

さまざまなシーンで楽しめる



今月の
一品

ドメーヌ・ゴベルスブルク グリューナー・ヴェルトリーナー

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2019年

[生産地] オーストリア ニーダーエスタライヒ州

[生産者] シュロス・ゴベルスブルク

[品種] グリューナー・ヴェルトリーナー 750ml ¥2,530税込

ドナウ河北岸域にある銘醸地のワイン。ゴベルスブルク城（シュロス・ゴベルスブルク）は、1138年に設立されたシトー派の修道院を起源とする。1171年に修道僧によるワイン造りが始められた記録が残る。グリューナー・ヴェルトリーナーは、オーストリアを代表する白ワイン用葡萄品種。澄んで輝きがあるレモンイエローの色調、洋梨やリンゴを連想させる香り、硬水のような後口が味を締め、酸を基盤にして果実の甘みが絶妙なバランスをとっている。生ハムで卷いた梨を食したようなジューシーさと適度なミネラル感（塩苦味）が特徴。優しい印象だが余韻は長く、磨き抜かれた味わい。歴史は古いけれど味わいはモダンでエレガント。さまざまなシーンで楽しめる。

【スタッフリレー通信】

パンとワインのおいしい出会い

広島アンデルセン カスタマーサービスチーム 山本 千鶴

小さな頃から母と訪れていた広島アンデルセン。私がワインをはじめて買ったのも広島アンデルセンなのです。バーヴ・クリコを姉と買ったことを今でも覚えています。はじめは、お料理とワインの組み合わせがうまくいかず失敗することもありましたが、ワインを少しづつ勉強していくうちに自分なりに素敵な組み合わせに巡りあえるようになってきました。一般的にいいワインと言われても、組み合わせ次第でおいしさが損なわれてしまう。だからこそ、食事とワインがあれば、相乗効果でもっとおいしくなる！それが、とってもうれしいのです。例えば、噛みしめるほどに味わいが増す“ソフトカーネラグブロード”にデンマークバターを塗って、シャルドネと一緒に。シンプルでとってもおいしい。ほかのバターでも合わせてみたけれど、ここまでのおいしさはデンマークバターだけ。穀物の甘みとバターの香りが調和してワインにぴったり。難しいことをしなくとも、簡単においしいおつまみができます。そのほかにも“パンオノア”といったクルミの入ったパンや、レーズンなどフルーツが入ったパンにブルーチーズをのせて、仕上げにハチミツ。これはカベルネ・ソーヴィニヨンと。そして、ドイツの伝統的なパン“ミッシュブロート”にクリームチーズとスマートサーモンとケーパーをのせて。ゴルゴンゾーラを使ったショートパスタには赤ワインを合わせて。食い意地と飲み意地が張っているとよく言われますが、おいしいものを家族といっしょに食べるのはしあわせな時間です。これからもおいしい出会いをたくさん見つけていきたいですね。

いつも広島アンデルセンをご利用いただきありがとうございます。
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、飲んだ後にちょっ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用意しています。
※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。

一級の価値を秘める



今月の
逸品

ジュヴレイ・シャンベルタン

[タイプ] 赤・辛口

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] クロード・デュガ

[品種] ピノ・ノワール

[収穫年] 2016年

750ml ¥14,300税込

野趣に富むワインには、
じっくり焼き上げた
パン・ド・カンパニユが
適役だ！

1996年産グリオット・シャンベルタンをロバート・パーカー（市場影響力が強い評論家のひとり）氏が100点満点で評価して、表舞台に躍り出した生産者がクロード・デュガである。価格は高騰したが、純粋にワインの質は超一流である。基本方針は生産量抑制、成熟度の高い葡萄を厳選収穫、無ろ過によるワインの旨みを残す等、手作業に頼る事が多く、生産量は採算が合わないくらい少ない。しかも価格以上に入手すること自体が困難である。デュガの村名表示ワイン（ジュヴレイ・シャンベルタン）の果実味の凝縮度と緻密さは、村名表示ワインの水準を上回り、ワンランク上（1級）の価値がある。

Column

「マインドフルネス」 エグゼクティブソムリエ 貞森一之

禅にはまった時期があった。きっかけは、親戚の百回忌での会食だった。法要後の会食は料亭で行われた。食いしん坊の集まりだけに料理の話題が中心だ。「この素材と出汁は何か？」と皆が考えあぐんでいると、これまで口数が少なかった住職が助け船を出すように、さらりと回答された。彼は料理に精通している！私は、味覚が鋭敏で料理に詳しい住職に関心を持った。訊くと、永平寺（曹洞宗大本山）で修行され、典座（てんぞ）をつとめられたそうだ。典座とは、禅宗寺院の料理番であり、食事を重要な修行とする禅宗では重要な役職とされる。寡黙で若い住職だが、落ち着いた態度や居すまいが半端ではないと感じていた。彼の姿勢や食器の扱いなど、所作の美しさに引き込まれ禅宗に興味を持った。禅に関心を持ち、関連する書物を読む込むうちに「マインドフルネスと禅は、一部共通している」とことに気づいた。マインドフルネスとは、禅の考え方や瞑想をベースにした心の訓練法である。瞑想や内省、日誌といったマインドフルネスの取り組みは、グーグル、ゴールドマン・サックス、アップルなどの優良企業で実践されているときく。マインドフルネスとは「今ここに集中する」こと。私の経験上、ワインテイスティングのときは雑念が消えて精神が安定している。ワインやコーヒーなど、嗜好品をじっくり味わうこともマインドフルネスだと信じている。ワインの他、食事に集中する、文字を丁寧に書く、モデルなど工作に集中することも挙げられる。私自身は、マインドフルネスとは「没頭すること」だと自分なりにシンプルに解釈する。没頭する時間=すなわち趣味を持つことは、日常の心の偏りを整えてくれる本能だと思う。

