

## 店はお客さまのために

### ほとんどが偶然の出会い

「どのようにして、安くておいしいワインと出会うのか？」とよく聞かれる。「企業秘密です」と答えることが大半だが、実はほとんどが偶然の出会いなのだ。

当社で人気ナンバーワンのイタリアワインの造り手は、マルケサートという蔵元だ。トスカナ州のボルゲリ村という素晴らしいワインを産出する村にある。この村で造られる「サシカイア」や「オルネライヤ」は世界的な有名ブランドのワインとして知る人も多いと思う。しかし、マルケサートのワインは世

界的には無名と言ってもいいだろう。

が、ボルゲリ村の酒屋では、そういった有名ワインの横で、マルケサートのワインがどんどん売れている。まさに地元で人気の蔵元だ。

われわれがこのワインと出会ったのは、数年前イタリアにワインを買い付けに行ったときに食事をしたレストランだった。こくがあり、しかも柔らかく、高額なスーパーズカーナにひけを取らないどころか、それ以上と思われる味わいだった。

日本に帰っても、その味を忘

### 種本祐子

(ヴィノスやまざき専務)



れることができず、何度か連絡を取った後、現地を訪れた。畑を訪れてみてびっくり。なんと、マルケサートのワインは、サシカイアと、まさに同じ畑で造られていたのだ。

聞いてみれば、オーナーのマルツィオの祖父が、サシカイアのあるサンゲイードブドウ園の一部を買い取り、3代目のマルツィオがワイン造りを始めた。

ブドウの選別は3回、収穫量も抑え、自然酵母で発酵させ、たても自身の手で動かし熟成させる。まさに手造りのワインな

たねもと・ゆうこ 静岡県生まれ。1987年、実家のやまざき酒店に就職。88年にヴィノスやまざきを設立。日本ソムリエ協会認定シニアワインアドバイザー。

<http://www.v-yamazaki.co.jp>



マルケサートぶどう農園のオーナー、マルツィオ・フゼッリ氏と筆者

のだ。さらに、日本のお客さまのためにと特注で造ってもらった「ストラデイス」は3000円前後で、当社の売り上げトップ10に入る人気を誇る。京都店（京都市下京区）や多摩プラーザ店（横浜市青葉区）のオープンの

時も、応援に来店してくれて、今では大変親しい間柄だ。

レストランで偶然出会ったワインが、当社の大切なブランドとなっている。これからは小さな出会いを大切にしていきたい。