

ビッグシェフが語る
オージー・ビーフ
& ラムの魅力

大特集
中国料理さらなる明日へ



〈新連載〉内藤和雄 イタリア・ワインは料理があってこそ
安川哲二の今月一品／龍天門の烧烤滷燻／北京への道

気になる日本酒

大七「妙花 蘭曲 Grande Cuvée」発売

ラベルには「Grande Cuvée (グランド・キュヴェ)」の文字、商品コンセプトは数年間のヴィンテージ酒をブレンドしたマルチヴィンテージ・・と聞けば、ちよつとワインを知っている人なら、あ、クリュツグのことね、となるだろう。さらにボトルを見れば、そうそう、え、これ、クリュツグの新作?・・なんて思ふかもしれない。どうみてもシャンパーニュのスタイリングなのだ。が、実はこれ日本酒。福島県二本松の大七酒造がさる7月7日に満を持して発売したプレスティージュ日本酒なのだ。

蔵にストックしてある「生もと純米大吟醸零原酒」の1989年(平成元年)から2004年の中から選りすぐりのヴィンテージをブレンド

したもので、完成したのは732本のみ。次回発売が可能なのは2012年前後になるだろうといわれる希少酒なのである。正式名称は「妙花 蘭曲 (みょうからんぎょく) Grande Cuvée (グラン・キュヴェ)」。驚くことにボトルは750mlのワインサイズだ。

きき酒をした。まず熟成酒とは思えない若々しい色。ヨーグルト、ミルクキャンデー、キャラメルなど乳製品、ナッツ、ドライフルーツの香り、キャラのようなオリエンタルなフレーヴァー。味わいは、非常にまろみのあるアタック。キャラメルのような甘さとヨーグルトのような酸味、不思議ともぎたてのりんごのフレッシュさもあわせもつ。後味は、香ばしい余韻が長く長残り、きりり

としたドライ感と円熟したまろみと同時に味わえる。これならブルゴーニュの偉大なる白ワインを飲むバルーングラスで、あまり冷やさず、熟成のエレガンスと絶妙なマルチ・パランスを堪能したいと感じた。

ここ数年、やつと日本酒にも熟成とかヴィンテージとか古酒という考えが浸透してきたがマルチヴィンテージの日本酒はバイオニアだろう。

さらに、このグランド・キュヴェ、先日の北海道洞爺湖サミットでも使用された。もともと本数が少ないうえにサミット使用となると、普通に手に入られる本数は限られてくる。気になる方はお早めに。ちなみに一般小売価格20000円である。

大七酒造 0243-23-0007

