vinetur

ワインリスト、グラス、そしてあなた

落ち着いてワインを注文するためのシンプルなガイド。ワインリストの要点や、ボトルがテーブルに届いたときの対応を紹介します。

2026年11月9日（月）



試されずにワインを頼む

1 好みと予算を伝える

予算とシンプルな好みを伝える:「フレッシュで軽め」。誰が飲むか、料理がどんな内容か、調理法やソースも含めて伝える。



2 見て比べる

名前、生産者、ヴィンテージ—収穫年—、グラスかボトルの価格を確認する。予算内で2つ提案してもらい、違いを説明してもらって、価格を確かめる。



3 グラス？ ボトル？

予定しているグラスの合計額とボトル代を比べる。好みが違うなら別々のグラスも検討し、節約になるはずだからと量を増やさない。



4 開ける前に確認

ボトルが来たら、事前に決めた生産者、名前、ヴィンテージか確認する。変更があるなら開ける前に確認し、代替の価格も確かめる。



5 試飲を勧められたら

見て、香りを確かめ、少量口にして状態をみる。香りを言い当てる必要はない。開いた複数のボトルから選ぶためのテイスティングではない。



6 温度が不適切？

熱すぎる、または冷たすぎるなら、温度調整を頼んで飲み直す。表情が変わることがあり、必ずしもワインの欠陥とは限らない。



7 気になる点を伝える

感じたことを伝える。湿っぽいにおいが続くなら確認に値する。欠陥の可能性と、単に好みでない、または頼んだ内容と合わないスタイルは区別する。



8 対応を確認する

別のボトルやグラスを受ける前に、店がどう対応するのか、追加費用があるのかを確認する。条件は店によって異なる。

ワイン選びは、希望を伝えることから始まります。テイスティングの作法を極めるより、注文内容を確認し、疑問を具体的に伝えることが役立ちます。 AIで生成された学習用イラスト。

レストランでワインを注文するのは、試験のように感じる必要はありません。いくつかの要点を押さえた質問と簡単な確認をすれば、より自信を持って選び、テーブルに届いたワインを理解し、専門家のふりをせずに気になる点を伝えられます。

飲みたいワインと予算から始める

ワインに詳しいと証明することよりも役に立つのは、ワインリストを見る前に二つのことを決めておくことです。予算と、ふだん好んで飲むワインのタイプです。テーブルの全員がワインを飲むわけではない場合や、好みのスタイルが人によって違う場合は、最初に伝えておきましょう。誰にも合わないボトルを、なんとなく注文することを避けられます。

相談するときは、予算の上限と好みを簡潔に伝えましょう。たとえば、「この予算内で、フレッシュで辛口、軽やかなワインを探しています」や、「もう少しコクのあるものがいいですが、渋みは強くないものをお願いします」といった具合です。料理についても伝えると、より役立つ提案を受けられます。相談しても、選択の主導権を手放す必要はありません。予算内で二つの候補を挙げてもらい、違いをわかりやすく説明してもらうこともできます。

覚えるためではなく、選ぶためにワインリストを読む

上手に注文するために、すべての産地やブドウ品種を理解する必要はありません。ワインリストでは、ワインの銘柄や記載名称、生産者名があればその名前、スタイルの表示があればその内容、ヴィンテージが記載されていればその年、そしてグラスかボトルか、希望する提供単位の価格を確認すれば十分です。ヴィンテージとは、ブドウが収穫された年のことです。銘柄だけではどんなワインか見当がつかない場合や、価格がグラスとボトルのどちらに対するものかわからない場合は、注文する前に尋ねましょう。

四つの言葉を知っておくと役立ちます。「辛口」は、甘みがほとんど感じられないことです。「ボディ」は、口の中で感じる重さや量感を表します。軽やかなものもあれば、よりふくよかなものもあります。タンニンは、とくに多くの赤ワインに含まれ、口の中が引き締まるような渋みを生むことがあります。「フルーティー」は果実の香りや風味を指し、甘さを意味するものではありません。とてもフルーティーでも、辛口のワインはあります。こうした言葉は選ぶ際の目安になりますが、特定のワインを気に入るかどうかを完全に予測できるわけではありません。

