

Whisky Galore

[ウイスキーガロア]

[特集]

JAPANESE WHISKY

ジャパニーズウイスキーの可能性と未来像

アイリッシュウイスキーの逆襲 [第2弾]

映画「ウイスキーと2人の花嫁」公開記念
ウイスキーガロアがやってきた!



ラグジュアリーなレストランの 「BUNISE WAZZE」は本格芋焼酎

2018年NHK大河ドラマは「せごどん」だ。西郷隆盛の薩摩式呼び方でなんと愛嬌がある。鹿児島には面白い方言がいくつもある。「オジャッタモンセ」はいらつしゃい、「ジャッドン」はだけど、「ウンダモシタン」はよく知らないのこと。フランス語だとしても通じそう。西郷さんもきっとそう呼ばれたらう。「ヨカニセ」とはイケメンのこと。ヨカは良いでニセは男の人。「ニオ」と書くらしいが、未熟な若者を「青ニオ」というから想像がつく。イケメンの反対は「不ニオ（ブニセ）」でいわゆる「ブ男」のことだ。

毎年11月1日の本格焼酎の日には、本場鹿児島で焼酎セミナーを開催したり、焼酎ストリートに繰り出し乾杯したり、焼酎蔵を見学するツアーを行っている。今年はずでに大河ドラマの撮影が始まっており、街のそこそこから「来年は薩摩の年にするぞ」という闘志や期待やらをぶつぶつと感じた。はい、大河ドラマの経済効果、すごいすからネ。

そのなかで今年は魅力的な「不ニオ」に出会った。地元薩摩産の黄金千貫で造られるクリーンななかにも辛らしいふくよかさを楽しめる芋焼酎だ。造り手は1908年創業の佐多宗二商店。「晴耕雨読」のブランドでも知られる蒸留所だ。

焼酎蔵と書かず蒸留所と書くのにも訳がある。なにせ、蔵にある蒸留器がすごい。日本式の直接加熱器が5基にイタリアやドイツから取り寄せた間接加熱器が3基、すべてに通し番号が付けられ、それぞれの個性を生かした商品造りを行っている。さらに「シャラント式アラランピック」(コニヤック用の蒸留器)まで所有しており全く驚いた。現社長の佐多宗公さんは自らを蒸留屋と呼ぶ。「蒸留したらなんでも同じ」という焼酎の捉え方に疑問を感じ、蒸留の多様性に注目し、焼酎の可能性を広げるチャレンジをしている。

印象的だったのは「BUNISE WAZZE (ブニセ・ワッセ)」。一見スコッチかと思うスタインングだけどもぎれもなく芋の本格焼酎。フレンチオークとシェリー樽で熟成させ、バニラやカスタードクリームみたいに馨しい香りと、滑らかで緻密で甘美な口当たりがまったくもって驚きの芋焼酎だ。お湯割りとかオンザロックではなく、クリスタルのグラスでデジエスティフとして飲んでほしい。できれば、フレンチの極上スイーツとともに。焼酎は食事と合う蒸留酒だけ、食後酒として世界に羽ばたける力量をもっていると常々感じている。この「BUNISE」、国内はもとより世界のラグジュアリーレストランの食後酒にライン

Photo by Kozo Furubayashi



洗練フレンチのサヴェールさんで楽しめる。奥に見える「AKAYANE」シリーズの『山椒スピリッツ』は目が覚めるほど「山椒」の風味！思わず鯉のかば焼きが食べたくなる、いや、ほんと。

ナップされてもいい作品だと思っ。
「WAZZE」の意味は薩摩弁で「どても」「すくく」の意味。つまり「BUNISE WAZZE」の直訳は「ひどいブ男」ってことになる。そんな名前でもいいんですか？と聞えは「WAZZEは「プレミアム」の意味なんだよ」と、にやりと笑う佐多さんは実にヨカニセだ。

ともたあきこ ソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く精通。一般・プロ向けセミナー、料理店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援等を行う。
2016年より一般社団法人日本のSAKEとWINE Eを愛する女性の会(通称:SAKE女の会)代表理事。

Restaurant Saveurs Complices
(レストランサヴェールコンプリス)
〒106-0041 東京都港区麻布台3-4-11
麻布エスビル 1F
☎03-5545-5857
17:30 ~ 21:00 (L.O)
定休日: 日曜日、年末年始、お盆時期

