

## 特集 HOTEL イベント スペシャル



# 牡蠣シーズンには、オイスターワイン コンテスト2018 入賞の日本ワイン 「エーデルワイン五月長根葡萄園白」を

「牡蠣にはシャブリ」は、「土用の丑の日にはウナギ」以上に知られた名キヤッチコビード。もう無条件に、牡蠣を目の前にするとシャブリ飲まなくっちゃって思っちゃうもんねえ。しかし、旨味の相乗効果からすれば断然日本酒がいいし、磯の香りの相乗効果ならアイラのウイスキーがいい。雑菌消毒からすれば醸造酒よりもむしろ蒸留酒のほうがいい。シャブリの強い酸が牡蠣を殺菌してくれ、おいしく、安心して食べられるのさ……という法則もまあ、納得はいく。ならば、日本産の牡蠣には、日本産のワインを合わせようじゃないか。それもしっかり酸のある白ワインを。岩手県花巻市大迫（おおはざま）

は、太古の昔から霊峰「早池峰山（はやちねさん）」の恵みを受け繁栄した町。土壌は国内でも有数の古い地層で、古生代の堆積性の変成岩や新生代の火成岩で形成され、とくに石灰質が多く含まれているところからフランス、ポルドーと似ているといわれる。昭和37年、この地で創業したエーデルワインは、低農薬、低化学肥料でぶどう栽培を行うエコファーマーが栽培する良質のブドウを用い、丁寧に生真面目にワイン造りを行っている。

おすすめは「リースリング・リオン」を使った白ワイン「五月長根（つきながね）葡萄園」。フランスにて開催される女性ワインプロによるコンクール「フェミニナリース世界ワインコンクール」をはじめとしたさまざまなコンペティションで入賞を果たしている名品だ。生き生きとした酸となめらかな舌触り、いつ飲んでもとにかくおいしい……とあっていたら、なんと、真にオイスターと合うワインを選ぶ「オイスターワインコンテスト2018」にて見事日本ワイン特別賞を受賞した。ふむ、納得。

ちなみに、スパークリングなら、同じリオン種を使った瓶内二次発酵「ハヤチネゼレ・スパークリング」がある。なんでも、とあるヨーロッパの国王夫妻来日の際の晩餐会乾杯酒だったとか。生ガキには「五月長根」だけど、ワイン蒸しやフライにはこのスパークリングがぐっとマッチしてくる。日本にもこんなに洗練されたワインが出てきたことを本心に誇りに思う。インパウンドのお客様を迎えるなら、「生ガキにはエーデル」と言わなくっちゃ。



ハヤチネゼレ・スパークリングワイン  
リースリング・リオン2018  
720ml、5,000円（税抜）



五月長根葡萄園 2017白  
720ml、2,077円（税抜）

エーデルワイン  
TEL 0198-48-3037