

10/1
2006 No.184
特別定価 **600**
yen

pen

with New Attitude

オランダの旅へ。

いま最も刺激的なデザインは、この国にある！

とじ込み付録
オランダの
グラフィック大研究。



Gevle... / blok 8
begane... : 68 t/m 75
1e verd... : 76 t/m 83
2e verd... : 84 t/m 91

●米と酒の聖地、福井県に生を受ける。1989年に渡仏し、醸造を学んだ。日本酒サービス研究会 (SSI) 認定き酒師、認定焼酎アドバイザー、SSI理事も務める。[All About] の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) の担当でもある。自称「日本酒界のジャンヌ・ダルク」。

グラスの向こうに潮風を感じる、 ガリシアの海が鍛えた白ワイン

ここ数年来、賑わいを見せているスペイン・バル。なかでも爽やかなスペイン産白ワイン「アルバリーニョ」の人気は注目に値する。

アルバリーニョとは、スペイン北西部ガリシア地方の海岸地域、リアス・バイシャスの土着ブドウ品種のこと。ガリシアは美しい海に面した地方だ。ちなみに、リアスとは海岸線の意味。日本にもリアス式海岸というのがあるから存じだろう。バイシャスは南部とか下部のこと。つまり、アルバリーニョは、ガリシア地方最南部のリアス式海岸地帯で造られている白ワインになる。

透き通った輝きのあるグリーンイエローが美しいのだが、なにより香りが華やかで楽しい。熟したマスカットやグレープフルーツ、花梨やもぎたての桃など、まるでフルーツバスケットに顔を近づけたときのような強烈な果実の香りに圧倒される。味わいは果実の甘味とキレのある酸味、そして、塩味

のようなミネラル分がうま味を感じさせ、ただのさっぱり辛口ワインとはひと違ふ奥行きをかもし出している。海岸線で生まれ育ったブドウだからか、不思議と潮の風味があるようなのだ。

ガリシアは当然、海の幸が豊富などころ。地元なら魚介がたっぷり入ったパエリアに合わせるだろうし、どんぐりを食べさせながら自然放牧で育てる黒豚のハム、ハモン・イベリコ・デ・ペジョータなどには最良の相性だ。

だけと私は、このアルバリーニョ、和食に合わせたいと思っている。特に天ぷら。甘味が増した海老やさっくり歯ざわりのイカ、香ばしいアナゴを塩で

いただく、合いの手にアルバリーニョを一口。何がいうって、アルバリーニョがレモン代わりになり、脂っぽさを洗い流してくれる。おまけにミネラル分が魚介のうま味をぐっと引き出してくれるから、後をひくことひくこと。

天ぷらに合わせるには、日本酒は少々重い。ビールじゃお腹が張る。焼酎ではアルコールも風味もやや強い。赤ワインは渋味が邪魔する。そう考えると、爽やかさとミネラル分をもつ白ワインがベストマッチとなるだろう。

海が育んだ白ワインと、海の幸の天ぷら。海がとりなす相性は一見の、いや一食の価値がある。

今宵も一杯

2

杯目 文・友田晶子

アルバリーニョ Albarino

原産国 スペイン

撮影したのはルスコ・ド・ミーニョ社の「Lusco(ルスコ) Albarino 2004」という銘柄。ここではカジュアルに、あえてワイングラスを使わない。店頭で購入する場合、アルバリーニョ銘柄は2,000円程度から。



「アルバリーニョ」ワインを飲める店

Vinuls

パニユルス

●東京都中央区銀座2-5-17

☎03-3567-4128

営業11時30分～24時L.O(月～金)

11時30分～23時L.O(土、日、祝) 無休

東京メトロ有楽町線銀座一丁目駅5番出口すぐ

