

2月22日 ゲスト卓話



東京恵比寿ロータリークラブ
梅田 悦生 様

レストランでのワイン・マナー

基本は二人でレストランに行く場合になります。ミシュランの星が三つ付いているようなレストランには、ウェイトリング・ルーム(待合室)があります。「アペリティーフ(食前酒)はなにをご用意させて頂きましょうか」と聞かれますから、心の準備をしておかれた方がよいでしょう。「シャンパーニュ」と答えるのが、最もスタンダードです。ですが、決して、お安くはありません。

私は軽めの発泡酒を頼むことにしています。フランス産のクレマン・ド・ブルゴーニュとかスペイン産の CAVA です。

◆ワインをいただく順序

テーブルにつきますと、カレンダーを横にしたような大きなメニューが出てきます。コース料理が三種類ぐらいと、アラカルトがどっさり書かれています。

メニューは男性用の物と女性用では、一部に違うところがあります。女性用のメニューには値段が書かれていない場合が多いのです。「あっ、これ珍しいから食べたいわ」といわれて、ウェイターに「承りました」などと承れてしまうと……、来月のカードの支払いの時のことを心配せねばなりません(笑)。

レストランお勧めのフルコースをオーダーした場合を前提にお話を続けます。フルコースの料理に合わせるべくワインを決めなければなりません。本格的なワイン・リストを頼んでもよいのですが、三つ星レストランのワイン・リストとなると、まるでアルバム帳のような分厚い仕上げになっています。表紙をみただけで恐怖に駆られます。でも、ご心配なく。特別な日でしたら、ソムリエに予算を言って選んでもらいましょう。また、みんなが高級なワインを頼むはずがありませんので、お手頃なワインのリストもあるはずです。

フルコースのお料理にワインを合わせる場合は、次の順序でオーダーすると流れが宜しいようです。まず、《発泡酒》です。格式を求めるのならばシャンパーニュですね。

その次は、オードブルに合わせて《軽口白ワイン》。魚料理に合わせて《重口白ワイン》。肉料理に合わせて《軽口赤ワイン》、そして肉料理にもチーズにもあうように《重口赤ワイン》。最後に《甘口ワイン》で、《食後酒》にはコニャックのようなスピリッツでしょう。

「とっておきのコニャックがあります」などという魅力的な言葉に乗せられてはいけません。とっておきの「お値段」が潜んでいるものです(汗)。

とは申せ、二人での食事に、このように沢山のワインをボトルで頼むことには無理があります。そこで、グラス・シャンパーニュと白ワイン1本、赤ワイン1本、甘口ワインはグラスワインというラインナップが現実的です。私はそんなに飲めませんので、白ワインか赤ワインのどちらかをボトルにして、もう一方はグラスワインにします。グラスワインにはテイastingは有りません。

◆ワインのテイastingを求められたら

ホスト・テイastingと呼ばれる段取りですが、その目的は、まずサービスされるワインが注文したものと同一であることの確認です。ラベルを見て注文通りであることを把握します。そしてその次は、ワインの状態が健全であることの確認です。

ワインを注いでもらう時は、グラスはテーブルに置いたままで触ってはいけません。次にグラスを傾けて、色を愛でます。香りを楽しんでから、ひとくち口に含んで美味しそうに飲みましょう。特に異常がなければ、「結構です」とか「お願いします」とひとこと。

◆グラスの持ち方

食事中にソムリエがワインを注いでくれる時でも、グラスに手を触れてはいけません。お客様がグラスを持ってしまうと、ソムリエはワインを継ぎにくいのです。グラスが動くとワインがこぼれてしまいかねません。グラスはステム(脚)の部分を持ちます。ボール(体)の部分を持つとワインの色がきれいに見えません。また、手の温かみでワインの温度が上がってしまいますし、グラスに指紋がついて美しくありません。

◆ワインのマナーは日本酒とは別です

日本酒を飲む時には、お流れ頂戴とか御返杯があります。それは日本の伝統的な礼儀です。ワインは欧州から入ってきたもので、日本古来の物ではありません。ですので、マナーはヨーロッパに準じることが正統です。

自分達で注ぎあったり、手酌するものではありません。また、乾杯の際にはグラス同士を合わせて音を立てないのがマナーです。上等のワイン・グラスはとても薄いので、カチンと合わせるとグラスにひびが入ることがあります。女性はボトルに触れてはいけないことになっています。

ですが、仲間内で楽しくワインを飲んでいるときには、まあ、硬いことを言わないで好きにやってください。でも、その時には、周りにあなた方を斜めに見ている人がいないことを、確かめるのですよ(笑)。

[追記]ワイン・グラスの正式の持ち方は、ステムではなくボールを持つのだと言われていました。なるほど、英国の女王陛下がスペイン国王をおもてなししている時には、ワイン・グラスのボールを持っています。オバマ元米国大統領夫妻もそうです。これは、公式晩餐会でのことです。

公式晩餐会では、出されたワインのテイastingをすることはあり得ません。晩餐会には、十分に吟味されたワインが出されるのです。テイastingなどという失礼な言葉はそこには存在しません。心からありがたく頂戴するものとされています。そして、グラスをより確実に保持することを最優先します。となると、グラスのボールを持つのが安心ですね。ワインの色や香りを楽しみましょうという場合には、やはりステムを持ちましょう。