

pen

with New Attitude

3/15
2007 No.194
特別定価 550
yen

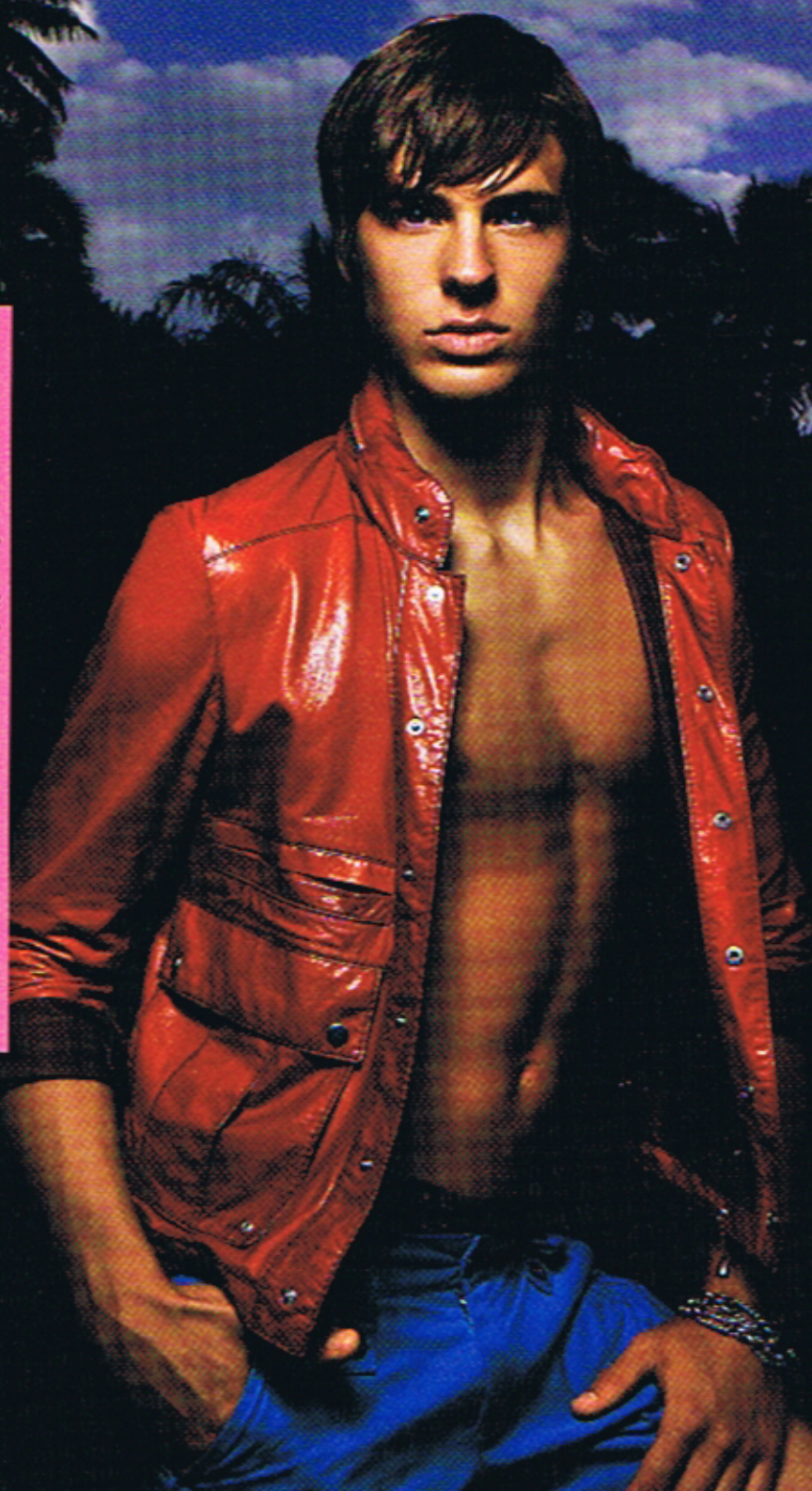
2007年・春夏ファッション特大号
ロンドン・ミラノ・NY・ベルリン・ホノルル
世界5都市、
男たちの24時間。