いくつかの候補で迷ったら、「いちばん有名なもの」「いちばん高いもの」「リストのその位置にあるもの」といった近道に頼らないようにしましょう。どれも、より気に入ることや料理に合うことを保証するものではありません。実用的なのは、予算内で比較しやすい候補を二つ挙げてもらい、たとえば一方は軽やかでフレッシュ、もう一方はより濃厚でボディがある、といった簡単な説明を聞くことです。そのうえで、次に進む前に選んだワインの価格を確認しましょう。

本当に役立つ四つの言葉

辛口

甘みがほとんど感じられないこと。酸味や力強さが強いという意味ではありません。

ボディ

口の中で感じる重さや量感を表し、軽やかなものから、よりふくよかなものまであります。

タンニン

多くの赤ワインに含まれ、渋みを生むことがあります。

フルーティー

果実の香りや風味を指します。フルーティーなワインでも辛口の場合があります。

グラスかボトルか：テーブルで実際に飲みたい量を比べる

グラスとボトルのどちらにするかは、節約になるという決まり文句よりも、テーブルで実際に何を飲みたいかによって決まります。二人がワインを飲みたいものの、一人は軽やかなもの、もう一人はよりボディのあるものを望むなら、グラスで注文するほうが理にかなうかもしれません。何人かが同じワインを飲むなら、ボトルが便利なこともありますが、常にお得だと決めつけないほうがよいでしょう。

もっとも納得のいく決め方は、実際に注文する見込みのあるグラスの合計金額と、検討中のボトルの価格を比べることです。ワインリストだけでは違いがわかりにくい場合は、尋ねてみましょう。ボトルを「無駄なく使い切る」という考えに引っぱられ、飲みたい量より多く注文してしまわないことが大切です。テーブルの好みと、飲む見込みのある量に合うものが、いちばんよい選択です。

選択肢	こういう場合に選びやすい	確認しておきたいこと
グラス	テーブルの人たちが違うスタイルを望む場合や、それぞれが飲みたい量が異なる場合	グラスの価格と、実際に注文する見込みのあるグラスの数
ボトル	何人かが同じスタイル、同じワインを希望する場合	ボトルの価格と、飲む見込みのある量に合うかどうか

料理が実際にどんなものか伝える

うまく選ぶには、主な食材を挙げるだけでなく、料理の仕立てを説明するほうが役立ちます。グリルした肉と、同じ肉に甘いソースやスパイスの強いソースを合わせた料理は同じではありません。繊細な魚料理と、濃厚なソースを添えた魚料理も違います。調理法やソース、味の中心になる要素を説明すれば、「肉料理を食べます」や「魚がほしいです」とだけ伝えるよりも、スタッフは的確な情報を得られます。

とても辛い料理には、アルコール度数が低めでタンニンの少ないワインを案内してもらうとよいでしょう。辛さが強く感じられ、渋みもいっそう厳しく感じられることがあるためです。人によっては、ほのかな甘みが合うこともありますが、そのスタイルが好みの場合に限ります。料理や好みがテーブルの中で大きく異なるなら、ほとんど誰も本当に飲みたくないボトルを無理に選ぶより、グラスを別々に注文するほうがよいこともあります。

開栓前に、選んだワインと同じか確認する

多くのレストランでは、開栓する前にボトルを見せてもらえます。このときの目的はラベルを眺めることではなく、注文したワインと一致しているかを確かめることです。生産者名、ワインの銘柄や記載名称、選ぶときに伝えられていた場合はヴィンテージを確認しましょう。何かが違っていたら、ボトルを開ける前に伝えるのがよいでしょう。

ヴィンテージが変わったからといって、自動的にワインの質が落ちたことにはなりません。ただし、注文したものとまったく同じではないため、説明を求めてよい点です。元のワインが用意できず、代わりのものを勧められた場合も同様です。その場合は、どのような点が似ていて、どのような点が違うのか尋ねるとともに、受け入れる前に価格を確認するとよいでしょう。

