

注目アイテムドの

2008年3月15日発行(第

2008 No.2 特別定価 60

STORAGE .

ラッドな午後。人の男の、

Akiko Tornoda

たりの桜色、夕焼けのような暖かい色

●トータル飲料コーディネーター。米と酒の整地、福井県に生を受 ける。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(SS)理事,「All About」の日本酒・焼酎ガイド(http:// allabout.co.jp/gournet/sake/)の担当も務める。温泉旅館の ための飲料輸換合・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

骨太料理とがっつりいきたい、 タンニン満載の「黒い」ワイン

ン・グリ。淡い淡いロゼでグレーに見 で、とても爽快な飲み口だ。 がかった輝きのある若々しい白ワイン イーニョ・ヴェルデがある。グリーン ッツのような香ばしい風味と黄色みが 年間も熟成させる独特の造り方で、ナ ンス東部ジュラ地方のワイン。樽で6 いう名前のヴァン・ジョーヌは、フラ 決まっているが、実は黄色や緑、灰色 キンと呼ばれる淡い茶色がかったオレ には、「緑色のワイン」という意味のヴ かった琥珀色が特徴。ポルトガル北部 に黒と、さまざまな色が存在する。 赤に近いような濃いもの、春先にびっ みにロゼにも数種類ある。オニオンス まであり、サッパリ軽めが多い。ちな えるからそう呼ばれる。辛口から甘口 ンジや、ぴかぴかの銅のような赤銅色、 そのまま直訳で「黄色いワイン」と 灰色ワイン」はフランス語でヴァ ワインの色といえば赤、白、ロゼと

など。意外にロゼは多彩なのだ。 そして「黒ワイン」。これは色素がぎ ゆぎゅっと濃縮した赤ワインのこと。 フランス南西部のカオール地区で造ら れる濃い赤ワインがこの愛称で知られ る。マルベック種から造られる濃厚な ワインは、タンニンが豊富でしっかり 骨太の男性的な味わい。ひと昔前は、 もみ上げバリッ胸毛ゴワッみたいなち ょっと野暮ったい田舎男のようだった 黒ワインも、ずいぶん洗練されてきた。 タンニンもなめらかで、ブルーベリー ジャムのような果実の香りと黒胡椒の ようなスパイスの風味が楽しい。

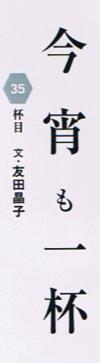
の黒ワインには相応しい。 いところだった。地元の人は、野趣 しいところだった。地元の人は、野趣 しいところだった。地元の人は、野趣 しいところだった。地元の人は、野趣 してくれるから、いくらでも食べられ してくれるから、いくうでも食べられ してくれるから、いくうでも食べられ してくれるから、いくうでも食べられ してくれるからした。 してくれるから、いくちでもしい。



「ノワール」が飲める店

麻布十八番
アザブジュウハチバシ
東京都想区麻布十番2-7-5 イプセ麻布十番1F
☎03-5443-5757
☎12時~15時、18時~23時30分
❀日(貸し切り可)
奈京メトロ・認認地下鉄麻布十番駅から徒歩5分





ノワール Noir 原産国 フランス

その名も「黒(=Noir)」。マルベッ ク種90%、メルロー種5%、タナ種5 %によるブレンドから生まれた、タ ンニンたっぷりのワイン。黒地のエ チケットにはコウモリのイラストが 躍る。ヴィンテージは2003年。