2007年・春夏ファッション特大号

ロンドン・ミラノ・NY・ベルリン・ホノルル

世界5都市、

男たちの24時間。



トラッドが、復活した！
大人のリアル・クローズ

米と酒の歴史、醸造業に生を受け、1988年に渡仏し、醸造を学び、ワイン・コーディネーターに、日本酒サービス研究会 (SSJ) 認定まき酒師、認定検定アドバイザー、SSJ理事も務める。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (http://allabout.co.jp/gourmet/sake/) の担当も、自著「日本酒界のジャニス・ダルク」。

春の陽射しがよく似合う、 スパイシーなロゼワイン

赤と白の間に挟まって少々肩身の狭い思いをしているのがロゼワイン。お花見の季節くらい、ロゼワインを見直してあげてもいいのではないだろうか。特にあの淡い桜色は、太陽の下でこそ真価を発揮する。明るい光にかざせば輝きと美しさが倍増するのだ。ビールとカッパ酒に磨き上げが行き交う青色シートの上でも、ロゼワインがあるだけでお洒落で繊細な雰囲気になる。お花見気分も盛り上がるのもそのため。

ロゼワインというと、どうしてもラブリーでファンシーなイメージをもたれやすい。たしかにそのイメージ通りの甘酸っぱいロゼは多いが、南フランスのプロヴァンス・ロゼはなかでも辛口で骨太な味わいだ。アルコールもしっかりとあり、黒葡萄の皮の渋みも感じられる。つまり料理に合わせやすいロゼなのだ。特にプロヴァンス固有の葡萄を使うと、出来上がるワインはスパイシーな風味に仕上がる。自ずと料理はスパイスの効いたものがベストマッチとなってくる。

実際、フランスの中国料理店やベトナム料理店には、必ずといっていいほどプロヴァンス・ロゼがある。オリエンタルでエキゾチックなスパイスがたっぷりなうえに、甘い味わい、酸っぱい味わい、辛い刺激などが混在するエスニック独特の風味をまろやかにしてくれるのが、プロヴァンス・ロゼのアクセントスパイシーさだと彼らは知っているからだ。甘酸っぱいタレをつけるミントたっぷりの生春巻きや、レタスでくるんで食べるさくさくの揚げ春巻き、甘辛のエビチリ、五粉香と甘草の香り漂う鴨

の照り焼きなどには、ジューシーで心地いい飲みのあるプロヴァンス・ロゼが必須といってもいい。

コート・ド・プロヴァンス唯一のクリュ・クラッセ(=格付け)ワイン「ソレイユ・ド・ルビヌス・ロゼ」は、イチゴのような果実味と白胡椒のようなスパイシーさがポイント。ラベルの葡萄柄もちよつとメタリックで、ロゼのラブリーなイメージにぴりりとスパイスを加えている。男性の手にもしっくりくる仕上がりだ。

今年のお花見は、スパイシーロゼと胡椒の効いた揚げで、プロヴァンスのお花見、はいかが？

今宵も一杯

ソレイユ・ド・ルビヌス・ロゼ Soleils de Rubine Rose

原産国 フランス

ラベルに書かれた葡萄の輪は、1粒1粒が太陽の図柄になっている。「ソレイユ・ド・ルビヌス」には白と赤もあるがいずれも輸出専用で、フランス国内では「シャトー・ルビヌス」という名で知られる。

お問い合わせ先/リカープラザ大塚
☎043-203-4088



「ソレイユ・ド・ルビヌス・ロゼ」が飲める店

御酒場
L&J

◎東京都港区区港町2-3 リカープラザ大塚2F
☎03-3341-3351 (会費別)
※17時30分～23時
休土、日、祝
JR有明駅、東京メトロ有明三丁目駅から徒歩6分

