

pen

with New Attitude

1/1.1

2007 No.
新年合
50

茶の湯デザイン

総力特集

いまこそ知りたい日本の伝統美。



今宵も一杯

8

杯目 文・友田晶子

大事な人との語らいに、 和製シャンパーニュの煌めきを。

そろそろクリスマス。ふん、あんまり関係ないわいと思っても、やっぱりちょっと気分がそわそわしてしまうのがこの頃。恋人と、友達と、同僚と、あつ、お一人様でも、なんとなく「乾杯」とか言って飲みたくなる季節なのである。

定番だけど、この時期はやっぱリースパークリングがお似合いだろう。華やかさとお洒落度の高さはお酒の中でもダントツ。去年あたりからスパークリングワインの需要がぐっと伸びてきているのは、このあたりにも理由がある。日本にも、素晴らしいスパークリングワインがある。山形、かみのやま温泉のタケダワイナリーで造られている「キュベ・ヨシコ」がそれ。現会長の奥方の名前が冠されたスパークリングは、醸造シャルドネ100%、リキニール添加なし、瓶内熟成3年、完璧なシャンパーニュ方式で丁寧に生み出されるエレガントな発泡ワインである。初リリースは1989年だが、毎年

キュベ・ヨシコ
Cuvée Yoshiko
原産国 日本

「キュベ・ヨシコ 2001年」(写真) ¥12,421。「キュベ・ヨシコ RD 1992年」¥12,821。RDは10年以上の瓶内熟成。最近、取り寄せをしたプレミアムスパークリング。お問い合わせ先、タケダワイナリー ☎023-672-0040



飲んでいると年ごとに深みやバランスのよさ、後味の長さが増していることに気がつく。とくに、しっかりした酸味とキメの細かい泡を堪能できる2001年ヴァンテージなんて、正直、そこいらのへなちょこシャンパーニュより断然本格的な味わいに感じる。

フランスのシャンパーニュ地方産でなければシャンパーニュとは呼べないという法律があるのだけど、ええいっ、うるさいっ、これはもう和製シャンパーニュと呼んでもいいことにしようではないか、みななもの。

「キュベ・ヨシコ」を飲みつけると、普通のシャンパーニュが変に甘ったるく薄っぺらに感じてしまう。リキニール

添加と熟成の短さのせいだろうか。実際、とある有名シャンパーニュ・メゾンでは「日本向けに少し甘くしています」と説明を受けたこともある。日本人は皆、甘いのが好きだと思っているのかな？ マーケティング不足だね。日本を飲めてもらっては困る。

クリスマスから年末年始にかけて、スパークリングを飲む機会が多くなることと思う。そんな時、ぜひ、飲み比べていただきたい。本誌にくっきりと違いが出るのだから。

そろそろ、ワンランク上の「キュベ・ヨシコ RD 1992年」は、クリニックのようなだとコメントするワイン・プロも、寿の席には「こちらを。」

「キュベ・ヨシコ」が飲める店

ワインBar カノン
ワイン・カノン

◎東京都港区六本木7-8-19 小林ビル8F
☎03-3404-1119 (予約あり)
営業19時～深夜2時L.O. 休日
地下鉄都営大江戸線・東京メトロ日比谷線
六本木駅徒歩5分

