

発行 83号 2016年7月1日発行 発行所 日本酒造連合会 1-1-7 1081 日本橋1SSN0915-2482 2000年4月25日創刊 三編 創刊以来 39年

Winarart

日本ワイン / ブラジルワイン / ボルドー・プリムール

「ワイナート」 The Magazine for Wine Lovers

No. 83
Summer 2016
1800yen+税

新連載

日本酒醸し人
サムライ、
ブルゴーニュで
ワインに挑む

世界に挑む、
個性豊かな

甲州とマスカット・ベリーA

〈特集〉

日本ワイン



南米から
ニューウェーブ襲来!!
ブラジルワイン

偉大なヴィンテージも、
新たなステージへ
ボルドー
プリムール2016

ワインガイド
チリ 白ワイン
50本テイスティング ほか
テイスティング合計
192本

WINE LIST 2016
2016年度セクション
機内提供ワインリスト

<国際線>

ファーストクラス
First Class

- ・ **シャンパーニュ**
- Krug Grand Cuvée N.V.
- ・ **白**
- Chablis 1er Cru les Vaucopins
- Domaine Long Depeaux 2014
- Lucco Chardonnay Estero
- Russian River Valley 2014
- Château Gazin Piquepout 2013
- Auldering Estate Sauvignon Blanc 2014
- Pianetti Corneta 2014
- Bernkasteler alte Badstube am Doctorberg
- Riesling Feinherb 2013
- Rubaiyat Koshu Sur Lie 2014
- ・ **赤**
- Château Boyd Cantenac 2011
- Beaune 1er Cru les Bouchottes, Domaine des Héritiers Louis Jadot 2011
- Tiefleben Family Vineyards
- Cabernet Sauvignon 2012
- Quinta Do Crasto Reserva 2012
- Lafou De Batea 2010
- Petaluma Shiraz 2013
- SUNTORY TOMI NO OKA WINERY
- Tomi no oka Red 2012

- ・ **ポート**
- Graham's 30 Years Old Tawny N.V.

ビジネスクラス
Business Class

- ・ **ウェルカム・スパークリング**
- Conde de Carat Brut N.V.
- ・ **シャンパーニュ**
- Champagne Canard Duchêne
- Cuvée Léonie Brut N.V.
- ・ **白**
- Mâcon Lugny les Genièvres 2014
- Wente Vineyards Morning Fog Chardonnay 2014
- Montevecchio Bianco Ned Goodwin MW
- Selection 2016
- Matahivi Estate Sauvignon Blanc 2015
- ・ **赤**
- Château Blaignan 2012
- Charles & Charles Cabernet Syrah 2014
- Pieza El Caldero 2011
- Montevecchio Rosso Ned Goodwin MW
- Selection 2016
- Pinot Nero Trentino DOC Mokner 2012

エコノミークラス
Economy Class

- ・ **赤**
- Beao de Vino Old Vine Garnacha
- (ANA Special Edition) 2014
- ・ **白**
- Villa Cardini N.V. (ANA Special Edition)

<国内線>

プレミアムクラス
Premium Class

- ・ **スパークリング**
- Codorní Clásico Brut N.V.
- (※国際線プレミアムエコノミークラスでも提供)
- ・ **白**
- Domaine Saint-Paul IGT Pays d'Oc Chardonnay
- (Biological) 2014
- ・ **赤**
- Château Martin Cuvée de la Marsaudrie 2012



広く自由なワインの世界を
ANAのお客様に提供したい



ネット・グッドワインMW
Neal Goodwin MW

マスターオブワイン。オーストラリアに在住し、ソムリエ、コンサルタント、バイヤーなどとして世界を舞台に活躍。

仕事柄、飛行機に乗る機会は多いので、乗客が何を好んで飲んでいるのか、また客室乗務員のワインの勧め方などをつねに観察しています。強く思うのは、客室乗務員がワインを勉強をし、味のポイントやお客様の好みを聞き出す能力をもっていることが、サービスにおいてとても大切だということです。お客様の多くは、有名な銘柄などは知っていても、ワインのプロではありません。だから、こちらが興味深いリストを用意し、それを上手に勧めれば、ANAに乗ってよかったと思ってもらえるのではないのでしょうか。セクションのワインは、年々品質が上がっています。今後は国際的なトレンドもより意識し、ダイナミックなリスト作りをしていきたいですね。

ANA Wine Selection 2016

機内サービスワイン
セレクトのポイントとは



機内であることを意識した
味覚を満たすワインを選出



鳥巢奈美子
Naoko Tsuji

全日本空輸株式会社CS & プロダクト室商品統括部アシスタントマネージャー。セクションには3年前から参加。

地上にあるレストランと機内で提供するワインでは、選択基準が明確に異なります。機内は多くの場合はおひとりです食事されるため、前傾姿勢になります。そうすると、まずワインを飲んだときに舌に液体が入ってくる角度から違います。また、飛行中の雑音、温度や湿度も味覚に影響を与えます。一般的に機上では地上に比べ、酸味と苦みを感じやすく、逆に塩分は感じにくいとされているため、それを考慮した上でのワイン選びが必要となります。また、鼻の粘膜が乾燥するため、香りも感じにくくなります。インパクトの大きい香りものを選ぶことも大事なポイントです。アジア、北米、ヨーロッパなど路線も多岐に渡るため、パリエーションに富んだリストを作るように心がけています。



機内の現場を担う客室乗務員は、休日での自主的参加者も、ソムリエなどの有資格者も多い。朝から夕まで1日約150銘柄をほぼ休みなく試飲する。自ら選んだワインについてならば、お客様との会話もより充実したものになる。



国内線用には、乗っている時間が短いので、飲んでもすぐおいしさを覚えるワインを選定。機内のためワインならではの選考基準も存在する。



試飲されるワインは2日間で約300銘柄。ファースト、ビジネス、国内プレミアムクラスに加え、空港内のANAラウンジ、SUITEラウンジのワインもこのときに選考される。完全ブラインドの選考会は、2002年から行なわれているという。



空の上で高い品質を味わう
2016年度ANA機内ワイン決定

出張、旅行時の機内での長い時間の大きな楽しみであるワイン。ANAで提供されるワインは、すべてテイスティングにより毎年選出されている。空の旅を知り尽くしたエキスパートたちによる新セレクションに注目だ。

Photo: Youke Owashi Text: Eriko Yoshida

世界13カ国約2300銘柄
から品質重視でセレクション

飛行機内で出せるワインによって空の旅の質が変わってくる。そう考えるワインバーは多いはずだ。全日本空輸(ANA)では、機内で新しいワインを発見し、楽しんでみたいとの考えから、毎年セレクションを実施している。

まずエントリーされた13カ国約2300銘柄のうちから、選考委員により約300銘柄に絞られる。そして、その約300銘柄を白間(白)にわたってブラインドにより試飲し、評価の高いものからリストに採用。有名産地だけでなく、新興産地でも品質を認められたワインならリストに載る、というリベラルなシステムだ。審査員であるマスターオブワインのネット・グッドワインは、今年度で4回目の参画。「年を追うごとに、クオリティの高いリストができ上がってきている」と言う。ソムリエ、機内乗務員のシェフなども審査に加わるが、重要なのが客室乗務員の存在だ。実際に乗客へのサービスを行なう立場であるからこそ、より深くワインを知り、また上手にお勧めする技術をもつべき、という考えが、ソムリエ資格をもつ客室乗務員などが自主的に選考会に参加。この選考会での経験が、ワインにまつわる機内サービスの向上につながる。このことは間違いないだろう。