

9/15

2010 No.275  
特別定価 650 yen

# pen

with New Attitude

2010年・秋冬ファッション特大号

世界5都市で見つけた、

お洒落なひとの  
リアルな着まなし。

全スコットランド撮影

シンプルで  
上質な服を選べ。

職人技に惹かれる、  
バッグ&シューズ

秋いちばんの  
男前リスト・完全読本。



●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) を国内外で出版。日本酒普及のため世界中を奔走する日々が続く。

# 今宵も一杯

93

杯目 文・友田晶子

## 濃密なイタリアンの締めは、品ある甘みのデザートワインで。

スイーツ流行りの昨今。正直、甘いものにはまったく興味が無いけど、甘いお酒は大好き。特にしつかりめのフランス料理やイタリア料理を食べた後の甘い酒は、もつたまらん。基本的に、これらの料理には砂糖を使わないため、自然に身体が糖分を欲するかららしい。現地の料理は塩分も脂分も多く、それらを流すためにエスプレッソを飲むわけだが、アルコールの高い、濃縮感のある甘口の酒が一緒になると、舌もお腹も心も大満足となるのだ。

フィレンツェのオステリアやトラットリアで、手頃なキアンティと香ばしく焼けたビステッカ・アツラ・フィオレンティーナをがつつりいただいた後エスプレッソを注文すると、わがテーブル担当のカメリエレ（給仕スタッフ）が、一杯のワインと籠に入ったお菓子を運んでくる。「あら、頼んでないけど？」といえ、「いえいえ、これはボクからシニョーラ（私のこと）へ。

ワインに浸して食べて「クダサイ」とウインクしてくれる。ムフフなのだ。知ってるよ、知ってます。ワイン・サントとビスコッティでしょ。これだから、イタリアはやめられない。

トスカーナの伝統的な甘口ワイン「ヴィン・サント」。訳せば「聖なるワイン」、その昔は神にささげる御神酒でもあった。一冬乾燥させた干しぶどうを丁寧に搾り、とれた濃厚なジュースを発酵。甘く濃密に仕込まれた出来立てワインは、この後小さい樽に入れたり、数年間の熟成の眠りに。なんと手間暇かかったワインであることか。色はまるでトパーズ、ドライアプリ

コットやオレンジの蜂蜜のような上品な甘さと、樽からくる香ばしい後味がなんとも後を引く。必ず添えられるのは、アーモンドを入れて硬く焼いたビスケット「ビスコッティ」。お行儀が悪いくけど、ワインに浸して食べると何倍もおいしい。甘いもんが嫌いな私が言うのだから間違いない。

よく飲みよく食べる女性客には、ほぼ確実にサービスしてくれる。これがイタリアンスタイルだ。ああ、日本もこういう粋な心遣いをしてくれるところ、ないものか。「あなた飲みすぎやから、これでも飲みなはれ」と番茶が出たことはあるけどね。

### ヴィン・サント

Vin Santo

原産国 イタリア

トスカーナの造り手「マルティーニ・ディ・シガーラ」が展開するブランド「サン・ジュスト・ア・レンテナーノ」のヴィン・サント。濃厚な味わいをうかがわせる、落ち着きと華やきを湛えた色彩のワインだ。



photograph by Atsushi Sano

### 「ヴィン・サント」が飲める店

CRIMSON  
クリムゾン

●東京都渋谷区神宮前2-3-30 第2竹上ビル002  
☎03-3402-9063  
営業 19時～深夜3時  
不定休  
東京メトロ外苑前駅より徒歩7分

