

pen

with New Attitude

11.15

2008 No.21
新年合併
特別定価 600
円

10
四年
The 10th Anniversary

完全保存版

芸術の都をめぐる旅へ。

パリ美術館マップ



トータル飲料コーディネーター。米と酒の産地、福井県に生まれ、1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに。日本酒サービス研究会 (SSS) 理事、「All About」の日本酒・焼酎ガイド (http://allabout.co.jp/gourmet/sake/) の担当も務める。遠東酒造のたのめ飲料研究会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

ポートの濃厚な甘みが奏でる、定番のマリアージュ

でも、これ、日常じゃありえないでしょ。よく、ワインや日本酒のセミナーで「マリアージュには、どんな取り

ワインと料理がすばらしい相性で、第3の味わいが生まれるような状態をマリアージュというが、実はこのマリアージュ、残念ながら日本の食卓では、そうそう体験できない。そりゃ、私はワインの勉強を20年してきたし、業務上もありまふよ、お前、これは、つて体験。フランス、シャンパニーニのテタンジエ社でいただいたボワイトアスバラガス・オランダーズソース&テタンジエ・ロゼは、滋味あふれる白アスパラとソースのコンクに、少し淡みのあるロゼ・シャンパーニュのふくよかな味わいが繊細なハーモニイを奏でていた。ジャック・ボーリー時代の銀座ロオジエの蛙料理&コンドリーヌは、スパイシーさと旨みが幾重にも折り重なった豪華な料理のように、口の中でめくるめく彩の変化を奏

合わせがいいのですか」なんて聞かれるけれど、むむむうと言葉に詰まる。フランスへ行けとか、ロオジエに行けとか、言えないもんねえ。かといってワインの教科書にあるような「生牡蠣にシャブリ」とか「ブルゴーニュ風牛肉の赤ワイン煮込みにジュヴレ・シャペルタン」とか「フォウグラのテリーヌにソーテルヌ」とか説明しても、そうは試せないし、もう少しカジュアルに「鯛のマリネとソアヴェ」といったところで第3の味わいまではなかなか。だいたい日本のお酒と料理の合わせ方は、いかにお酒を美味しく飲むかがポイントだから、第3の味を生むマリアージュの概念はないのだ。

それでも聞かれるマリアージュの組み合わせ。日本人にもわかりやすく手軽に第3の味わいを試すなら、ポートワインとブルーチーズはどうだろうか。黒糖やジャムのような濃厚な甘みをもつポートワインに、世界3大青カビチーズのひとつ英国産スティルトンの組み合わせ。チーズのピリッとした刺激と塩味が相反するところとしたポートの甘さが混じりあい、ラムチョコレートやコニャック入り蜂蜜がけのフォウグラみたいな風味を感じられる。これ、実はマリアージュの定番。それにちよっぴりお洒落でしょ。クリスマスっぽい楽しみ方だと思っけど、どうだろうか。



「ポートワイン」が飲める店

BAR CAVERNA

バーカヴェルナ

◎東京都港区東三軒巻2-14-5 スワンビル2F

☎03-3202-4288

営業18時～24時(日、祝)～深夜3時(月、火、木～土)

※水 JR・東京メトロ高田馬場駅から徒歩3分

www.bar-caverna.com

31

杯目 文・友田晶子

今宵も一杯

キンタ・ド・ノヴァル
ヴィンテージ・ポート 2003
QUINTA DO NOVAL
VINTAGE PORT 2003

原産国 ポルトガル

ぶどうの作柄がよい年にのみ生産される、ヴィンテージ・ポートのひとつ。「キンタ・ド・ノヴァル」は、ポートでも歴史の古い醸造元。ワインが先かチーズを先にするかで、味わいが強めに変化するのも面白い。

