

UOMO

史上最大の総ページ数122p!
総勢800人超え
SNAP大特集!!

愛されスタイル、大増量中!

[ウオモ] 02

february 2014

定価780円

<http://www.webuomo.jp/>

「日本一 おしゃれな大人は、 誰だ?」



800人超えスナップでわかった、
さりげない、ちょうどいい、
おしゃれな大人がしていること!

大本命アウターはチェスターコートだった!
旬のニットはバルキーとタートル。
スーツはこなれた英国風。
ワントーンコーデか、差し色は赤で!
大人のボトムスはリジッドデニムとキレイめ楽パン。

Winter
Fashion Snap
Special

年末年始、買わずにはられない!

まさかの予約完売!? ずっと使える小物は、今買うのが正解!
鮮度が高く、長く愛せる、2万円以下の名品図鑑。
財布と名刺入れは毎年新しくするのが吉!!

さりげない
ベーシックが
トレンド

幸せな食卓、人生最高の鍋。

カッコよくなくていい!? プレゼン上手への道。



この急速な進化についていけるか!?

日本ワインは こんなにウマくなった!

最近話題の日本ワインは、国内のみならず世界中から熱視線を集める注目株。品種、おすすめ銘柄&ワイナリー…これさえ知っていれば、のツボを徹底ガイド。

JAPANESE WINE

Photos:Saco.(P.191,194-195) Ryoichi Okazaki(P)
Hair&Make-up:Hideyuki Sugiura
Model:George
Kimono dressing:Naomi Hashimoto[RAKU]
Illustration:Shiho Higashiura
Composition&Text:Mieko Otaki

日本ワインが数多く揃う、新富町のワインバー「ヴィスタ」(P.195参照)にて。「日本ワインの固定観念を覆す、ボリュームのある一本」と鈴木雄太シェフ(右)が推す赤ワイン、「キュヴェ三澤」(中央葡萄酒)を試飲

進化をリアルに感じる
日本ワインは今が飲みどき

今、日本ワインが熱い。メディアで特集され、ワインショップでは並ぶ棚が広がり、街中では「日本ワイン」をキーワードにした飲食店が増加中。「日本ワインを愛する会」事務局の大滝恭子さんによると「10年ほど前から品質が格段によくなってきました。3、4世代目にあたる30代から40代の醸造家たちが、外国研修で身につけた技術や考え方を、自らのワイン造りに開花させているのが理由の一つ」。

日本ワイン醸造の歴史は明治時代に遡るが、本格ワインよりも先に、飲みやすい「蜂蜜酒」や「赤玉ポットワイン」という「人工甘味葡萄酒」が大流行。その影響がまだ残るのか、「日本のワインは甘い」というイメージを抱いている人も多いのでは…。

「今や、先入観を覆す良質なワインが多く生産されています。日本で栽培された葡萄でいいワインを造ろうという思いが、造り手の間でとても強いんですね」と大滝さん。ワイナリーに行くと、その心意気に触れることができるのも魅力。「造り手と直接話せるので、ワインのイメージを膨らませやすい。その人柄に惚れ込み、ますますファンになることも。外国産ワインは評価が定まり、産地の特徴もしっかり分析されているものが多いですが、日本ワインは成長途中で、年々進化しています。だからこそ今が飲みどきなんです」。

あるソムリエは「日本にあるレストランのだから、ワインリストも日本ワインのページから始まってもおかしくない。質的にも、いつかそういう日がくるかもしれない」と言う。味だけでなく、醸造家やワイナリーの背景にあるストーリーも楽しめる日本ワインの魅力に、今こそ触れてみよう。