

pen

with New Attitude

6/1

2010 No.268

定価 600 yen

1冊まるごと 印象派。

完全保存版



Akiko Tomoda

●ソムリエ・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。「All About」の日本酒・焼酎ガイド(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)も担当している。世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(GAP JAPAN)を国内外で出版。日本酒普及に世界中を奔走する日々が続く。

天麩羅の旨み引き立つ、 オーストリアの爽やかな白ワイン

日本料理の技術の高さは知られるところだが、天麩羅職人のそれはもうピカイチ。油っぽくならず甘く香ばしく、季節の食材の旨さを最大限に生かす繊細かつ大胆な揚げのワザ、食材選び、下準備、油の選択に管理——日本料理の最高峰は天麩羅かもしれない。そこに合わせる飲み物は、何がいいだろう？ ビールは飽きる、日本酒は甘さとアルコールが重く、焼酎のお湯割りはドライすぎて、オンザロックは冷たすぎる。ウイスキーは樽香が邪魔だし、ハイボールなどのサワー類は、最高の技術で揚げられる天麩羅にはちょっとアア。カクテルはありえない。やっぱりワインの出番だ。魚介が多く淡白な食材が多いから、タンニンのある赤ワインでは強すぎる。やはり白。それも酸味が十分あって、いわゆるレモン代わりになるようなタイプがいい。揚げ物を軽やかにし、甘みも引き出してくれる。もちろん、ある程度旨みとボディも必要。そうになると、

ドイツの酸味とミネラル分、フランスのエレガンスとコク、イタリアの果実味とカジュアルさをすべて併せもつオーストリアの白ワインが、ベストセレーション。オーストリアを代表するグリュナー・フェルトリーナー種の白ワインは、このすべての個性を兼ね備え、そのうえ価格はお手頃ときた。いま注目の若手ワイン醸造家であるマルクス・フーバー氏が自然な農法で造るグリュナーは天麩羅に理想的。グラスに注いだ瞬間にしゅわつと立ち上るわずかな泡が、最初に出てくる海老のクリスピーさにぴったり。もちろん最初の一本は塩でいこう。2本目はつゆとおろしで。塩は通っぽいけど天

麩羅つゆも実は捨てがたいのだ。淡い出汁とみずみずしい大根おろしがさくつとした衣を包み、海老のぷりつとした歯応えとふわつと香る甘さを倍増させる。むふ。これにもグリュナー、ちゃんと対応してくれる。オーストリア大使は、ワインと料理の相性についてこう語った。「昔、フランスもドイツもイタリアも、すべて我がハプスブルグの領土でした。フランス料理にもイタリア料理にもドイツ料理にも、オーストリアワインがすばらしくよく合うのはそれが理由です」ハプスブルグは、日本の料理をも包み込んでしまっかもしれない。おそるべし。



「グリュナー フェルトリーナー オーベルシュタイゲン 2008」を飲める店
割烹 小田島
カッポウ オダジマ
●東京都港区六本木7-18-24 鈴木ビルB1
☎03-3401-3345 営18時~22時L.O.
④日、祝、第4土曜 www.kappow-odajima.co.jp
東京メトロ六本木駅から徒歩5分

86

杯目 文・友田晶子

今宵も一杯

グリュナー フェルトリーナー
オーベル シュタイゲン 2008
Gruener Veltliner
Obere Steigen 2008
原産国 オーストリア
ドナウ川流域の「トライゼンタール」
地区で醸造を続ける、マルクス・フーバーの白ワイン。グリュナー・フェルトリーナーは主力品種だ。
●オーデックス・ジャパン
☎03-3445-6895



Photograph by Atsushi Sano