

特集 いま素材が魅力
ぎゅっとつまった旨みを堪能!

エビ

幸せと成功をもたらしてくれる
スパークリングワイン

フレンチコーディネーター
友田晶子

昔あるところに果物畑ではたら
く青年がおりました。その果物畑は
彼のお父さんから引き継いだもので
すが、ある日彼はその果物を使って
ワインを造ろうと考えました。ワイ
ン造りは、それはそれは大変な苦勞
がいりりましたが、彼の研究熱心さ
と、なにより彼の妻の協力があり、
日に日においしいワインを造れるよ
うになりました。

が、彼はそれで満足することな
く、「真においしいワイン」を求め、
ワイン造りの神様を訪ね歩きまし
た。その間、果物畑と家を守る妻は
大変な毎日を送っていました。が、
「真においしいワイン」を求めてき
まよう夫を静かに愛情をこめて見
守っていたのです。また、神様のい
たがらで、果物畑とワイン工場が大
火事に見舞われたこともありまし
た。が、彼と妻は、それにもめげず新
しいワイン造りのために奔走したの

です。そして神様は彼らの熱心さを
認め、おいしいワインを造るための
秘策を伝授したのです。

秘策は二つありました。ひとつは
おいしいワインになる最高の「ぶど
うの種」。丹精こめて育てればそれ
はそれは素敵なお味のワインにな
る魔法の力を持った種です。もう一
つは「愛」。これをもたらした彼は最初
どうしたらよいかわかりませんでし
た。わからないながらも、彼は毎日、
魔法の種を心をこめて育て、そのぶ
どうのジュニースを一滴残らず大切
にワインにしました。ある日、その
ワインの中から真珠のような泡が湧
き出てきました。飲んでみるとそれ
はまるで心が躍るような、自然と笑
顔が出るような味わいでした。そし
て彼は「そうだ、このワインに愛す
る妻の名前をつけよう」と思いつき
ました。そのとき神様はにっこり微
笑んで、よく気がついたねと彼をほ

めてあげました。妻ヨシコのための
ワイン「キユヴェ・ヨシコ」と名づ
けられたそのスパークリングワイン
は、その後、飲む人の心を和ませ、笑
顔をもたらしたといわれます。また、
不思議なことにこのスパークリング
ワインを飲んだカップルは幸せな結
婚をしたといわれますし、これで乾
杯をした商人たちは必ず繁盛した
そうです。めでたしめでたし……と
昔話風に書いてしまいましたが、実はこ
れ本当のお話。「キユヴェ・ヨシコ」
は、山形県かみのやま温泉のタケダ
ワイナリーで造られている日本初の
本格シャンパーニュ方式の発泡酒
なのだ。ヨシコさんは現会長の奥様
の名前。超敏達とされたシャル
ドネ種100%、リキュール
添加なしで造られたドライ
でエレガントな日本製シャ
ンパーニュだ。日本製とはい
え、黙って飲むと本場シャン

パーニュと区別がつかない品質の良
さ。正直、シャンパーニュよりはる
かに本物らしい味わいだ。さらに10
年間熟成させてから汲びきりして瓶
詰めするスペシャル・キユヴェ「R
D」は、シャンパーニュの芸術品と
いわれるクリエックと見まがうばか
りの出来ばえだ。これからのシーズ
ンならクリスマスに、お正月に、泡
のあるワインはびつたりの飲み物。
おまけに幸せと笑顔をもたらすお
酒ならなおさらうれしい。愛する人
の幸せ、家族の健康、もちろんビジ
ネスの成功もふくめ、祈りと感謝を
こめて、この年末年始は「キユヴェ・
ヨシコ」で乾杯したい。

ともし・あきこ/酒造・醸造家。日本酒、焼酎、サ
ーズ、テーブルマナーにも造じ、セミナー講師、輸入業者・
酒販店・飲食店のコンサルタントとして活躍。著書に「女
とお酒のい・関係」(小学館文庫)、「いつのまにやらワイ
ンの魔術」(新潮社)などがある。「ALL ABOUT日本酒・
焼酎ガイド」(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)にて
ガイドも担当。著者URL: <http://www.akikotomoda.com/>

