

pen

with New Attitude

12/15

2008 No.233

特別定価 550 yen

いま見逃せないアーティストは誰か?
現代アート最新MAP

世界10都市から緊急レポート!

視点とアイデアが面白い
新発想のアンティーク店。



●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 (SSI) 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。

シーフードと相性抜群の、 紅色ベルギービール

魚介料理にすばらしく合うビールがある。ベルギーのローデンバッハだ。ベルギービールのプロ向き資格を取得するために現地に赴き、各地の醸造所を廻り、地元料理と地酒(つまりベルギービールのことね)を食べまくり&飲みまくりしたときに発見した。ムール貝をはじめとした貝類の蒸し物、自身魚のソテーにすこぶる合う。

ローデンバッハ醸造所があるフランデル地方は、舌平目で有名なドーバー海峡が目の前で、ベルギー名物のムール貝など新鮮な魚介類が毎日直送されてくる。魚介の美味しい街のお酒は、自然と魚介に合った味になる。ビールも同じなんだな。

レッドビールのニックネームがあるローデンバッハをグラスに注げば、深い紅色の液体が流れ出る。原料の大麦や酵母の影響のほかに、大樽熟成という独特な製法から生まれる色だ。特級の意味を持つ「グラン・クリュ」と名づけられたタイプは20カ月も樽の中で

熟成。さくらんぼのようなフルーティーさにとろりと口の中を引き締める酸味と、余韻に残るビールならではの苦みとコクが絶妙なバランスを醸し出す。「お、これは、まるで、ブルゴーニュ、サヴィニー・レ・ポヌ村あたりの熟成した赤みたいじゃん」

醸造所を訪れた後、紹介されたレストランでローデンバッハを飲んだときの最初の感想がこれだった。注がれたグラスもまあいいチューリップ形のブルゴーニュグラスだったし。いや、や

わらかめのブルゴーニュの赤はお魚料理によく合うのよ、ほんと。とくに、赤身や光り物、海老などの甲殻類の旨みを引き出し、生臭さを消してくれる。

普通はビールだとレウワしても金臭い風味が出てイマイチということが多い。気がつかなかったって？ 気にしてみてくたさい。生臭いから。

ベルギービールには、その銘柄に合わせたグラスがそれぞれに存在するけれど、ローデンバッハは、あえて脚の長い小ぶりのワイングラスに注ぐことをおすすめしたい。酸味とコクがより軽やかに感じられて、私たちの舌に慣れたお刺身や焼き魚なんかもぐっと照準を合わせてくれるから。

ワインや発泡酒が増えてくるこの時期、ちよつと深みのある魚介向けのビールがあること、知っておくと便利だと思っけどな。

今宵も一杯

53

杯目 文・友田晶子

ローデンバッハ グラン・クリュ
RODENBACH GRAND CRU

原産国 ベルギー

コクのある酸味が特徴の「紅い」ベルギービール。瓶1本あたりの容量は330mlで、アルコール度数は6%。5~6週間熟成させたビールと、オーク樽による2年間熟成させたビールをブレンドした「ローデンバッハ クラシック」もあり。



「ローデンバッハ グラン・クリュ」が飲める店

BELGIAN BEER CAFE
ANTWERP PORT

ベルジアンビアカフェ アントワープポート

●東京都赤坂4-3-6 Hitotsugi LIP 1F
☎03-3584-3301 営業11時30分~14時、17時~深夜3時
(月~金)、12時~24時(土、日、祝) ※ビルの定休日
東京メトロ赤坂駅から徒歩2分、赤坂見附駅から徒歩4分

