

トップシェフの覚悟と決断

MONNA LISA 河野透 オーナーシェフ



安川哲二の今月の一品

春に希望をもつて、爽やかな日本ワインを 生真面目な造り、長野、楠わいなりーのリースリング



これを書いているのは、一都三県の緊急事態宣言発令中。静岡県で海外の変異種が見つかることをはじめ、全国にも緊急事態が拡大している。昨年からのコロナ禍で、飲食業界はまったく想定外の事態を招いている。利用者・消費者の私たちもどちらかしい思いで見守っている。

飲食店で飲めない代わりに、家飲み消費が伸びている。ワインに関しては、「輸入プレミアムワイン」「日本ワイン」が減少し、かわりに「国产カジュアルワイン」「カジュアルスパークリングワイン」が増加しているとか。とくに、20代30代がワインを飲むようになつていている。理由

は「いろんなものを飲んでみよう」という好奇心、「ワインは食事に合うらしい」という興味、「わかりやすい商品が増えた」、また、「エシカル（人や社会や地球にやさしい）イメージ」「体にいい」「物語がある」など。

この人たち、いずれレストランで格上のワインを飲むようになるはずだ。

長野須坂に位置する楠わいなりーは、生真面目にブドウ栽培とワイン醸造を行つてゐる。歐州系ブドウからは品種の個性にプラス土地の個性を十分に加味したワインを、アメリカ系品種からは華やかでフルーティーなワインを生み出している。海外

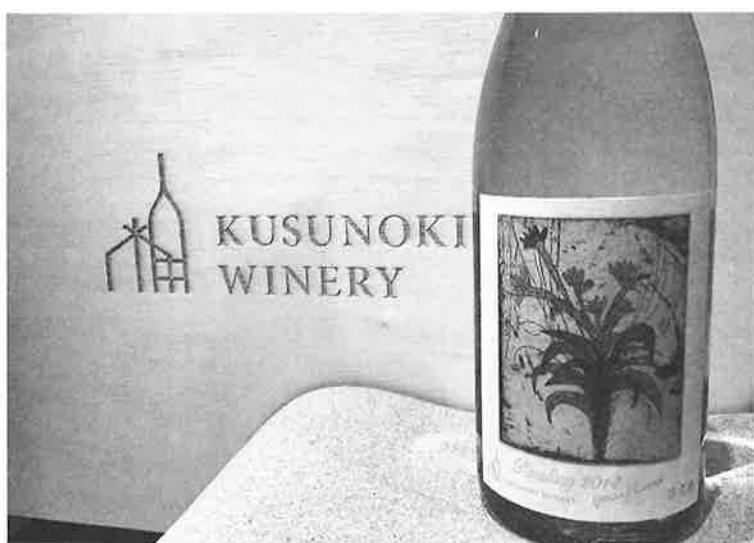
のコンクールでも受賞を重ねていることから、その品質に間違いないことが証明されている。

個人的に好きなのは、リースリング。ドイツの冷涼な気候でこそ、その本領を発揮するといわれる難しい品種だが、特有のペトロー

ル香とミネラルの印象がしつかりとあり、リースリングらしいと言い切れるからだ。酸も果実味も十分にあり、ボディも楽しめる。

苦境にある飲食店に、売り上げ減少の日本ワインをお勧めするなんて、タイムリーでないなどとは言わせない。今、こういつた経験や情報を収集しておかないと、アフターコロナで押しよせる国内外の「飲食店ロス」のお客様対応ができないと思うからだ。

ミネラル感やボディのある白ワインこそ、しっかりとプロの技で造られた、ソースのある料理、手間をかけた煮込み料理、スペイスのきいたロースト料理が似合う。手抜きの素人料理で作った焼き鳥に合わせてみただきたい。私たち、行きますから。



リースリング2014 スペシャルキュヴェ 750ml、6611円(税込)
▼問い合わせ 楠わいなりー : Tel 026-214-8568