

ワイン王国

THE WINE KINGDOM 2010 MAR No.55

バローロ、バルバレスコ、ブルネッコ、アマローネ イタリアの魔力、冬の赤ワイン30本!!

旬感レストランへの招待⑤「ブルガリ」
江戸前にぎりをワインで楽しむ③
今こそ楽しみたい
ダイジェスティフというゆとり

特別とじ込み付録
ワイン・ワインガイド





『世界のワイン法』

山本博、高橋穂二、蛭原健介 / 共著
日本評論社
本体価格3000円+税

ワイン好きなら当然のように口にする、フランスの「AOC」やイタリアの「DOC」といったワイン法。だが、世界のワイン法の全体像を伝える日本語の解説書は、今まで無いに等しかった。この現状を踏まえて企画されたのが本書。法律の専門家が、ワイン法の歴史とその必要性、EUのワイン法、フランスのAOC法、イタリア、ドイツ、スペインのワイン法、日本におけるワインの現行法規制、全5章から、世界のワイン法をひも解く。明快なワイン法が存在しない日本の現状への問題提起も盛り込まれた、読み応えのある1冊。



『「ブノワ」料理長・小島景のおうちフレンチ野菜で、おいしい。』

小島景 / 著
インフォレスト
本体価格2000円+税

東京・青山のフレンチレストラン「ブノワ」で料理長を務める小島景氏によるレシピ集。「野菜を主役」にした料理と、「野菜の力を借りて肉や魚の存在を押し上げる」料理、全41品の作り方を紹介する。なかには、小島氏が修業した南仏ニースの煮込み料理「ドーブ」や、地元のパン「ピサラディエール」といった郷土色豊かなメニューも。野菜の火入れ法や盛り付けのヒントなどにも触れられ、野菜の持ち味を最大限に生かしたワンランク上の料理がマスターできる。



『ルベイトとフミコのビストロ・ヌーヴォー』

クレア・トラベラー / 編
文藝春秋
本体価格933円+税

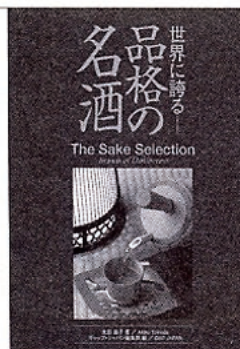
案内役は、パリのビストロを語らせたら右に出るものはないと言われる美食批評界の重鎮、クロード・ルベイト氏と、気鋭の料理クリエイター、孤野扶実子さん。2人が、若手実力派シェフの先進ビストロが人気を博す、パリの最新事情に迫りながら、パリと東京のお勧めビストロをコメント付きで紹介する。2都市125軒の店のデータと地図が掲載されているので、ガイドブックとして重宝する1冊。美しい料理写真の数々が、見ているだけで幸せな気分にしてくれる。



『30分で一生使えるワイン術』

葉山考太郎 / 著
ポプラ社
本体価格1200円+税

ワインライターの葉山考太郎氏が、この本さえ読めば「一夜漬けでソムリエと対等に話ができて、自分の飲みたいワインが探せる」ようにと書き下ろした入門書。「知っておくべきブドウ品種は四つだけ」など、基本知識を最小限に抑え、ワインショップ、レストラン、ホームパーティーという三つのシチュエーションごとに、ワインを楽しむコツをまとめた。シャレの効いたイラストと軽妙な語り口で、初心者でも「これなら覚えられそう」と思える内容に仕上がっている。



『世界に誇る— 品格の名酒』

友田晶子 / 著
ギャップ・ジャパン編集部 / 編
ジャパン・プランニング・アソシエーション
本体価格3800円+税

ソムリエやき酒師などの資格を有し、酒類全般に造詣の深い友田晶子さんが、日本酒の魅力を広く世界に発信するべく手掛けた書。「世界に誇れる名酒100銘柄」を、友田さんによる「きき酒コメント」、蔵元情報、杜氏の言葉などと合わせて詳しく紹介する。ワイングラスで日本酒を味わうなど、七つのシーン別に新たな楽しみ方も提案。日本酒入門書としてはもちろん、日本語・英語の2カ国語併記なので、「SAKE」好きの外国人への贈り物にもぴったり。



『ワインの国ハンガリー トカイを巡りて』

ロハイ・ガーボルほか / 編著
澤辺小友美、中田一郎 / 訳
美術出版社
本体価格9000円+税

ハンガリーの著名ワイン研究者による、ハンガリーワインの解説書。日本では、トカイの甘口ワインで知られるハンガリーだが、実は辛口の白やフルボディの赤、スパークリングワインも生産しており、バリエーション豊か。その歴史的背景、栽培や醸造の特徴、ブドウ品種、トカイをはじめとする20の生産地域と主要生産者の詳細を通して、ハンガリーワインの全貌を明らかにする。1000年もの昔からワイン造りが行われていたというワイン大国を知る、一助となる1冊だ。