

今月の逸品

樽育ちの泡



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。

クリームチーズ＋干しイチジク×
生ハムで巻く!! ◎

今月の一品

シャトー・ベラ リースリング

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2023年

[生産地] スロヴァキア ニトラ地方

[生産者] エゴン・ミュラー&ミロスラフ・ペトレヒ

[品 種] リースリング

750ml ¥4,620税込

2000年にエゴン・ミュラー（世界最高クラスのリースリング生産者）が中欧スロヴァキアを訪れた。「アルザスやドイツに匹敵する可能性を秘めている」と惚れ込み、2001年から始めたワイナリーがシャトー・ベラである。ドナウ川岸から約4km離れた畑から収穫されたリースリングを醸造。実績を積み重ねてD.S.C.（レイトハーベスト認定品質ワイン）に指定された。遅摘みのリースリングを辛口に仕立てたワインは、ドイツ産アウスレーゼに匹敵するクオリティ。菩提樹の花、ピーチ、マンダリン、ハチミツなどアロマが豊か。ふくよかさにコクや複雑味を兼ね備え、酸の伸びと味わいが長い。飲用適温8～10℃だが少し高めの温度でも美味しい。しかしながら生産量自体が少ないがゆえ日本への輸入は極めて少ない。

☆ 2 つ
ベーコンエビをおつまみに

エスプリ・ナチュール ジー

[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] アンリ・ジロー

[品 種] ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%

750ml ¥14,300税込

1625年からの歴史を持つ、名門シャンパーニュ・メゾン「アンリ・ジロー」。良質のブドウと伝統製法から生み出される洗練された味わいは、長くヨーロッパ社交界の華やかな宴を彩ってきた。手掛けるシャンパーニュは、アイ村の優れたテロワールとオーク樽のこだわり、それらを職人的な手仕事でまとめている。手摘みで収穫されたブドウは、酸化を防ぐため、速やかに醸造所へ運ばれて慎重にプレス機にかけられる。特注のオーク樽（アルゴンヌの森産）でゆっくりと発酵。樽熟成後の澱引きも手作業によって丹念に行い、何千通りもの組み合わせからブレンドされる。淡い麦わら色、厚い泡の層、ジンジャーブレッドや焼きリンゴのニュアンスがあり、紅茶のようなフレーバーと凝縮感が続く。樽発酵・樽熟成の風味満載。

本家を
超える！
本格
リース
リング



「レッドラインとアラーム」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

我が家に浜松の親戚から鰻の蒲焼が送られてきた。さっそく夕食でいただくことになった。「たまには赤ワインと一緒に味わってみようか」。鰻に合いそうなワインを探った。「あるある、ブルゴーニュのピノ・ノワールがあるではないか」。瑞々しいピノ・ノワールの味わいが鰻の香ばしい風味と旨味にぴったりだ。「これは旨い!ただし飲みすぎしてしまう。危ない!レッドラインをもうけなければ」。

「レッドライン (Red Line)」とは、「越えてはならない一線・限界」である。私にとっては、飲みすぎ防止ラインのことだ。赤いテープをボトル側面に貼り付ける。ワインの液面が赤いラインまで下がったら残りは明日に持ち越すという、飲みすぎの抑止力となっている。残ったワインは、真空調理機で真空保存し「品質と楽しみ」を翌日に持ち越す。付随して、疲労や眠気に抗えずにうっかり眠ってしまう「寝落ち」が少なくなった。深酒や寝落ちは、睡眠の質と時間を削ってしまう。深酒で時間を忘れないよう、セットするのが「アラームクロック」だ。これは睡眠時間を確保するための仕組みである。たとえば起床時間を4時40分とすると、睡眠時間(7時間)を確保・逆算し、就寝時間(21時40分)を決めてアラームをセットする。アラームが鳴ったら寝室へ向かう。自宅のアラームは起きるためではなく寝るために使う。なんと目覚まし時計が就寝時計と化す。これはストイックなシステムのようなのだが、慣れると時間を気にしなくて安心してくつろげる。ワインを楽しむ基本は健康第一。しかしレッドラインを超えることもしばしば…。ワインと長く付き合うには、買い置きしない、飲む時だけ買う。損得よりも満足感、量よりも質で選ぶ。飲みすぎってしまう人と場所を避ける(笑)



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を
ご紹介しています。

