

8

AUGUST
2018
VOL.09

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

[特集]

American
Whiskey

アメリカンウイスキー大図鑑

[スコッチ最前線]

グレンファークラス/ラッセイ

[特別レポート]

The Macallan

マッカラン グランドオープン



世界の女性ワインプロに選ばれた 日本のスパークリング「ハギースパーク」 合わせる料理は意外なアレ!?

毎年4月に、フランスで開催される「フェミニナリーズ世界ワインコンクール」は、女性ソムリエや女性ワインジャーナリスト、女性醸造家など女性のワインプロフェッショナルが厳正なるテイステイング審査を行い、金賞、銀賞を決定するユニークなコンクールだ。主催者は、世界各国、ワインセレクト時に発言権があるのはだんぜん女性であるとして、女性が選んだワインを広くPRしようと思いついたフランス人男性。さすが、フランス、商売上手!

第10回目の2016年より日本広報大使としてお手伝いしている関係で、日本人女性ソムリエなどを審査員として現地にお連れし、世界約70か国から出品される約4000アイテムのワインの審査と、世界から参加する約700名の女性審査員たちとの交流を楽しんでもらっている。

2017年からは、日本ワインのPRの場として出品総数を始めた。初年度は12社30銘柄のうち入賞は7社10銘柄、2年度となる今年は12社34銘柄のうち入賞は8社9銘柄。なかなかいい結果だと思っ。

このコンクールで2年連続受賞を果たしているワインが「ハギースパーク(重登)」(大和葡萄酒)だ。造酒家

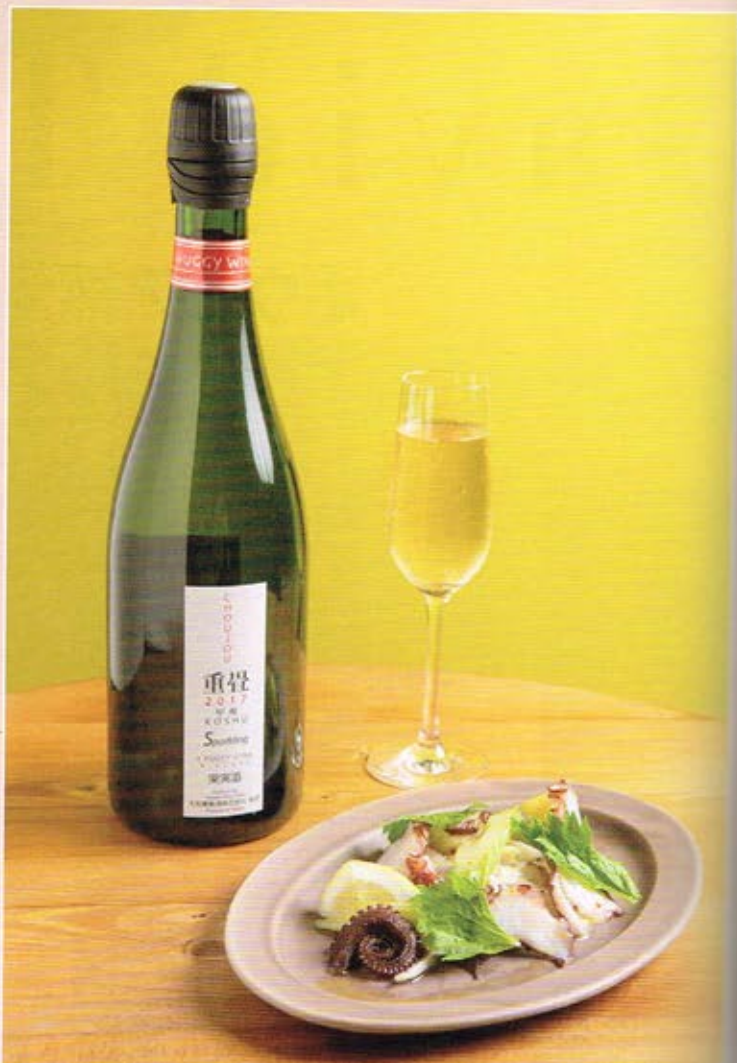
パーニュをはじめとした世界からのスパークリングの中にあつて、兩年とも見事金賞受賞は、これ、すごい。大正2年創業、勝沼に本拠地を置く歴史あるワイナリー。「重登」とは、幾重にも歴史や研究を重ねてきたという意味が込められている。日本の試飲会やイベントでもこのスパークリング、必ずおしいい!と声が上がる。

フランスの審査会場で、フランス人女性ソムリエに「このワイン、どんな料理と合うと思う?」と尋ねると、幾つか並んだ料理名の中に「タコの料理」との答えが。欧米でタコはあまり食べないだろうにとさらに聞けば、「独特の歯ごたえとかみしめるとじわっと美味しさがひろがるタコの味わいを思い浮かべた」とツワなことをおっしゃる。

日本でこの「ハギースパーク」を飲める店「SARU Wine Japan Bistro」にはうまい具合にタコのマリネがあるから、一度試してみてもどうだろう。ちょっと酸味とスパイスをきかせコリツとした歯ごたえを残したタコが、ハギースパークの爽やかな泡と適度なコクにマッチし、繊細な旨味を長く楽しませてくれる。ふうむ、なるほど、フランス人女性ソムリエの提案は間違っていない。けど、私なら、そうさねえ、ア

ジフライか六子の天ぷらをお勧めするね。これならフランス人も思い浮かばないだろうし。え、張り合うところ、そこじゃないって?

ともだあきこ ソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く精通。一般・プロ向けセミナー、料理店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援等を行う。2016年より一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会(通称:S AKE女の会)代表理事。最新の書籍「ツワになる!日本酒の教科書」(ツワになる!ワインの教科書)が2月に発売。



SARU Wine Japan Bistro
〒100-0004 千代田区大手町1-1-1
大手町パークビルディングB101
☎03-6273-4939
月~金: 11:00 ~ 14:30 (LO) 17:30 ~ 22:30 (LO)
土: 12:00 ~ 15:00 (LO) 15:00 ~ 20:00 (LO)
定休日: 日祝