

pen

with New Attitude

7/15
2008 No.225
特別定価 550
yen

倉俣史朗の仕事。

かつて日本に、ひとりの天才がいた。

デザイン

完全保存版



●トータル飲料コーディネーター。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、ソムリエに。日本酒サービス研究会(SSJ)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。

今宵も一杯

43

杯目 文・友田晶子

男性的な野趣に富んだ風味の、ブラジルが誇る国民酒。

われらが先輩、田崎真也氏のワイン勉強会に参加している。世界コンクールを目指す若手ソムリエのための「虎の穴」みたいなものだけど、コンクールを目指していない私なんぞも混ぜてもらっている。毎回数種のワインをブライント(銘柄を伏せて)でテイステイングし、そのコメントと答えをひたすらマイクで発表する、なんとも緊張感あふれる勉強会だ。通いはじめて10数年。はたして何種類のワインを飲み酒したことか……。もちろん、出されるのはワインだけではない。飲料全般を扱うのがソムリエの仕事であるし、世界コンクールでは、蒸留酒やリキュール、最近では日本酒、焼酎まで出題されるようになってきているから、世界のさまざまな飲料をきき酒し、その種類や銘柄を当てられるようになるなければならないのだ。

ワインに劣らず銘柄当てに苦労するのが蒸留酒である。なかでも正体不明だったのが「ピンガ」だった。サトウキビから造られた蒸留酒。別名「カシヤーサ」とも呼ばれるブラジルの国民酒だ。ふむ、日本じゃそうは飲まないよね。これをブライントで当てられたらたいしたものだ。

最近ピンガを飲む機会があったので、あとの目隠しテイステイングを思い出した。色は透明。香りはつんとアルコールの刺激、ハーブのような青々しい香り、根菜や土っぽい香り、キャンディーみたいな甘い香り。味わいはキユツと口が引き締まるようなガツンと刺激のあるアルコール感、反面、クリームのようなめらかなさもあり、鼻に抜けるハーブのようなアフターフレーヴァー。蒸留したてのホワイ

ピンガ

Pinga
原産国 ブラジル

ストレートでもいけるピンガだが、女性にも飲みやすく人気なのはやはりカイピリーニャ。ちなみに左が51(シンクエンター・イ・ウン)、右がヴェリョ・バハイロという銘柄。現地で人気の大衆的なブランドだ。



「ピンガ」が飲める店

BARBACOOA GRILL 青山店

パルパッコアグリル アオヤマテン

●東京都渋谷区神宮前4-3-24 TOKYU REIT表参道スクエアB1
☎03-3796-0571
営業11時30分～15時(月～金) ～16時(土、日、祝)、
17時30分～22時(日、祝) ～23時(月～土) 無休
東京メトロ表参道駅から徒歩5分

