卓を賑やかに盛り上げてくれるだろう。

また、“カメレオンのような”とも評されるだけあって、どんな料理とも好相性。熟したチェリートマトのサラダ、タイの春雨サラダ、ポテトコロケ、軽めのクリーム系パスタなど、デイリーな食事とよく合うところが嬉しい。

実はこのワインは、次世代のワインメーカーを目指す娘・ソフィーのために造られたもの。父であり5代目であるローレンツ（レンツ）・マリア・モーザー5世の愛情を感じさせる白ワインは、プレゼントにしてもロマンティックで素敵かも。

二つとも個性豊かで素晴らしいワイン。どちらも是非試してみてください！