

pen

with New Attitude

11/15

2009 No.256
特別定価 **600**
yen

完全保存版

未来に残したい50の傑作

世界デザイン遺産。

古い街並みに魅せられて
ヨーロッパ列車の旅へ。



よりカジュアルに楽しめる、 新感覚のボジョレー・ヌーヴォー

笑ったなあ。最近の若手はやき漫才コンビの「面倒くせえ女」ネタ。「ワイン飲んで、ああフルーティーって、かっこつけんじやないよお。当たり前だろ、フルーツでできてんだから。ああ面倒くせえ」ってやつ。ハハハ、確かに。長年ワインの仕事しているけど気がつかなかったよ。果物なんだから果物の香りがするのは当たり前。でもそう考えると、日本酒の大吟醸なんか、りんごやバナナ、桃とか梨とかの香りがするってすごい。原料、米なのにね。

さて、フルーティーさでいえば最強といえるワインがそろそろ出回る。ボジョレー・ヌーヴォーだ。とんだだけキンキンに冷やしても、熟したバナナやメロン、イチゴやさくらんぼの香りがむんむんと香るもね。

ブルゴーニュ地方南隣に位置するボジョレー地区の赤ワインは、比較的大粒のガメイ種という黒ぶどうで造られ、渋みが少なくさらりと軽やかな味

わいで、普段飲みにはびつたりのライトボディワインだ。なかでも「ヌーヴォー」と明記されたボジョレーは、通常のボジョレーとは違う「マセラシオン・カルボニック」という製法で造られる。二酸化炭素を注入した密閉低温タンクにぶどうを入れ、粒を潰しきらずに皮から出る渋みを抑えつつ発酵させるやり方だ。この方法だと、より華やかなフルーツの香りを持ち、色は着いているけど白ワインのようにさっぱりとした味わいの赤ワインに仕上がる。

そんなわけで、ヌーヴォーは赤だけど冷やして飲んだほうがおいしいし、料理との相性などもあまり気にせず、



「モメサン ボージョレー・ヌーヴォー 2009」
が買える店

Plaisir d'oenon
プレズィルドゥ・オエノン

●東京都新宿区新宿3-29-1
新宿三越アルコット B2F
☎03-5367-5516 営業11時~21時 無休
東京メトロ新宿三丁目駅より徒歩1分

今宵も一杯

モメサン
ボージョレー・
ヌーヴォー 2009
MOMMESSIN Beaujolais
Nouveau 2009

原産国 フランス

新たに導入されるペットボトルタイプのボジョレー・ヌーヴォー。酸害や紫外線からワインを守る素材を使用。ガラス瓶に比べて400gほど軽く、割れにくいので持ち運びが容易。今年は11月19日に解禁となる。

