

3/15
2008 No.21
特別定価 600
yen

pen

with New Attitude

新たな装いで、
モロッコへ。



2人の男の、
トラッドな午後。

「ピッティ・ウオモ」速報!
実力派ブランドの
注目アイテム

●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/gourmet/sake/)の担当も務める。温泉旅館のための飲料勉強会・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

ワインの色といえば赤、白、ロゼと決まっているが、実は黄色や緑、灰色に黒と、さまざまな色が存在する。そのまま直訳で「黄色いワイン」という名前のヴァン・ジョーヌは、フランス東部ジュラ地方のワイン。樽で6年間も熟成させる独特の造り方で、ナッツのような香ばしい風味と黄色みがかった琥珀色が特徴。ポルトガル北部には、「緑色のワイン」という意味のヴァーニョ・ヴェルデがある。グリーンがかった輝きのある若々しい白ワインで、とても爽快な飲み口だ。

「灰色ワイン」はフランス語でヴァン・グリー。淡い淡いロゼでグレーに見えるからそう呼ばれる。辛口から甘口まであり、サッパリ軽めが多い。ちなみにロゼにも数種類ある。オニオンスキンと呼ばれる淡い茶色がかったオレシヤ、びかびかの銅のような赤銅色、赤に近いような濃いもの、春先にびつたり色の桜色、夕焼けのような暖かい色

など。意外にロゼは多彩なのだ。そして「黒ワイン」。これは色素がぎゅ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ツみたいになちよつ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。

2006年に訪ねたカオール地区は、フォウグラをはじめ鴨料理の美味しいところだった。地元の人々は、野趣あふれるフォウグラ料理や脂漬け料理の代表、鴨のコンフィなんかと一緒に、カジュアルにこの黒ワインを流し込む。たっぷりのタンニンが余計な脂肪を流してくれるから、いくらでも食べられるのだ。ああ、赤ワインと料理って、うでなくっちゃと、しみじみ感じた。

タンニンの多いワインはポリフェノールが多いから血液さらさらなんて触れ込みが流行ったけど、脂っこい旨みの多い料理にがっつきながらワインでバランスをとる、なあってやり方がこの黒ワインには相応しい。



「ノワール」が飲める店

麻布十八番

アサブジューハチバン

●東京都港区麻布十番2-7-5 イブセ麻布十番1F

☎03-5443-5757

営業12時～15時、18時～23時30分

※日(貸し切り可)

東京メトロ・都営地下鉄麻布十番駅から徒歩5分

今宵も一杯

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。

