

# pen

with New Attitude

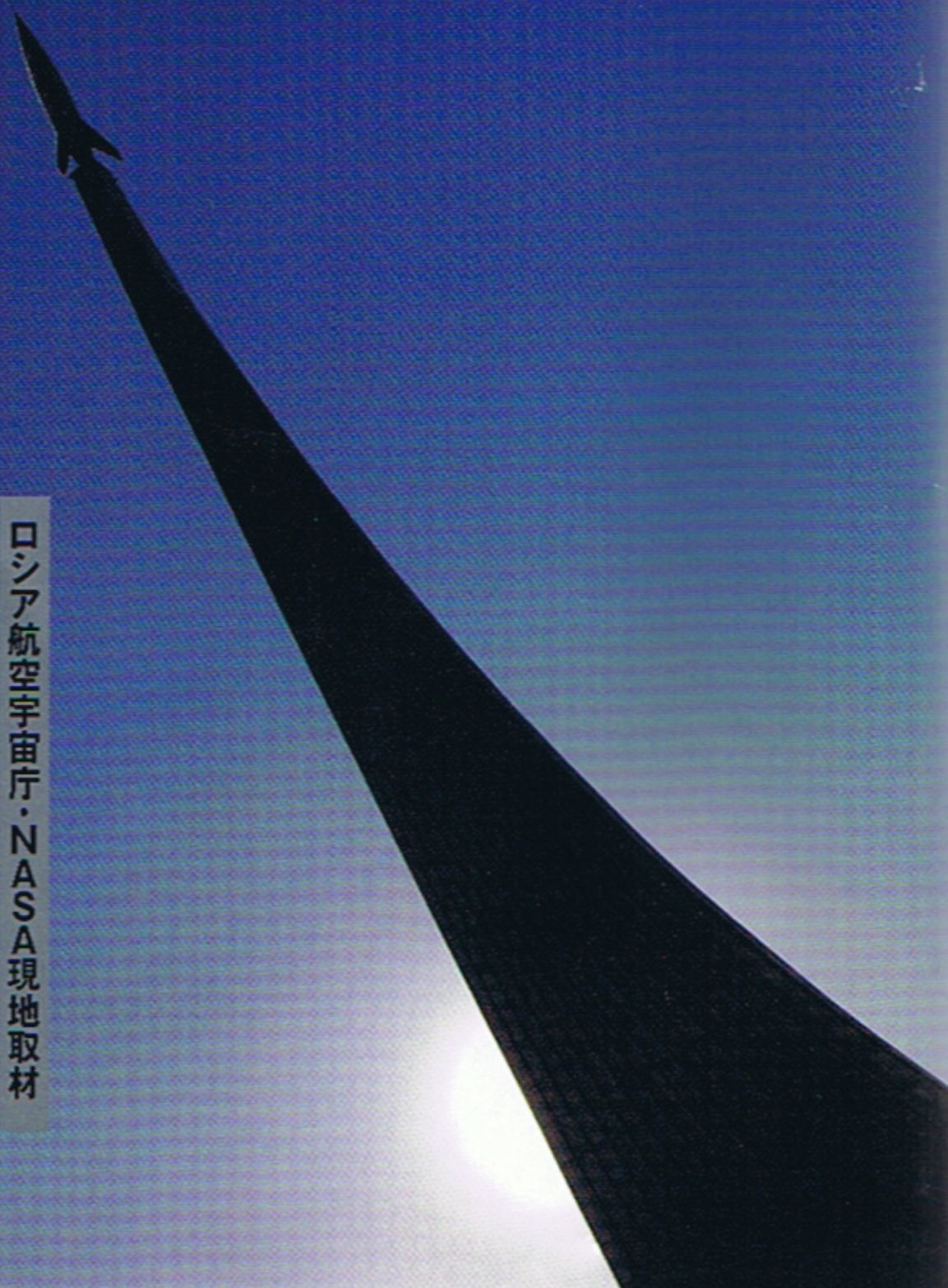
8/1

2007 No.205

500  
yen

宇宙へ。

ロシア航空宇宙庁・NASA現地取材



米と酒の配地、種神楽に生を受ける。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(SSC)認定さき酒師、認定地酒アドバイザー、SSC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。著書「日本酒のジャンヌ・ダルク」。

# 今宵も一杯

21

杯日 文・友田晶子

## 淡い泡立ちが紫に煌く、ほんのり甘いイタリアの赤。

イタリア料理の前菜で有名な「生ハム&メロン」。これを美味しいと感じる日本人は少ないだろう。だって、日本で美味しい「生ハム&メロン」なんてそうはないからねえ。塩味が足りなくて筋っぽい生ハム、甘みが足りなくて固く水っぽいメロン、なんでこの2つを合わせるのか、なんでこんなものが美味しいのか、イタリア人って変わってるねえなんて思っている人、きっと多いはず。私もそうだった。

スパゲッティ・ポロネーゼの生まれ故郷ボローニャや、バルミジジャーノ・レッジャーノ、バルサミコ酢を生み出したバルマなど、美食の町を抱えるエミリア・ロマーニャ州の小さな山村で本場の「生ハム&メロン」、いやいや「プロシュート・エ・メローネ」を体験して、あ、なるほど、そういうことかと初めて納得した。

本場の熟成プロシュート・ティ・バルマのねっとりとした舌触り、強めの塩味、たっぷりの旨み……それにイタ

### レッジャーノ ランブルスコ Reggiano Lambrusco

原産国 イタリア

イタリアのエミリア・ロマーニャ州を産地とする、「ランブルスコ」種のぶどうから作られる、発泡性と、ほんのり甘いフルーティな味わいが夏の食欲をそそる。

お問い合わせ先/アピコ  
☎03-5771-7223

リアンメロンのやはりねっとりとした舌触りとジヤムのような甘みが絡み合い、複雑で濃厚な1皿だった。

で、味わうほかに、ふむ、これは、スイカに増、ぜんざいに増、昆布、パターニストにジヤム的な、塩味と甘みの絡み合いを楽しむ逸品なのだと実感できたのだ。これが17年ほど前。

さて、お酒の話。

この濃厚な味わいをしっかり受け止めてくれるのが、この地で造られる「ランブルスコ」。赤としては珍しい微発泡で、おまけにほんのり甘口、そのうえ赤ワインらしくタンニンもある。かわいいのになかなかヤル奴でしょ。

現地では軽めのタイプを冷やしてゴ

クゴクやるが、今回はちょっとグレードの高いバルディーニ家の「レッジャーノ ランブルスコ」をお薦めしよう。

有機栽培のランブルスコ種のぶどうのみで造られたジュネーシーでゴクのあるタイプ。辛口仕立てで生ハム&メロン以外にもサラミやミートソースの料理にぴったりくるし、シニウシニウ立ち上げる紫色の泡がとてもお洒落だ。

イタリアのサッカー選手の間では定番ワインだし、イタリア移民の多いアメリカでも人気だけど、日本ではあまり知られていないこの微発泡ワイン、この夏は、イタリア人、いや、バルマ人やボローニャ人になりきって、グビリとやっていたきたい。



### 「レッジャーノ ランブルスコ」 が飲む店

CANOVIANO villetta

カノビアーノヴィレッタ

◎東京経済谷区藤原町14-13

☎03-5784-5637

営業時間 12時～14時30分L.O.、18時～21時L.O.

※火 東急東横線代官山駅から徒歩5分

