

pen

with New Attitude

2/15

2010 No.261

定価 600
yen

旅の達人80人に訊いた、
世界でいちばん
好きな場所。



マイアミ発 最新アート速報。

●ソムリエ・トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受ける。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) も担当している。世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(GAP JAPAN)をこのほど国内外で出版。日本酒普及に奔走する日々が続く。

シガー感覚で嗜む、遊び心に満ちた甘口ワイン

ワインの教科書的にいえば、チヨコレートに合うワインは南フランスの極甘口赤「パニユルス」となる。

ピンポイントで名前が挙がるこのチヨコ・ワイン、産地はスペインと接する地中海沿岸のルーシオン地方パニユルス村。特有のじりりと焼けるような太陽とアフリカ大陸から吹く乾燥した風のため、岩と砂だらけのまるでデスヴァレーみたいな土地。色が濃く皮も厚く育つ土着の黒ぶどうが、ほったらかしておいても甘くアルコールの高い濃厚なワインになるような場所だ。

そんな土地で造られる「パニユルス」は、ワインの発酵途中にブランデーを添加し、発酵を止めることで天然の糖分を残し、さらに樽で熟成させることよって深みのある味わいに仕上げたヴァン・ドゥ・ナチュレ(天然甘口ワイン)。この地方のワインとしてはかなり手間のかかった格上ワインだ。

プラムやブルーベリーのジャムのよくな果実香と樽熟成からくる甘いパニ

ラ香、カカオやエスプレッソのようなフレーヴァーがチヨコレートとマッチする大きな理由。一見ポートワインみたいだけど、いくぶん酸味がしっかりしているのも「パニユルス」の特徴だ。これからチヨコレートの時期。そう、否応なしに。チヨコレートをもらったお礼対策として、この「パニユルス」をプレゼントなんていかがだろう。今年もプレゼントにぴったりの60㏄入りも登場する。ちょうどワイングラス一杯分だ。容器はまるで試験管のよう。インパクト大。ワインをこんな入れ物に、と驚きけれど、しっかりキヤップされていて味わいは悪くない。

「パニユルス」は、同じルーシオン地

方産の極甘口ワイン3種とともに「ワインサイドヴァン・ドゥ・ナチュレ4本セット」で登場。ちなみに、ココアブレンド率の高いブラックチヨコにぴったりの「パニユルス」のほか、ちょっと軽めの「モーリー」にはミルクチヨコを、樽熟成の長い白の極甘口「リヴザルト・アンブレ」にはナッツ入りチヨコを、マスカットの香りがエキゾチックな「ミユスカ・ド・リヴザルト」にはオレンジピールやレズンなど果物入りのチヨコをお勧めしたい。

チヨコレートを前に、シガーのように胸ポケットからパニユルスを取り出せば、義理チヨコの相手も一目おいてくれる……かもね。



「ワインサイド ヴァン・ドゥ・ナチュレ」を賢く

伊勢丹 新宿店 グランド カーヴ

イセタンシンジュクテン グランド カーヴ

●東京都新宿区新宿3-14-1 本館B1食品フロア

☎03-3352-1111

営業10時～20時 不定休

東京メトロ新宿三丁目駅より徒歩1分

今宵も一杯

ワインサイド ヴァン・ドゥ・ナチュレ
WINESIDE Vin Doux Naturels

原産国 フランス

60ml入りのパッケージが4本セットに。ヴァン・ドゥ・ナチュレ ¥8,610、黄金色のソーテルヌ ¥10,500、厳選ヴァンテージのポルドー・リヴ・ドワ ¥9,450などのセットが。
●フィッツコーポレーション ☎03・5772・1010 www.stickstyle.jp

