

名店・名シェフのスペシャリティ
中国料理 傑作選

25人の名シェフによる

いざ始動!

ホテルのニューノーマル

ヒルトン東京/ホテル 外口ポリタン
ロイヤルパークホテル/川崎日航ホテル
京王プラザホテル

安川哲二の今月の一品



世界の女性ワイン専門家が選んだ 日本のスパークリングワイン 「グランヴォワイヤージュ」(楠わいなりー・長野)

グランヴォワイヤージュ
750ml 5500円(税込)



▼楠わいなりー
TEL.026-214-8568
(10時~16時水・木定休日)

今年14回目となる「フェミニナリーズ世界ワインコンクール」の審査が、フランス、パリで6月に行われた。この国際コンクールは、世界の女性ワイン専門家が審査するユニークなもので、女性ソムリエ、女性ワイン醸造家、女性ワインジャーナリスト、女性シェフなどがブラインドテイスティングで厳正な審査を行う。本来は毎年4月に行われるものがコロナ禍で6月に延期になったが、完全防備の中、約500名の分散審査で無事開催となった。

アイテム、スパークリングワインはたった1アイテムという狭き門となった。その日本産スパークリングで唯一金賞受賞となったのは、長野県須坂の楠わいなりー「グランヴォワイヤージュ」だ。優良年である2015年産のセミヨンとソーヴィニヨン・ブランを使った白ワインを3年間瓶内熟成させスパークリングに仕立てた。きめ細やかで持続性のある泡、エレガントさを醸し出す酸、十分な果実味、これらのバランスが素晴らしいことなどが認められたのだ。

ブレンド白ワインは「日滝原」という商品になり生き生きとした酸を楽しませてくれる。長熟タイプの「シヤルドネ樽熟」は、ミネラル感とちみっフレューヴァーが人気だ。実は、スパークリングのほかに、この二つが今回の「フェミニナリーズ・世界ワインコンクール」の金賞を受賞している。つまり3アイテムが受賞しているということ。さらに、楠わいなりーは、同コンクールに4回連続出品で、毎年金賞ワインを輩出しているのだ。

以前、フランスの審査会場で数名の女性審査員に日本ワインについて感想を聞いたことがあるが、「素晴らしいワインが多くて驚く」といううれしいコメントに隠れ、「酸が少

ない」「バランスがいまひとつ」「醬油のような香り」「醸造そのものを見直したほうがいい」など厳しい意見があり唖つてしまった。審査は思いのほか厳しいということだ。その中であって、楠わいなりーの連続受賞、今年の3アイテム金賞、日本産では唯一のスパークリングの金賞受賞は快挙だろう。

読者の皆様のお店にインバウンドのお客様が戻ってきたら、こういった日本産ワインを紹介していただきたい。世界の女性ワインプロが認めた日本産ワインであることは、きっと、すごく説得力のあるセールスワードになるはずだ。こんなすごい商材があること、今の時期にぜひ、インプットしておいてください。