

# pen

with New Attitude

6.1

2007 No.199

500  
yen

## 鎌倉の旅へ。

古都の情緒に誘われて、

シングルモルトの聖地  
アイラ島めぐり。





米と酒の関わり、酒造りに生かされる。1989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)認定サービス講師、認定焼酎アドバイザー、SSI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、自給「日本酒界のジャンヌ・ダルク」。

# 今宵も一杯

17

杯目 文・友田晶子

## ドイツワインの至宝が奏でる、酸味と果実味のハーモニー

忘れていませんか、ドイツワイン。ジュースのように甘酸っぱくて、アルコール度数も低くて、あんなものは女子供の飲み物だなんて思っていてやしませんか？ ここしばらくの赤ワインブームで、すっかりお見限りだったかもしれないけれど、ドイツワインをなめちゃあアイコンのよ。

ドイツワイン・メーカーには名門と呼ばれる家がいっくつかある。モーゼル地方きつての名門は、エゴン・ミューラー家だ。1797年創業。ドイツの至宝といわれる「シャルツホフベルガー」を所有する。ドイツのロマネー・コンチイと呼ばれる、宮中晩餐会には必ず登場し、昭和天皇もお好みになったとされる銘醸地だ。同家のぶどう樹は、19世紀にワイン世界を壊滅的に破壊した、害虫フィロキセラ被害以前の古木。そこから深みと品格のある白ワインが生み出されているのだ。

そして「シャルツホフベルガー」なら、特に「シュベートルレーゼ」がいい。

この「シュベートルレーゼ」とは、完熟を待たずに収穫した極上ぶどうのみを使った、甘美な味わいをもつワインのカテゴリ名。天然の果実味だけで造られる自然な甘みが魅力となる。

私は、ドイツワインならこの「シュベートルレーゼ」に限ると思ってる。なにせ、酸味と果実味のバランスが絶妙なのだ。熟したレモンや青りんごのような新鮮な酸味と蜂蜜のような甘みがすばらしい。さらに、スレート土壌から生まれるミネラル感が厚みを与える。エレガントの極みといっている。

このバランスのおかげで、驚くことに10年や20年はもちろん、50年だって十分生きる。まるでホルダーのグラン

クリュ並み。ネー、これがエゴン・ミューラーのシャルツホフベルガーなのだ。もったいないけれど、若いうちなら清々しいハーブのような風味とライムのような新鮮さを楽しめる。

いまから旬を迎える、キス、アナゴ、雑鮎といった魚類やアスパラガス、シソなど青野菜の天麩羅に合わせたい。からりと揚がった江戸前天麩羅の素材の風味を、果実味とミネラル分がしっかり受け止め、油っぽさを酸味が洗い流してくれる。

青葉瑞々しいこの季節に、ドイツワインの清冽さを再確認してみよう。風薫るなかで、ワインも爽やかに香り立つことと掛け合いた。

シャルツホフベルガー  
シュベートルレーゼ  
SCHARTZHOFFBERGER  
SPATLESE

原産国 ドイツ

ドイツワインの造り手として世界で最も有名な、エゴン・ミューラー家が生み出す甘口の白ワイン。写真は2004年産に、ドイツ伝統のモーゼルグラスを添えたもの。年代にもよるが、1本¥8,000程度から。



「シャルツホフベルガー シュベートルレーゼ」  
をえる店  
ワインティック伏見  
ワインティックフアン  
●神奈川県横浜市中央区新港2-2-1  
ワールドボーターズ横浜船渠1F  
☎045-222-2112 定10時30分～20時 無休  
みなとみらい線馬車道駅から徒歩5分