

特集・中国料理

聖地横浜にオープンした話題の店

2021秋・冬の新食材特集

安川哲二の今月の一品





コロナ後、訪日外国人を驚かせるに違いない宮城産ワイン
「マスカット・ベリーA・スーパーリアル」
 (了美ヴィンヤード&ワイナリー)



マスカット・ベリーA・スーパーリアル
 750ml・2750円(税込)

了美ヴィンヤード&ワイナリー
 ▼問い合わせ Tel.022-725-2106

世界の女性ワイン専門家が審査するフランスの国際コンペ「フェミニリーズ世界ワインコンクール」2021年大会(第15回目)の日本ワイン部BEST OF THE BESTは、宮城県の了美ヴィンヤード&ワイナリーの「ナイアガラ」だった。

宮城県にワイナリーと驚かれるかもしれない。仙台市の北に位置する大和町の美しい丘陵地帯、標高330メートルの地にワイナリーと畑がある。2017年に醸造が始まったというから超最新のワイナリーだ。

この地で、水道、不動産、福祉、農業の4事業を発展させてきた夫婦お二人が新たに始められたワイナリーで、「了美」は夫婦のお名前1字ずつ

つをとってつけられたそう。

しかし、出来立てほやほやのワイナリーとは思えないほど、ワインの味わいは素晴らしい。今回受賞したTOP OF THE BESTは、審査得点20点満点中最高得点だったもの1銘柄に与えられる名誉ある賞で、それが、生食用ブドウの「ナイアガラ」というところがなんとも画期的だ。

生き生きとした酸味が印象的で、シヤープな切れのある爽やかな白ワイン。旬の魚や野菜の天ぷらなんかにぴったりだと思っ。

ちなみに、同ワイナリーの「マスカット・ベリーA・スーパーリアル」と「甲州プライベートリザーブ」は金賞受賞。こちらもお見事! 個

人的には、この「マスカット・ベリーA」も、もう、大好き。若いヴィンヤード&ワイナリーとは思えないほど、どこもなく熟成感があり、柔らかくまるやかで深みがある。なんかびっくりだ。宮城だからというのもあるけれど、マスコットとかカツオとか赤身の魚には絶対に合うと思う。お刺身やたたき、カルパッチョもいい。ちよつとお醤油をかけた秋刀魚の塩焼きにもいいだろうなあ。魚の旨味と醤油の深みに合いそうな感じなのだ。

聞けば、レストランと宿泊施設もあるという。HPをみれば、シンプルで清潔感のある施設とわかる。ここで、地元産の食材を自社製炭で焼き上げるグリル料理と一緒にこちら

もまさに自家製のワインをペアリングして楽しめる。オープンには2020年。コロナ禍で大変な日々を過ごされただろうと想像するけど、収束後には、行く、絶対行くぞ。そして、山と湖と空に囲まれた畑とワイナリーで、「ナイアガラ」と「マスカット」と「甲州」をゴクリと飲み干すのだ。

TOKYO2020で来日した選手や関係者には、こんな日本ワインを飲んで欲しかったとつくづく残念に思うが、コロナ後にはきつとたくさん外国人が日本にやってきて、日本にこんなワインが……と驚き感動するに違いない。もう少しの我慢だ。