

超熟型のキアンティ

キアンティ・クラッシコ ベラルデンガ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2011年

[生産地] イタリア トスカーナ州

[生産者] フェルシナ

[品 種] サンジョヴェーゼ 750ml ¥7,150 税込

イタリア銘醸地のひとつキアンティ・クラッシコ。フェルシナは、カステルヌーヴォ・ベラルデンガ（キアンティ・クラッシコ最南端に位置）最高の造り手と称される。ベラルデンガという土地に畑の多くが広がる。これは12年以上の時を経た超熟型キアンティ。3月から4月に、中型のスロベニアオーク樽と3回使用されたオーク樽に入れて12ヶ月熟成。ブレンド後に瓶詰めして、さらに最低3ヶ月間瓶熟成させる。オレンジがかった暗いガーネットの色調。イチジクのジャムや干しプラム、バニラや燻製のような風味が広がる。豊富な酸とタンニンが長い熟成を可能にした。円熟期に入ったキアンティを体験できる、フェルシナの哲学が詰まった逸品である。

キアンティの真骨頂、料理で味わいが進化する！



今月の一品

一級の実力

パニエに入れて開栓、秋の夜長にゆっくりと楽しみたい！

ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ オー・クロゾー

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2011年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] ドメヌ・ドルーアン・ラローズ

[品 種] ピノ・ノワール 750ml ¥19,800 税込

「王のワイン」と呼ばれ、ナポレオンが愛した銘醸畑「シャンベルタン」があるジュヴレ・シャンベルタン村。ただし、プルミエ・クリュ以上か優良生産者のワインを選べと言う。ドルーアン・ラローズは、ブルゴーニュの銘醸地に6つのグラン・クリュを所有する老舗ドメヌである。一級畑オー・クロゾーは、マジ・シャンベルタン(特級畑)と道を挟んだ場所にある、石灰質土壌の小さな区画。ピノ・ノワールの繊細さを表現するために新樽率は約60%。熟成はライトからミディアム・プラスにトーストされたアリエ産とニヴェルネ産の樽を使用。ドライプラムやトーストにリコリスやなめし草の風味が生じ、さらに溶け込んだようなタンニンは円熟期の証である。



今月の逸品

10
October 2023

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。

ソムリエスクールで学んでいた修業時代。講師の紹介でさまざまなホテルやレストランの見学回りをしていた。バックヤードは企業秘密で非公開が多い中、某レストランが印象に残っている。そこは「バカラのグラス」に「クリストフルのカトラリー」、これらに曇りや傷をつけないために洗浄機に通さない。グラスは当然のこと、カトラリーでさえも丁寧に1本ずつ手洗いして磨き上げる。支配人がカトラリーの引き出しを開けて説明した。「各種カトラリーの形に合わせた枠に1本ずつ納めている。毎日棚卸をしなくても1本でも紛失したらすぐ判るよ。備品も財産だからね」。見当たらなかったら徹夜覚悟で手分けして探すらしい。さらに「君のところでは、うちのように管理されていないだろうね。備品を大切に扱えない者はプロとして失格だよ!」と言葉に遠慮がない。彼から、お客様をとりまく周囲もレストランの価値であることを学んだ。一般にバカラのグラスやクリストフルのカトラリーは、日常では気軽に使わないし、使えない。されどカトラリーやグラスひとつで料理やワインの口当たりや風味、さらに気分が変わる。お客様に王様気分、レストランの主役として楽しんでいただきたい。非日常の時間を満喫してほしい。それは「現代の宮殿」の価値だと思う。引き出しの中まで見せてくれた支配人。仕事に対する自信の表れだったに違いない。今でも「備品の扱いも価値だよ!君のところ、きちんとできているかな?」という、支配人の声が聴こえてくる。私は高級な備品に限らず丁寧に扱うよう心がけている。

Column

「現代の宮廷」

エグゼクティブソムリエ
貞森 一之



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
広島アンデルセンのスタッフが、
リレー形式でワインにまつわるお話を
ご紹介しています。



【スタッフリレー通信】

思い出の醸造所へ

広島アンデルセン
バンケットサービスチーム
高山 涼

8月末に久しぶりに妻と京都へ旅行に行った。以前、京都で勤務していたこともあり、私にとっては思い出の場所。クラフトビール専門のブリュワリーである「京都醸造」の近くに住んでいたのも、休みの日はよく訪れ楽しんでた。今年もとても暑い日だったこともあり、京都へ到着したらおつまみを買ひ込み、京都醸造へ直行。食べることも好きな私たちはおつまみ選びにも余念なく。ブリュワリーでは10種類くらいある中から、4種類をセレクト。中でも印象に残ったのが「秋のきまぐれ」という名前のついたビールだ。これから訪れる秋をイメージした深紅色の味わい深いものだった。フードトラックからパンに厚焼きたまごをはさんだ、できたてのバーガーを買って一緒に楽しむ。醸造している景色を見ながらすっかり酔いしれ、夜は京都に住んでいる友人と食事を共にし、昔話にも花が咲きリフレッシュ完了。これまでも福岡などいくつかビール工場を訪れ、ビールと料理のペアリング楽しんだことがある。ウイスキーやジンも好きなので、地元広島の蒸留所や今秋にリニューアルする山梨県の蒸留所もこれから訪れてみたい。思い返してみるとやはり私はウイスキー&ビール党なのだが、京都時代の思い出の一つに京都醸造で楽しんだ日がたまたまボージョレ・ヌーヴォーの解禁日だったこともあり、帰りに気になったボージョレ・ヌーヴォーを購入した。今年ももうすぐボージョレ・ヌーヴォーの季節。今年はどうな味わいか楽しみだ。