

カレーの多彩な提案で 外食トランスフォーメーション

ニューノーマルの実力を発揮する新しいカレー 特集

カレー&オリエンタルバル桃の実 水道橋店

ラ・トラットリアアッチャ

歌風カレー ソレイユ

食メス カレ 最新グルメ

ハウス食品

エスピー食品

平和食品工業





世界で注目のオレンジワイン、日本産なら、 シャトーマルスの「甲州オランジュ・グリ」



シャトーマルス 甲州オランジュ・グリ2019
750ml、1487円 (税別)
本坊酒造株式会社
問い合わせ▼099-822-7003

現在、3回目の緊急事態宣言発出中ではあるが、この号が発売される頃、オリパラ開催は決定しているだろうか。ここまで長引くとは本当に想定外だ。

こういう時には日頃できない情報インプットをとお考えの方もおられるだろう。そんな時にはオレンジワイン、どうだろう。飲食店でも家飲みでも、注目株のワインだから。

ブドウじゃなくてオレンジを使ったワインか?と思つた方は、さすがに飲食業界にはいないと思うけれど、一般消費者にはまだまだ浸透していない。

オレンジワインは、白ブドウの皮も種も一緒にし、時間をかけて醸す

ことよって、濃厚な白ワイン、つまりオ

レンジがかったワインに仕上げたものこと。白ワインらしいフルーティーさもありながら、赤ワイン的な渋みやコクもあり、いわば白と赤の中間の良さを持っているワインだ。また、渋みがしつかりあるゆえに亜硫酸を控えることが可能で、自然派ワインとしての人気も高まっている。

ちなみに、オレンジワインという呼び名は、マーケティングを意識した北イタリアのメーカーやイギリスのワイン商が生み出したらしいが、そもそもこの濃厚な白ワインの発祥はジョージア(旧グルジア)だ。クヴェヴリと呼ばれる素焼きの大型の甕で醸すのだが、空気接触が多いた

め白ワインだが濃い色合いになり、それゆえ「アンバーワイン」と呼ばれている。2013年にジョージアの伝統ワイン文化がユネスコ世界無形文化遺産に認定されて以来、世界中で注目され始めた。

本家ジョージアのオレンジワインはやはり要チェックだろうが、イタリアやフランスのヴィオニエ、ゲヴェルトラミネール、ピノグリを使つたものも人気だし、アメリカ産オレンジワインも増えてきた。日本ならば甲州だ。そもそも甲州は淡い紫色をしている品種で、オレンジワインになりやすい品種でもある。

鹿児島の本坊酒造が山梨で運営するシャトーマルス「甲州オランジュ・グリ」は、美しいオレンジ色と、フルーティーでありながらほんの少

しの渋みと苦みが全体を引き締めるバランスのいい味わいでおすすめに値する。白と赤の両方の良さがあるため、スパイシーでちよつと脂っこい料理、たとえば、エビチリや麻婆豆腐、ニラ餃子などの中国料理にぴったり。トムヤムクン、ヤムウンセン(タイ風春雨サラダ)などスパイシーエスニック料理もいい。また、山椒たつぷりのウナギのかば焼き、生ニンニクと玉ねぎ、生姜、シソなど薬味たつぷりの初ガツオのたたきもちよつと意外な組み合わせになる。和洋中エスニック、魚も肉にもいける万能ワインがオレンジワインなのだ。

商品知識のインプット、余裕のない日々が続くかもしれないけれど、学びはきつと役立つはずだ。