

気ままにワイン

友田晶子=文
text by Akiko Tomoda
平地敷=写真
photograph by Isao Hirachi

夏を実感。キリツと爽快な白と赤。



い くら赤ワイン健康ブームだといっ
たって、こう暑けりゃ、やっぱり
キリリとした爽快な白が美味しいに決
まってる。

銘醸白ワインの宝庫といえどドイツ
ライトブルーのラベルが涼しげなロバ
ート・ヴァイル社の白は、そのイメー
ジ通り透明感のあるクリーンな味わい
が個性となる。

畑の拡張、最新機器の導入など精力
的に取り組むヴァイル家4代目当主の
ヴィルヘルムは弱冠36歳。ボトルのな
かにも造り手の情熱と弾けるようなフ
レッシュさが漲っているようだ。

グレイプフルーツのような酸と湧き
出る石清水のような清冽な味わいには
取れたての鮎を塩焼きで合わせてみた
い。いやいや、はにかみ屋のヴィルヘ
ルムとともに困んだ中華のテーブルに
思わずマッチしたのを想い出せば、暑
さを吹き飛ばすエスニック料理と合わ
せてみるのも一興かも。

爽快さを争うなら、スパークリング
だっけ負けてはいない。同じ泡もので
もフランスの「シャンパーニュ」が秋
冬モードとすれば、春はイタリアの「ス
プマンテ」、夏はスペインの「カーヴァ
」と言い切りたい。

バルセロナを中心としたカタルーニ
ヤ地方はスペインきっての極上発泡酒
の産地。自然に生まれるきめ細かい泡
とハチミツレモンのようにやさしい甘
味は、太陽が天辺から少し傾き始めた
頃にグラスに注ぐのがいい。もちろん



ともだあきこ ● ワイン・コーディネーター
(社)日本ソムリエ協会主催の第2回ワインアドバイザー全国選手権大会女性トップに。セミナー、講演、執筆活動のほか、最近ではソムリエ業も手掛ける

ロバート・ヴァイル・リースリング・halb・トロックエン 1998年
Robert Weil Riesling Halb Trocken 1998
ドイツ皇帝ヴィルヘルムII世、オーストリア皇帝フランツ・ヨーゼフI世らに愛されたラインガウの銘酒。高級品種リースリングをhalb・トロックエン(半辛口)に仕立てたもの。熟した白桃やジュシーな柑橘系果実を思わせるエレガントな風味は上質な大人の味わい。キリリと冷やした一杯が夏の夕暮れに彩りを添えてくれるはず。
Robert Weil醸造所/3200円/◎サントリー(株) お客様相談室 ☎0120-139-310



セイント・リットン・メルロ・スペシャル・リザーヴ 1992年
Saint Rhyton Merlot Special Reserve 1992
注目のブルガリアワイン。黒海に面した肥沃なこの土地では、紀元前から葡萄の酒が造られてきた。セイント・リットン社は伝統と最新技術を融合させたトップクラスのワイナリー。ボルドーの高級品種メルロ種を使い、樽熟成によってまろみとコクを前面に出したフルボディの赤。洗練された旨味が魅力。醤油や味噌など発酵食品と相性がいいので和食に。
Saint Rhyton社/1300円/◎日本リカー(株) ☎03-3453-2208



ロヴェル・カヴァ・セミ・セコ 1996年
Rovell's Cava Semi-secco 1996
地中海に面したスペイン・カタルーニャ地方ベネデス地区は自然発泡ワイン(カーヴァ)の銘産地。伝統的なシャンパーニュ方式で生み出されるきめ細かい泡と上品でシャープな切れ味が特徴。ロヴェル社の「セミ・セコ」は半辛口の意味で、やさしい甘みの加わったまろやかな口当たり。クリーミーで洗練された味わいなのに、うれしいのはこの価格。
Rovellats社/1500円/◎(株)松栄バック・スペイン文化事業部 ☎03-3662-2795

銀座のワインバー「アルファ」にて



グラスも冷やしておくのが正解。小魚のフライや夏野菜のマリネ、そして友人のおしゃべりが、最高のつまみとなる。

赤のおすすめはブルガリア。昔、トラキアと呼ばれたこの国の、葡萄酒の歴史の長さや味わいのすばらしさは、意外に知られていない。

長期樽熟成を経たメルロ種がシルクのように柔らかな渋味と干しプラムのような果実の甘味を醸し出す。

十分に熟成した旨味は、マグロやカツオなど赤身の刺身にぴったりだし、スパイシーな風味は山椒を振りかけた鰻蒲焼きと抜群の組み合わせ。

ああ、夏なんだ。ワインは季節も実感させてくれる。この際、クーラーは消して、夜風のなかでグラスを傾けてみて。身体と心の火照りが静まるのを感じるができるはずだから。