

4/1

2009 No.24  
特別定価 550 yen

# pen

with New Attitude

現代が失った建築美を探して。  
いまこそ知りたい、  
アー・ヴル・  
ヌー・ヴオー

心地よい空間に変える、  
家づくりアイデア集。



# 今宵も一杯

59

杯目 文・友田晶子

## 泡とともに熱き情熱が迸る、品ある酸味のカバ

花粉症歴三十数年。何をやっても治らない。外国に行けばいいというが、これはウソ。だって、バルセロナに行ったとき、寝込むほど辛かったから。フランスから車でスペイン国境を越え、街に入ったのだが、その瞬間からぐしゅぐしゅのじゅるじゅるで、息も絶えだえ。おまけに、干上がったコンクリートなサグラダ・ファミリアに上らせられ、高所恐怖症の私は発狂寸前だったし、闘牛は場内にももる血生臭い匂いがどうにも鼻について食欲減退だったし、スペイン名物小ぶりのカタツムリは泥臭くて食べられたもんじゃなかったし、フラメンコショーは数人いる女性ダンサーの一人が居眠りしていた。舞台上なのになんという手抜き。なめられたもんだよ。花粉症の時期には、そんなわけでバルセロナを思い出す。どうにも具合が悪かったバルセロナで、唯一、気分を爽快にしてくれたのはカバだった。バルセロナに隣接するベネデス地区産のスパークリングワイ

セグラ・ビューダス ブルート  
レゼルバ・エレダード  
Segura Viudas Brut  
Reserva Heredad

原産国 スペイン

伝統的品種のマカベオとパレリャーダのみを使い、作柄に恵まれた年にしか造られないグラン・レゼルバ。味わいもさることながら、ラベルではなく紋章をかたどった意匠が特徴的なボトルデザインも目を引く。

ン。シャンパーニュと同じ丁寧な造りをしていくのに値段は手頃。きめ細かいクリミーな泡とフレッシュな喉越しが世界中で人気だ。地元でこれを飲まないわけにはいかないっしょ。花粉のせいで熱っぽくなっている喉と体に、港から吹く潮風とカバの刺激が実に心地よかったなあ。スペイン名物のタバスをつまみながら、ほんやりとカバを飲む。地中海で獲れる小魚を香ばしくかりつと揚げたのにブルート(「ドライ」)の合うこと。これは花粉症を忘れさせてくれたね、まじで。

セグラ・ビューダス社の「エレダード」は、頑丈な要塞や騎士の甲冑を連想させる重厚で男性的なスタイリングが目目を引くワンランク上のカバ。熟成からくるコクと力強い泡が見た目同様、男性的な味わいを感じさせるこの発泡酒には、勢いのある豚肉の炭火焼きなんか似合う。え、白の発泡酒でも肉を合わせていいの？ いいんです。とくに味わいの濃いスペイン産イペリコ豚なんか、まじにもう、びつたり。甘みのある脂身をパワフルな泡とキレのある上品な酸味がきれいに洗い流してくれること間違いなしだから。うっは、想像しただけでも元氣出るわあ。バルセロナ、そろそろ許してあげてもいいかなって気分になる。花粉症？ とこからでもかかってきたさ、い、なのだ。



「セグラ・ビューダス ブルート  
レゼルバ・エレダード」が買える店

Cave de Relax

カーヴドリラックス

●東京都港区西新橋1-6-11  
☎03-3595-3697 営11時~20時 無休(正月3日を除く)  
都営地下鉄内幸町駅から徒歩2分  
[www.cavederelax.com](http://www.cavederelax.com)

