

イタリア料理特集

コロナを打ち返すメニューの力

canade
HASEGAWA
ピアット スズキ



安川哲二の今月の一品



女性受けするワインは男性をも惹きつける！
女性審査の国際コンペで金賞受賞
レッド・ミルレンニウム甘口・辛口

岩の原葡萄園(新潟)



「レッド・ミルレンニウム 2019 甘口」 720ml、5500円
 「レッド・ミルレンニウム 2019 辛口」 720ml、3300円

レッド・ミルレンニウムがブドウ品種だと知っている方はかなりのワイン通だろう。それも、日本産の生食&ワイン用品種で、生まれは新潟ということを知っていれば、これも、田崎真也さんと肩を並べることのできるワイン大家……かもしれない。

それほど、稀有な品種なのだ。日本のワインブドウの父と呼ばれる川上善兵衛氏が1930年に開発したもので、レッドと付くので赤ワイン用の黒ブドウかと思うが、実は白ブドウ。はい、ここまで知っているなら田崎さんを抜ける……わけはありませんよ、念のため。

善兵衛が創業した岩の原葡萄園で

は、このレッド・ミルレンニウムを使った白ワインの辛口と甘口を造っている。そもそもとても華やかな芳香で、完熟トロピカルフルーツを思わせる、心躍る晴れやかな香味がなにより魅力。辛口は滑らかさのある柔らかい味わいで、後味はすっきり軽快。偏差値は高いけど、遊び心のあるチャーミングな女子大生って感じだろうか。甘口は、濃密な香りがエキゾチックで、オレンジはちみつのような甘美さがありながら、嫌味のない後味で、実に後を引く味わい。一見豊満で派手で男性受けしちゃうけど、実は同性からも慕われるちょっと姉御肌の美人先輩って感じかな。あれ、こういうのって、セク

ハラになるのかな？ ま、いいか。数年前の試飲会で出会ってから、私はこのレッド・ミルレンニウムねえさんたちに、ぞっこんだ。とくに甘口。こんなに品がある甘口は、なかなかないと思う。もう一つ、通ネタを書いておくと、この甘口は、ぶどうを房ごと凍結させ、溶けはじめの果汁だけで仕込む「クリオ・エクストラクション製法」で生まれる。そして、おいしさの秘密は濃密さと一緒にある「酸」だ。ただ、べたつと甘いだけではない、きゅつと引き締まったバランスを体感できる。

これから旬のスズキの西京焼き、イサキの煮つけ、キスや穴子の天ぷらと一緒に。出汁やみりん、味噌などの相性がいいのもうれしい。ちなみに、辛口・甘口ともに、フランスで開催される、世界の女性ワイン専門家が審査する国際酒類コンペ、「第15回フェミニナリーズ世界ワインコンクール2021」の金賞を受賞している(甘口は昨年も金賞)。まさに、世界の女性に認められたワインだ。女性受けするワインは、男性をも惹きつけますよ。要チェック！

岩の原葡萄園
 問い合わせ▼025-528-4002