

pen

with New Attitude

8/15

2007 No.204

500
yen



世界のコミック 大研究。

Mangaの原点を探して、

日本映画を面白くする、若手監督たち。

※米と酒の聖地、福井県に生を受ける。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(SSS)認定さき酒師、認定焼酎アドバイザー、SSS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「日本酒師のジャンヌ・ダルク」。

今宵も一杯

22

杯目 文・友田晶子

眩しい陽射しの味がする、 淑女も痺れるテキーラの魔力。

テキーラといえば思い出すのが、私のおバカな友人のこと。
彼女の誕生日、マルガリータで乾杯したあと、みんなで「ショット・ガン」を飲むことに。「ショット・ガン」とは、テキーラを注いだショットグラスに手のひらで蓋をしたままドンツとテーブルにたたきつけ、シユワフと泡が立った瞬間グビリと一気に飲む、なんともラテンなカクテル。メキシコではセブアップなんかで割ってアルコールを低くして飲む。飲んだ瞬間、頭をグルグルまわされひっくり返ったりもする。本気でやるとちよつと危ない、まさにショット・ガンの飲み物だ。

友人たちへのせられた彼女はほとんどご機嫌になり、あつという間に十数杯目。お酒は強いがヨイシヨにや弱い。まだまだいくわよつ、さあ、もう一杯！とグラスをたたきつけた瞬間、手のひらの下でグラスがぐしゃり。グラスの破片は飛び散るは、手は血みどろになるは、悲惨な状況に。泥酔状態で「その時はちよつとも痛くなかった」けど、翌日のなうち回ったって。私はこんなおバカじゃないけど、テキーラはやはりストレート。最初の一杯はできたての新鮮な「プランコ」や「シルバー」タイプがいい。原料のアガヴェ・アスール・テキーラナ(一巻舌蘭)の植物的なフレーバーを楽しめる。一杯目には「レボサド」数カ月の短い熟成を経たもので、まろやかな舌触りと軽いコクがいい。合間には本場っぽくライムをひとかじりしよう。

二杯目には「レボサド」数カ月の短い熟成を経たもので、まろやかな舌触りと軽いコクがいい。合間には本場っぽくライムをひとかじりしよう。三杯目には1年以上熟成した「アニエホ」を。パニラやチョコレートのよいうな甘さとコニャックの如きゴージャスな風味を堪能するのだ。

四杯目には「メスカル」がおもしろい。同じ舌古蘭が原料だけど、地域限定のテキーラとは違い、広域で造られる庶民派の蒸留酒だ。蒸留もラフなので粗削りな味わいが楽しめる。チリたつぶりのサルサをつけたタコ・チップスをつまめば、蒸し暑さをアワンと吹き飛ばしてくれる組み合わせになる。

さて、五杯目は、長期熟成の「エクストラ・アニエホ」や「ウルトラ・プレミアム・テキーラ」にいつてみよう。ボトル4万円、グラスで5,000円だつて？ いいよ、いいよ、持つてきなさい。飲んで！飲んで！

翌日、手のひらじゃなくしてお財布が血を吐きます……。

パトロン アニエホ

Patrón Añejo

原産国 メキシコ

PATRÓN(パトロン)のテキーラ。熟成方法が異なるシルバー、レボサド、アニエホ(写真)などがある。アニエホの複雑な香味と厚みは、ライムなしのストレートでも、ワンランク上の「ま」な飲み方だ。



「パトロン アニエホ」が飲める店

AGAVE

アグアベ

◎東京都港区六本木7-15-10 クローバービルB1F
☎03-3497-0229 営業18時30分～深夜2時(月～木)
～早朝4時(金、土) ◎日、祝日の月曜
東京メトロ日比谷線
都営地下鉄大江戸線六本木駅から徒歩2分

