

# pen

with New Attitude

4/15

2007 No.196

500  
yen

スタイルのある、  
鞆を選べ。



# 今宵も一杯

14

杯日 文・友田晶子

## 豊饒なる中国の大地が育んだ、 ワインの如き紹興酒。

こんな紹興酒なら、ワイングラスで、なかでも特に香りを際立たせるブルゴーニニエ形のグラスで飲みたい、と強く思った。

レンガ色を帯びた琥珀色、極上のターザリンチーのような紅色、そこに少しエメラルドグリーンを溶かしたような不思議な輝きをもった色合い。まさにこの色合いを堪能しない手はない。クリスタル度数の高い透明なグラスがいい。

アーモンド、カシニューナツツ、ピスタチオのような香ばしい香り。ドライフルーツ、ドライケーキ、キャラメル、コニャックのような甘い香り。個種や甘草のようなエキゾチックでオリエンタルなスパイスの香り。味噌、チーズ、お漬物のような発酵臭、ネー、まさに食欲をそよめる香り。時間とともに薄き立つ土の香り、ミネラルの香り、潮の香り……。まるでたつぷりと水をたたえた森のような健全で神秘的な自然の香り。これらをすべて感じるところには、風船形のブルゴーニニエグラスしかない。

味わいはドライ。紹興酒にありがちなベタベタした甘さがない。熟成を経ることにコクとドライ感を増していくのが、この造り手の魅力である。アフターにふきのとうやたららの芽のような苦味、収斂味、そしてブルーチーズのような酸味と塩味。グラスから流れ出たお酒が舌の中央にすんと落ちる設計になっているブルゴーニニエ形のグラスなら、この個性的な酸味を心地よく感じさせてくれるはずだ。

グラスに注いださまは、まるで80年代前半くらいのブルゴーニニエ特級畑のワインのようだ。横に並べるお皿はベカスのロティとかキャナルのサルミソースなんてものがお似合いになる。

でも、これは穀物の醸造酒ならではのこくや旨みをもつ東洋のブルゴーニニエ「陳年紹興貴酒15年」だ。繊細ながら実は奥深い旨みの宝庫「上湯」をたつぷり使ったフカヒレやなまこ料理、もしくは上新粉でできたお餅のような食感の唇をもつハタの姿差しを合わせなくては。ああ、なんだかドキドキしてくる。

紹興酒のふるさと、中国は浙江省紹興市出身の魯氏は「いい加減」撲滅の師だった。まさに、いい加減な造りが多かった紹興酒に辟易していた方にこそお薦めしたい、真摯な造りの紹興酒だからこそ味わえる、ブルゴーニニエ的楽しみ方である。

陳年紹興貴酒 15年  
Chinnen Shokokishu 15nen  
原産国 中国

浙江省紹興市の名水と、厳選された新米が原料。1週間の1次発酵と100～120日の2次発酵、さらに環境を入れ替えながら5年、10年……と長い年月の熟成を重ね、「陳年」の称号を得る。まさに紹興酒の中の紹興酒だ。



「陳年紹興貴酒 15年」が飲める店

夜上海

イェシヤンハイ

◎東京都中央区銀座3-3-1 ZOE銀座7F

☎03-3538-9888

営業の部：17時30分～23時30分(月～金)

17時30分～22時30分(土、日、祝)

東京メトロ銀座駅、JR有楽町線から徒歩2分

