

# シニアソムリエの 小久保昌典さんが厳選した ワインのそろう店

ワイン中田屋  
オーナー  
小久保昌典さん

1989年日本ソムリエ協会認定  
ワインアドバイザー取得 No360  
1995年日本ソムリエ協会認定  
シニアワインアドバイザー取得 No72  
日本ソムリエ協会認定  
シニアソムリエ

ワイン専門店として  
30年間経営

栗橋駅から少し離れた住宅街にたたずむ、瀟洒な建物。南フランスのプロバンス地方をイメージし、ロゼワイン色の壁と大きなアーチ型の木製ドアで来訪者を待つのは、ワイン中田屋だ。

創業は1894年。現在のオーナーである小久保昌典さんと5代目を数える。30数年前に小久保さんが店を継いだ頃から、徐々にオールドヴィンテージを柱の一つにすえた、ワイン中心の品揃えにシフトしていった。いまでは、常時、100年前から現在のものまで切れ目なく在庫を所持するワイン専門店だ。

小久保さんのワイン好きがきっかけとなり、店の業態が変わっていった。中でもワインのオールドヴィンテージがもたらす味わいに、深く感動した。「時を経た古酒は、飲むと心が震える時があります」と、笑顔を見せる。

「ワインは年数を経るにつれ味が変わっていく。赤ワインなら、皮に含まれる渋みのタンニンが、重合という変化を起こし、滑らかな舌触りに。ブドウの果実の香り指すアロマも時間の経過とともに変化し熟成した香り、ブーケを醸成していく。この移ろいを味わうのもワインの醍醐味の一つ

気温や湿度、冷やし方、合わせる料理などで、1本のワインは、さまざまに味を変える。シニアソムリエの資格をもち、最適な1本を提供する、ワイン中田屋の小久保昌典さんにワインの魅力やエピソードを聞いた。

であり、小久保さんが古酒に惹かれた理由でもある。そのため、「10年、15年目のワインは、まだ古酒とは考えていません」と、小久保さん。

ワインを愛する人が増えるようにと店では、「マニア垂ぜんのオールドヴィンテージもありますが、お求めやすいデイリーワインもあり、幅広い価格帯と年号のものをもまんべんなくそろえています」と、語る。

品ぞろえはワインだけで約3000種、約1万本。ほかにもハードリカーは約300種を数え、自動車を買える価格のワインを求める人も。その人にとっては、何物にも代えがたい1本だったのだろう。

現在、最も古い商品は1870年のもの。いずれの品もゆつくり熟成させながら保管され、探し求める人の来訪を待っている。

## 知識と長年の経験から 幻のシャンパーニュを発見

同店を訪れる人からの依頼で多いのが、ワインをギフトにしたいというケース。贈られる側がどんな人で、どんな時に飲むのかなどを丁寧に聞き出し、数本を提案する。ワインをあまり知らない人にはわかりやすい説明を心がけ、造詣の深い人には専門用語を使つて適格なものを選んでいく。小久保さんは、店を継ぐ頃にソムリエ(旧ワインアドバイザー)の資格を取得したが、「資格があ

っても、知識はブラッシュアップしていかなければなりません」と、勉強を欠かさない。

知識が高じて思わぬ発見をした経験もある。シャンパーニュには、ブドウの出来が良いと判断した年にのみ、小久保さんは送られてきたリストに、その銘柄が造られていないはずの年号のものを見つけた。記載ミスの可能性もあるが、画像を取り寄せてみると本当にあった。

「生産者が上得意からの依頼で、プライベートにごく少量仕込んだものだったのでしょう」と、小久保さん。そのシャンパーニュはその後、愛好家のもとに届けられたのも喜ばれたとか。

## ワインは単体でなく 料理との相性で選ぶ

ワインは開栓するタイミングはもちろん、天候や気温、グラスの形状などで、味が変わる。小久

保さんが何よりも大切にしているのが、ワインと料理とのマリアージュ。フランス語で結婚を意味し、ワインと料理が互いに引き立て合う、相性の良さを表現するのに使われる言葉だ。

「マリアージュとは料理とワインの片方だけが目立つのではなく、互いに引き立て合うものです。日本ではまだマリアージュの大切さが広く認知されていません。気軽に飲むときでも、料理との相性でワインを楽しむ文化が広まってほしいと願っています」

一方で、難しく考えずに気軽に飲んでほしいと小久保さん。ワイン選びに迷ったときはソムリエに相談しながら、リラックスするひと時に華を添えてもらおう。



マニア垂ぜんの空きボトルが並ぶパティオの様子



ワイン瓶とグラスを象ったかわいい看板が目印

ウイスキーのオールドボトルが飾られた、アンティークキャビネットはそれだけで風格がある



ワインを購入する人に、どんなシチュエーションで飲むのかを聞き、アドバイスする

**ワイン中田屋**

埼玉県久喜市栗橋東三丁目14-20

☎ 0480-52-0222

営業 11:00~12:30、13:30~18:00 (水曜のみ16:00まで)

休 月曜