

6
JUNE

2020

VOL.20

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

[特集]

**The World of GIN
2020**

ジンの世界 [第2弾]

カタログ100本を一挙紹介
ジンに合うおつまみ



ユニサーのいるお店訪問
全国ぶらり旅 広島編

大人でよかったあ！ 栃木のスパークリング「北ののぼ2014」と 天然かき氷の驚くべき相乗効果！

足利のココ・ファーム・ワイナリーを訪ねたのはかれこれ20数年前になる。栃木にワイナリーがあることに驚き、目もくらむ急こう配のブドウ畑にも驚いたが、一番印象的だったのはブドウ造りをしているのが知的障害を持った「まごころ学園」の園生たちということ。カラス追いの任たきや丁寧に粒選りする収穫、寒風の中の枝拾いなど、畑での作業は障害がある子供たちにとって身体と心を育む効果があることを学園長のお嬢さんであり、現ワイナリー専務取締役の池上知恵子さんに教えてもらった。

ワイナリーの名前が全国区になったのは2000年にスパークリング「1669 NOVO」が九州・沖縄サミットの晩餐会に使われてから。以後、国家レベルの食事で必ずと言っていいほど日本ワイン代表として採用されている。「北ののぼ2014」は北海道余市のピノ・ノワールとシャルドネとピノ・ムニエを道内で一次発酵させ、翌年、足利で50カ月以上かけゆっくり瓶内二次発酵させる。澱引きするためのルミアージュ（ボトルを逆さまにして口元に澱を集める時間のかかる作業）は園生が行っている。

酸が豊かでドライだが、熟成感もたっぷり。アップルパイやオレンジマーマレードのような火を通した果物のコクと苦みを感じる。最初の一杯と、うより中盤から後半にメイン料理と一緒にいきたい味わい。

「北ののぼ」をグラスで飲める「麦酒屋るぶりん」にはワイナリーのブドウかすを餌にしている「足利マール牛」のステーキがある。これこれ、これに合うんだ。あつさりとした赤身肉だからすごくいいバランス。

それとも一つが、このお店のウリでもある天然氷のかき氷だ。今の季節は、紅茶のムースにふわりときめ細かいかき氷が覆いかぶさり、さらにその上に無農薬レモンをまるごと使用した自家製シロップと練乳がトロリ。これが合うこと合うこと。両者の上品な甘酸っぱさと苦みが重なり合って、感動の相乗効果。かき氷とスパークリングワインなんて、もう、シャレオツ以外のものでもない。ああ、大人でよかったあ。

この「北ののぼ」、もちろんオンラインでも購入できる。この原稿を書いている今は、新型コロナウイルス感染症拡大を受け、全国に緊急事態宣言が発出

Photo by Ayumi Fujita



され1週間というタイミングだ。この号発売時期には、「北ののぼ」を飲食店で料理を囲み乾杯できるように頑張ってほしい。

とまだあきこ ソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く精通。一般・プロ向けセミナー、料飲店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観覧PR支援等を行う。2016年より一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会（通称・SAKE女の会）代表理事、著書に『ツウになる！日本酒の教本』『ツウになる！ワインの教本』など。

麦酒屋 るぶりん

東京都中央区銀座6-7-7 浦野ビル3F
☎03-6228-5728
火～日・祝 12:00～23:00(フードL.O. 21:00)
月曜定休