最初のひと口を、試験のようにしない

グラスに注がれる前に少量を試す場合、見せ場を作ったり、香りを十種類も言い当てたりする必要はありません。そのひと口は、ワインに明らかな問題がないかを基本的な範囲で確認するためのものです。開栓済みのボトルから選ぶための無料試飲ではありません。とても簡単な手順で確認できます。グラスを少し眺め、ワインの香りを確かめ、少量を口に含み、問題がないように感じるか、気になる点があるかを伝えましょう。

グラスをゆっくり回すと、ワインをより感じ取りやすくなることがありますが、必須ではありません。大切なのは、コルクではなく、グラスに注がれたワインに注意を向けることです。コルクの香りを嗅ぐのは好奇心を満たすかもしれませんが、実際に提供されたワインを確かめる代わりにはなりません。

最初のひと口を確かめる四つの簡単な手順

1. グラスを少し眺める。
2. 難しい名前を探そうとせず、ワインの香りを確かめる。
3. 少量を口に含む。
4. 問題がないように感じるか、気になる点を説明する。

気になることがあれば、どう感じるかを伝える

ワインの欠陥を診断できなくても、状態を確認してほしいと頼めます。湿気や濡れた段ボールのような匂いが続くと感じたら、そう伝えて確認をお願いしましょう。具体的で、妥当な伝え方です。一方、ナッツや打ち身のあるリンゴを思わせる香りは、酸化、つまりワインが酸素と反応することで現れることがあります。そうした特徴を意図的に持たせて造るワインもあるため、その香りだけ

で問題があるとは言えません。だからこそ、ワインに何が起きているかを断定するのではなく、自分が気づいたことを説明するのが役立ちます。

温度の問題と、ワインそのものの問題を区別することも大切です。温度が高すぎたり低すぎたりすると、ワインの表れ方が変わり、本来より楽しみにくく感じることがあります。その場合は、温度を調整してもらい、もう一度味わってみましょう。どの赤ワインも同じように温かい状態が最適とは限らず、すべての白ワインをとても冷たく提供する必要もありません。

もう一つ、区別しておきたい点があります。ワインに欠陥があること、好みに合わないこと、注文したものと違うことは、それぞれ別です。スタイルが好みに合わないなら、欠陥があるかのように言い換えず、そのまま伝えましょう。軽やかなものを頼んだのに、かなり濃厚なワインが出てきたのであれば、落ち着いてそのことを伝えてください。早めに具体的に話すほうが、黙っていたり、専門家らしく振る舞おうとしたりするよりも、話し合いがスムーズになります。

コルクの小片や澱があるだけでは、ボトルに欠陥があるとは言えません。目につくことはあっても、判断の基準にすべきなのは、ワインの香りと味わいです。何か気になって確信が持てないときも、最善の対応は変わりません。気づいたことを説明し、確認をお願いしましょう。

気になることがあるとき、伝えるとよいこと

冷たすぎる、または温かすぎる？

温度を調整してもらい、もう一度味わう。

温度によって、ワインの感じ方は変わることがある。

湿気や濡れた段ボールのような匂いがする？

そのように伝え、確認をお願いする。

問題を診断する必要はない。

頼んだスタイルと違う？

落ち着いて説明する。もっと軽やかに、より濃厚に、より辛口に、または渋みの少ないものを希望した、と伝える。

個人的な好みについて話しているのか、注文したものと違うということなのかを明確にする。

別のボトルを受け取る前に、対応を確認する

問題が起きたら、話し合う内容を整理すると役立ちます。まず、ワインの状態に問題がある可能性を確認しているのか、単にそのスタイルが好みではないと伝えているのか、それとも勧められたものが希望と違うと指摘しているのかを明確にしましょう。それから、レストランがどのような対応

を提案するか尋ねます。対応は、店やワイン、選び方の経緯によって異なる場合があります。

別のボトルやグラスワインの代替案を受け入れる前に、追加料金がかかるかどうかも尋ねましょう。すべてのレストランに当てはまる、普遍的な商業上の答えはありません。まず疑問点と条件を確認し、そのうえで別の選択肢を受け入れるか決めるのがもっとも役立つ方法です。テーブルでは、自信があるふりをするより、はっきり尋ねるほうがたいてい役立ちます。