

# pen

with New Attitude

6/15  
2010 No.269  
特別定価 630  
yen

大特集  
「教科書」

## Q&Aで学ぶ デザインの 教科書。



エンツォ・マーリ  
Enzo Mari



祖父江 慎  
Shin Sobue



アンドレア・ブランジ  
Andrea Branzi



フィリップ・スタルク  
Philippe Starck



ガエターノ・ペッシェ  
Gaetano Pesce



ロナン&エルワン・ブルレック  
Ronan & Erwan Bouroullec



ロス・ラブグローブ  
Ross Lovegrove



深澤直人  
Naoto Fukasawa

クリエイター  
必読!

今年の新作腕時計、  
どれを買うべきか?

## 意外なほどに洗練された、南ア発のピノ・ノワール

ワールドカップで盛り上がる南アフリカ共和国は、ワインの産地でもある。アフリカとはいえワイナリーが点在する西ケープ州は地中海性気候。ブドウ栽培に適した気候風土で、ワイン醸造の始まりは1659年と、アメリカやオーストラリアより古い。

長年、国が組織する協同組合(KWV)でワイナリーを統括していたが、1994年の民主化でワイン産業も一気に近代化。それ以降のワインの変化は質・量ともに見事。輸出量は94年の300万弱から、05年には3億に増加。ワイナリー数は99年の337社から09年には563社に。最近では、宿泊施設やレストラン付きのラグジュアリー・ワイナリーや、自然農法の小規模ブティック・ワイナリーなど、カリフォルニアのナパやソノマもびつくりの状況だ。驚くことに、ワインに口うるさい英国でも、南アワイン輸入量がフランスワインを追い抜いたという。

このたび日本に初上陸したのが「フ

リーゼンホフ」。品種は栽培が難しいことで知られるピノ・ノワールの2007年。どうせ新大陸のピノは果実味過多なポテツとした味だろうとティスティングしたが、いやいや、一口飲んでびっくり返った。熟したラズベリーの香り、クリアで清らかな酸味、ピノらしい繊細なタンニン、優しく残る余韻。ブライランドで出されたらジュヴレ・シャンベルタン、いや、もう少し優しいボヌヌのブルミエ・クリュというかもしれない。聞けば、このオーナー兼醸造家は、ブルゴーニュの名家ドルーアンで修行を積んだ人だとか。

輸入元のGSAジャパン・貝塚英元社長は、「南アではなくケープワイン

と呼んでいます。ケープワインには、アメリカなどの新大陸スタイルとヨーロッパスタイルがあり、日本のワインファンには後者のケープ・ユーロを」と語る。ピノと同時に輸入された「ローレンスフォード・ヴィオニエ2008年」も、アプリコットの香りと白胡椒のようなスパイスの香りで、本家コート・デュ・ローヌのコンドリユを思わせるニュアンスだ。

南アは煮込み料理が多いとか。ならば、ピノはフランス風に鶏のワイン煮込みと、ヴィオニエは海老のカレー煮込みにあわせよう。ワールドカップ同様、ケープ・ユーロも間違いなく感動を呼んでくれると思う。

