

サンライズ ロゼ



トラマーリ

[タイプ] ロゼ・辛口 [収穫年] 2023年
[生産地] イタリア プーリア州
[生産者] カンティーネ・サン・マルツァーノ
[品 種] プリミティーヴォ

今月の
一品

750ml ¥2,310 税込

イタリアをブーツに例えるとヒールの部分に位置するプーリア州。トラマーリとは「海と海の間」という意味で、アドリア海とイオニア海に挟まれた土地で夏の太陽をたっぷりと浴びて育ったブドウから造られた。サン・マルツァーノは、新鮮な果実味をしっかりと表現したモダンテイストが売りの生産者。輝きがある淡いチェリーピンクの外観。ラズベリーや白桃のアロマ、フローラルでスパイシーな風味、オリーブオイルのような滑らかさ、リンゴを皮ごとかじったような甘酸味が心地よい。仔羊に豚と牛肉のミックスグリル、シーフードのフリット・ミスト、カプレーゼなど、さまざまな料理に対応できる。

生ハムのブルスケッタで
笑顔満開！

ランソン ブラック クリエイション

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] NV
[生産地] フランス シャンパーニュ地方
[生産者] ランソン
[品 種] ピノ・ノワール50%、シャルドネ35%、
ムニエ15%

750ml ¥9,460 税込

1760年の創業から現在まで、ブランドの価値を守り続けてきたシャンパーニュの名門ランソン。「ブラック・クリエイション」は、シャンパーニュの真価が問われるスタンダード・キュヴェである。ノン・ヴィンテージ品の域を超えた瓶内熟成期間48ヶ月（法定12ヶ月）。「ノン・マロラクティック」製法による豊富なリンゴ酸を活かすことで、長期熟成でありながらピュアでキリリとしたスタイルを生み出す。淡いゴールドの色調に細やかな泡立ち、リンゴのコンポートやブリオッシュを連想する香り、さっぱりした酸と旨苦味が味わいに奥行きを添え、飲み込んだ後にバニラやカラメルのような風味が口中に広がる。まずは、フィンガーフーズと一緒にさまざまなシーンで楽しんでほしい。

クリームチーズ×
リンゴジャムのカナッペ☆

信頼と伝統の黒ラベル



今月の
逸品

3

March 2025

ワインクラブ通信

これまでの品揃えを大切にしながらも、ラベルがステキだったり、季節を感じるワインなど、見て楽しい、飲んでおいしい、そして、飲んだ後にちよつと詳しく知りたくなる、そんな新しい発見に出会えるようなワインをご紹介します。

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しません。

Column

「ワインと翻訳」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

作家の岸本佐知子さんのエッセイに「ソムリエの言葉が味である」と締めくくられていた箇所があった。ソムリエが発するテイスティングコメントを聴きながらワインを飲んでみると、ソムリエの言葉と同じ味に感じてくるという。この文章にクスッと笑ってしまった。これがきっかけで岸本さんの作品に触れるようになった。

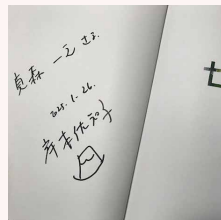
先日、「翻訳の仕事」と題した岸本佐知子さんのトークイベントに参加した。いつものように最前列に座ってやる気満々で受講した。岸本さんは、オーストラリアの絵本作家で映像作家でもあるショーン・タン (Shaun Tan) 氏の翻訳家として有名である。トーク内容は、ショーン・タンの作品の翻訳に関わったエピソードを中心に、自身の翻訳業のキャリアについて軽妙な語りで進行了。最後に、翻訳とエッセイの仕事について「どのように考えているか」と、質問があった。

翻訳の仕事については、「正確に伝えなければいけない!」という責任と、作家の考えを読者に「いかに解りやすく伝えるか!」と、頭を悩ますという。多方面の情報を集め、専門用語を確認し、原作者の背景や思考を理解する。意識が必要なときは、日本語の語彙力が問われる。一方、エッセイは自分自身のことを伝えれば良いわけだから、プレッシャーは少ないという。ところが、エッセイの仕事を重ねるうちに、翻訳とエッセイの心理的重荷が逆転したという。

つまるところエッセイは「自分で生み出さなければいけない苦しさ」があると解釈した。



ワインも正確な情報を収集し、内容をかみ砕いて伝えるところが翻訳と共通した部分だと思っている。私は「ワインのある生活や楽しさ」をどのように伝えていくか、日々頭を悩ませている。



Cheese *with Bread* ソムリエ 沼田のチーズのお話

 旨みと芳醇なコクが特徴の熟成チーズ

オールドアムステルダム

乳種：生乳
タイプ：ハードタイプ
生産地：オランダ
相性のいいワイン：コクのある白ワイン、香り華やかな赤ワイン

バゲット、バター、
カンパーニュと一緒に!

オランダの最大都市“アムステルダム”の名前が付いた熟成ハードチーズ。オランダを代表するチーズといえば、ゴーダが有名ですが、ゴーダタイプのチーズを18ヶ月も熟成させた逸品。原料のミルクは、できるだけ新鮮なものを使うために、チーズ作りが休みとなる週末のミルクは使わず、平日絞ったミルクだけを使うというこだわり。1年以上熟成すると、アミノ酸のシャリシャリ、コク、旨味、バターやナッツのような濃い味わいがでできます。チーズは熟成の過程で、たんぱく質が分解されてアミノ酸に、脂肪は脂肪酸になって、そのチーズ独特の旨みや風味となっていきます。特にアミノ酸の一種、グルタミン酸は、昆布やしいたけの旨み成分と同じ。これが「だし」のような旨みがあります。日本人にとっての重要な味覚ポイント、「だし」のような旨みがあるので、日本人の嗜好に合うと言われています。チーズが苦手な方にも、気に入って頂ける味わいなので、ホームパーティにもおすすめです。黒いワックスに覆われているのがこのチーズの目印。食べるときは、ワックスをはがしてお召し上がりください。

ANDERSEN
HIROSHIMA

エグゼクティブソムリエによる
日常の出来事を綴ったコラムと
今、楽しんでいただきたい旬のチーズの
お話をご紹介します。

