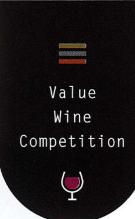


3,000円以下バリューウィンコンクール



ワインのアテもヘルシーに

春野菜をモリモリ食べたくなるワイン

51本

ワインに合わせる料理、つい「肉or魚」の二択になってませんか？ 路地物の野菜や山菜が増えてくる季節、それら旬の味もワインとともに堪能すべき。そこで今回のお題は、春野菜。とはいってもベジタリアン・モードでなく、春野菜をあしらった肉や魚料理、ご飯ものもOK。ひと口飲めば「春野菜がもっと食べたくなる♪」とヘルシーな暗示にかかってしまうワイン

を、読者ティスターたちが選りすぐってくれました。野菜好きな人、また野菜不足を自覚している人は要チェック！

文・構成／山本真紀 ボトル画像／唐澤光也(RED POINT)
会場提供／Tree ☎03-6805-0317
東京都渋谷区3-11-8-2F

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の3つ。「ひとりでうきうき」「ふたりでにこにこ」「みんなでわいわい」。
- ◎カテゴリー内での試飲順序は無作為。
- ◎試飲はブライドで実施。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。テーマにふさわしいかどうかが、評価基準となる。
- ◎各点の図は下記の通り。

 - 「絶対に欲しい」=4点、「飲みたい」=3点、「買つて飲んでいい」=2点、「人に出せたら飲んでもいい」=1点、「飲みたくない」=0点。

- ◎ティスター全員の点数統計で各賞を決定。
- ◎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。
- ◎ショコマやブレタミセス等、欠陥のあるワインは、審査以前に司会進行の弊害担当が落選と判断する。
- ◎価格は消費税別。

今回の参加ティスター



中野智広さん
IT企画勤務。JSAワインエキスパート。大量テイスティングを「楽しくついトレーニング」と捉える常連ティスター。どれほど美味しいワインでもテーマに沿なければ、その厳格にジャッジ。



斎藤穂穂子さん
システムエンジニア。JSAワインエキスパート・エクセレンス。シリコンバレー訪問時にナバヘ寄ったのがきっかけで、ワインにハマる。現在はカリフォルニア産に限らずオールラウンドに愛飲中。



後藤忠明さん
広告会社勤務。JSAワインエキスパート。フランス、ベルギーに10年駐在し、ワインの異なる生活が日々に。幅広い飲み手を想定し、第一印象で「美味しい」と感じられるワインを高く評価した。



高瀬智子さん
会社員。クリエイティブな味わいのワインが好みで、普段は1,000円以下のワインも多々消費。試飲時は、どくに味わいが多彩で色艶の美しいロゼの飲み比べに「気持ちが上がりました」。



前田貴史さん
電機メーカー勤務。ワインプロガーディアン10年、本企画は初参加ながらコメントがじつの確。ソーヴィニヨン・ブラン春野菜向きと判断しつつ、赤も果実味があれば根菜の甘辛味に合うと発見。



奥山花花さん
JSAワインエキスパートとWSETレベル2を昨年取得。ギリシャを旅した経験から、好きなワインはギリシャ産。春野菜に合う赤ワインの判断に悩みつつ、白とロゼはスムーズに料理を提案。



読者ティスターについて

次回コンクール開催日時が決まり次第、ワインフット公式Facebookと公式Webで告知し、読者ティスターを募集します。参加が決定した読者ティスターには当日、ブライドティスティングでコメントと点数付けをお願いします。応募資格はワインバーであること、ただそれだけ。みなさまのエントリーをお待ちしております。

41

ピッソラート

コンティキ ピーヴィ ロッソ
2019[赤]

- 生産国／地域：イタリア／ヴェネト
- 品種：メルロー・コルス、カベルネ・コルティス、ブライオール ●希望小売価格：1,800円 ●輸入元：岸本



高瀬_バランスのとれた味わいが美しく、飲み飽きしない。鶏の照焼や菜の花のお浸しなどの和定食と。奥山_ラズベリー、ブルーベリーが香り、余韻が甘やか。春キャベツの甘みを引き立ててくれそうで、キャベツをたくさん使ったメンチカツと合わせたい。後藤_ブラックベリーの主張あり。酸味が印象的で、数年後の熟成が楽しみ。

38

44

銀賞

SILVER PRIZE

45



51

銅賞

BRONZE PRIZE

マッシモ・リヴェッティ

ランゲ ピアンコ ヴィアリヴェッティ
2018[白]

- 生産国／地域：イタリア／ピエモンテ
- 品種：アルネイス 60%、シャルドネ 35%、他 5% ●希望小売価格：1,800円 ●輸入元：岸本



ボデガス・パッラ・ヒメネス

パソ・デ・ミラソレス アルバリニョ
2019[白]

- 生産国／地域：スペイン／ラマンチャ
- 品種：アルバリニョ 100% ●希望小売価格：1,890円 ●輸入元：岸本



後藤_旨味や酸味がジワジワと広がっていく。鰯節をまぶした茹でたけのこなど、農家のおばあちゃんが次々と出してくれるような料理に合わせたい。斎藤_香りはニュートラル寄りで、余韻には軽い苦みの主張あり。わらびなど山菜の天ぷらに。奥山_香りも味わいも控えめ。たけのこのてまり寿司など、酢を使った料理と合いそう。