

FoodLife

2019
第11号

Vol.37 No.6

フードライフ第三十七巻第六号
令和元年十一月一日発行通巻四百二十七号

MONTHLY SPECIALS ホテルの朝食

The Okura Tokyo

オールデイダイニング「オーキッド」

渋谷ストリームエクセルホテル東急

バー&ダイニング「TORRENT」

ハイアット セントリック 銀座 東京

「NAMIKI667」

ヴィラフォンテーヌ東京六本木

「balcony Restaurant&Bar」

安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二月



飽きたいけど扱いたいヌーヴオー、
ならば、日本産のあざやかなロゼ・ヌーヴオーで



ヴァン ロゼ 2019
750ml・1728円 (税込)

▼サドヤ
Tel.055-253-4114

「いまだかつて経験のない」「100年に一度の」といえば今は台風だけ、ちよつと前はボジョレー・ヌーヴォーの出来具合だった。同じにしては不謹慎かもしれないが、何回か続く大型台風ニュースと新酒情報満載のこの時期のワインニュースが重なってしまい、複雑な思いになった。

今年、ボジョレー・ヌーヴォーも、「傑出している」「生産量は減少ながら期待できる」などがリポートされているけれど、毎年代り映えしないヌーヴォー情報、もう、お腹いっぱいという声も多い。

小売りでも飲食店でもはや色のついた白ワインともいえるボジョレー

「ヌーヴォーは飽きが来ている感じがぬぐえない。」
でも、日本人、「新酒」をはじめとした「走り」や「旬もの」はやっぱり大好きだ。ボジョレーに飽きたのなら、日本ワインの新酒をそろえてみてはどうだろう。それも今世界的に注目されているロゼだ。

おすすめは、「日本で初めてワイン専用ブドウ品種でワインを醸したワイナリー」がキャッチコピーの甲府はサドヤの新酒だ。

大正6年(1917年)創業という日本ワインの老舗中の老舗。昭和11年(1936年)から自らが開墾したブドウ畑からワインを造っている。

今回おすすめのロゼの新酒は、山梨県産マスカット・ベリーAとサドヤ農場産カベルネ・ソーヴィニヨンからできている。甘酸っぱいフルーティーさはマスAから、軽い飲みとコクはカベルネからという食事に向くバランスがおすすめポイント。

フレッシュトマトの Pasta、ハムやサラミや田舎風パテともいい。ちよつとスパイシーなエビチリやベトナム風生春巻き、香ばしい餃子もばつちり合う。

けれど、一番お勧めしたいのは「秋刀魚の塩焼き」だ。季節のペアリング

グほどおいしいものはないのだから、しかしこちらも台風ばりに「記録的な」不漁という今年の秋刀魚らしいが、冷凍も生と新とか表記しているという国の粋な計らいもあるようなので、「解凍生」秋刀魚「解凍新」秋刀魚に、新鮮なロゼの日本ワインを添えればちよつと価値も高まるうというもの。

日本の秋の味覚を上手に演出できる新酒。注目のロゼは、秋の紅葉や夕暮れの美しさにも通じ、どこか心を躍らせてくれる。使ってみてほしい。