



Lau Chi Sun

青年の頃からコニャック好きの祖母と洋酒を飲み交わす。新聞記者として勤務後、98年1月からは中国語のワイン雑誌「Winenow」を創刊、編集長を務める。

香港のワイン通に聞く トレンドと香港での楽しみ方



普及率と知名度ではやはりボルドーが圧倒的です。そういう意味では永遠のトレンドと言えると思いますが、造り方では無農薬のオーガニック・ワインがここ数年人気です。ブドウ作りには土壌は大切ですから、有機農法は本来のワイン造りのあり方です。今後、ワイン造りの常識となっていくでしょう。また、今注目を再び集めているのが、イタリア、スペイン、ハンガリーなどのオールド

ワールド・ワイン。南半球のニューワールド・ワインが人気を博してから久しいですが、その勢いに刺激を受けたオールドワールドの国々がさらに上のワイン造りを目指して奮闘しているので今後目が離せません。香港ではワインと中華のマッチングが楽しみのひとつですが、その際は中国茶ではなくお水を頼むように！お茶のタンニンがせっかくのワインを苦くしてしまいますから。

イタリア製試飲マシンで40種がお試し可！



ワイン好きオーナーによる試飲マシン導入のバー。「繊細で複雑なピノ・ノワールはおもしろいから飲み比べて！」とはしゃぐオーナーの趣味で5、6種類を常備。後は王道のボルドー、珍種

や話題のもの、テイスティング価格でなら比較的気軽に飲める高級ワインなどが並ぶ。試飲のしくみは、プリペイドカードを購入するか、クレジットカードを預けてパタープで頼むかの2択。エキセントリックな内装もワインと合うように「自然」がテーマ。もこもこのライトは雲がモチーフ、壁には木の模様や石が埋め込まれ、知れば納得のデザインにも注目！

Tastings Wine Bar

住：B/F, Yuen Yick Bldg, 27 & 29 Wellington St, Central, HK
☎ 2523-6282 営：17:00～翌2:00 休：日

ワイングラスの追求には「リーデル・ルーム」



ワインの魅力を引き出すのに大きな役割を担うグラスだが、その有名メーカー「リーデル」の高級グラス8つが「Q88 Wine Bar」内にある世界唯一の「リーデル・ルーム」で使用できる。「Q88」

で使われるワイングラスもリーデル製だが、「リーデル・ルーム」のものは貴重な手製品。利用にはボトルでのオーダーが必要だ。隣の「Q88」ではグラスで42種類、平日の17:30～20:00はハッピーアワーで一部グラスワインが「Buy 1 get 1 free」と、お得に楽しめる。用途に合わせて二つを行き来しよう。

Q88 Wine Bar

住：Lobby Level, JW Marriott Hotel Hong Kong, Pacific Place, 88 Queensway, HK
☎ 2841-3846 営：12:00～24:00（日～木）、12:00～翌1:00（金、土）
休：無

いざ、飲みに出かけよう！
押さえておきたい2軒のワイン・バー

1 選び方

無数にあるワインは、その豊富さが魅力でもあり、近寄りたさでもある。色と製造方法で大別され、さらにブドウの品種や生産地、収穫年（ヴィンテージ）、造り手がワインを特徴付けるが、メジャーな品種は次の通り。



赤 **カベルネ・ソーヴィニヨン**：フランス・ボルドー地方の代表品種で赤ワインといえばこれ。香り豊かで強いタンニンが特徴。ボルドーでは他の品種とブレンドされ複雑で力強い味わいを造るが、単独の場合は複雑さが少なくなる。

ピノ・ノワール：フランス・ブルゴーニュ地方の主要品種。育つ土壌に左右されるが、基本的には酸味とタンニンをマスクする果実味が特徴。滑らかな口当たり。

メルロ：芳醇でまろやか。

シラー：濃厚でスパイシー。



白 **シャルドネ**：白ワインの代表格。土壌を色濃く反映し、ドライなものからまろやかなものまでさまざま。一般的には酸味とコクのバランスが良い品種として知られる。

ソーヴィニヨン・ブラン：酸味の中のフルーティーさが漂う爽やかな味わい。

リースリング：甘みと酸味がバランスよくフルーティー。

以上が大まかな特徴だが、ソムリエや店員に好みと予算を言って選んでもらうのが間違いないと言えよう。

2 飲み方

外観、香り、味わいでワインを楽しもう。色を見て、香りをかぎ、グラスを回して空気を含ませてから再度香り確かめ、いよいよ口に含もう。舌の上で転がすように飲んでみて。

3 楽しみ方

ワインのプロが口を揃えて言うワインの真髄、それは「難しく考えすぎずに楽しむこと」。しかし、知識あってこそ享受できるというのも事実。楽しみながら徐々に学んでいこう。

知っておきたいワインのいろは