

8/1

2009 No.249
特別定価 600 yen

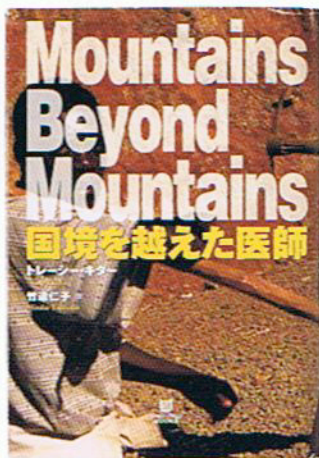
pen

with New Attitude

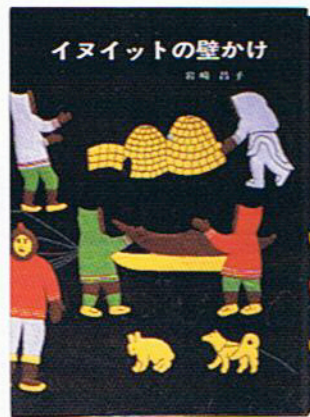
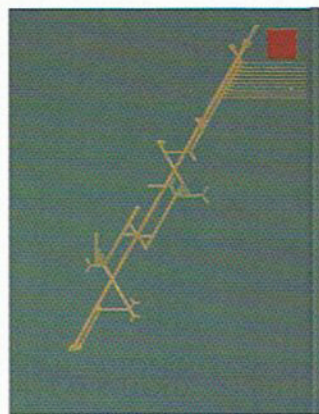
森山大道
写真家



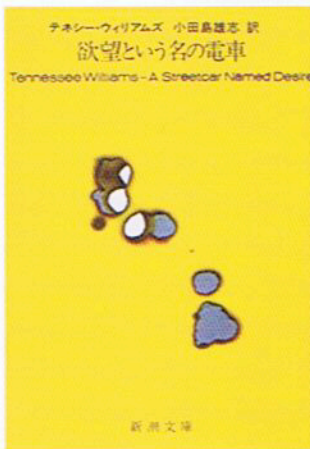
岩田健太郎
医師



隈研吾
建築家



安西水丸
イラストレーター



小島聖
女優



桜庭一樹
作家

プロが選ぶ、究極の1冊。

あの人は何を読んでいるのか？

ゴーギャンを探しに、箭内道彦とタヒチへ。

泡と酸味が後を引く、 バスク生まれの白ワイン

口に含んだ瞬間、あまりの酸っぱさに目がしょぼしょぼし、口がキューツとすぼまる感じがする。世界中に酸味が豊かなワインはいろいろあるけれど、ここまで酸っぱいのはさつない。でも、シユワシユワと気持ちのいい天然の微炭酸と後味のジューシーさで、なぜか後を引いてしまふ不思議なワインだ。

スペイン北部のバスク地方で造られる地ワイン「チャコリ」。出来立ての新鮮な状態で飲むのがこのチャコリの特徴。梅雨真っ盛りの日本にも、うっとうしさを吹き飛ばすように2008年の新酒が続々入荷してきた。もぎたてのライムや青りんごみだいに、弾けるような爽快感を振りまいてくれる。

これ、おいしく飲むための注ぎ方がある。大ぶりのコップに、高いところからジョボジョボジョボと勢いよく注ぐのだ。日本でもこのパフォーマンで注ぐ店が増えてきた。ワインが細く出る専用の注ぎ口をセットして注ぐのだけと、案外難しい。バスクでは

そんな小賢しい器具に頼らずそのままシユボボと注ぐプロがいたり、わざわざ高いところにチャコリ樽を置いてそこから注ぐバルがあるとか。さすがだね。しかし、スペインはシエリーにしろチャコリにしろ、高いところから注ぐのが好きなんだねえ。

なぜそうやって注ぐのかと聞けば「よりまろやかになるから」なのだそう。たしかに、そのまま飲むより酸っぱい味わいがマイルドに感じる。さらに、泡を立てることによってよりフレッシュな感じも出る。美食の伝統に育まれた食いしん坊のバスク人たちが編み出した方法なのだろう。

ちなみに、このチャコリの本名は

「チャコリ チョミン エチャニス」。使用品種は「オンダラビ・スリ」と「オンダラビ・ベルツァ」。ちょっとワイン知っていただけ、という人でもあまり聞いたことがないだろう。まさにこれバスク語。スペイン語ともフランス語ともまったく違う言語だといわれるバスク語は、なんとなくエキゾチックな雰囲気が出て興味深い。

バスク湾に臨む海岸丘陵地帯の畑から生まれるこのチャコリは断然、海の幸で。それもイカやエビや小魚などからりと揚げたフリットや天麩羅が絶対的。ピュアな酸味がレモン代わりになって、もういくらでもスルスルと胃に入ったから。

今宵も一杯

67

杯目 文友田晶子

チャコリ チョミン
エチャニス
Txacoli Txomin Etxaniz
原産国 スペイン

微炭酸の泡と刺激的な酸味が心地よい、バスクが誇る地酒チャコリ。写真は2007年のヴィンテージ。店によっては08年ものもすでに並んでいる。若々しい新酒の勢いを、塩気のきいた海の幸とともに堪能したい。



Photograph by Masaki Sano

「チャコリ チョミン エチャニス」が飲める店

kitchen cero
キッチンセロ

●東京都品川区上大崎2-13-44 大森ビル1F
☎03-5791-5715
営業17時～深夜1時
無休
JR目黒駅より徒歩1分