# 今宵も一杯

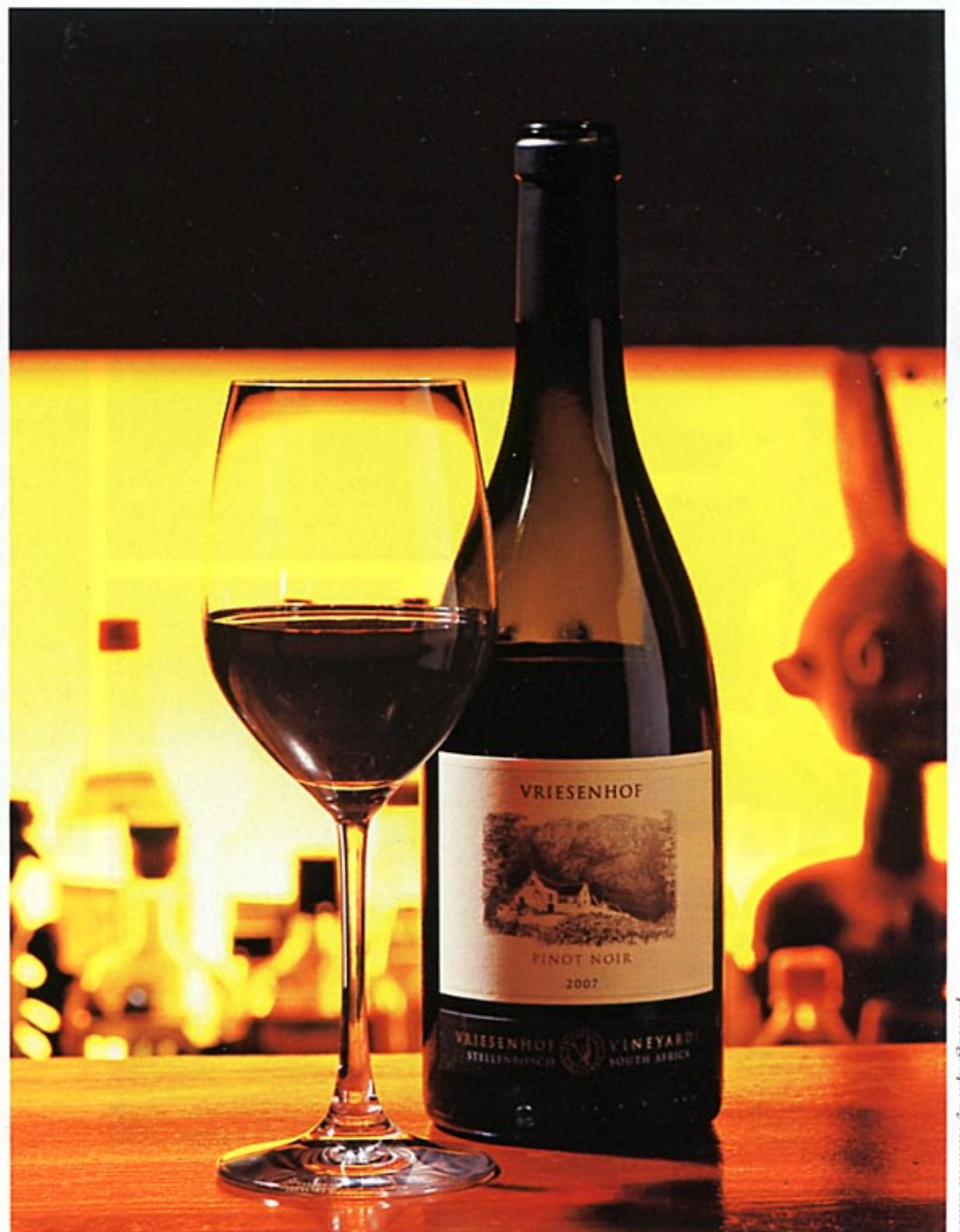
88

杯目 文・友田晶子

フリーゼンホフ  
ピノ・ノワール 2007  
VRISENHOF  
PINOT NOIR 2007

原産国 南アフリカ

フリーゼンホフは、ラグビーナショナルチームの元メンバーだったジャン・ボーランド・クツェー氏が1980年に開いたワイナリー。ブルゴーニュの名門ドルーアンで学んだ醸造技術で、どのワインも人気高し。



photograph by Asushi Sano

「フリーゼンホフピノ・ノワール 2007」  
が飲める店

Tribes

トライブス

●東京都新宿区若宮町10-7

☎03-3235-9966

●18時～24時(23時L.O.) ●日、祝

JR・東京メトロ神楽坂駅より徒歩5分

