

9

September 2024

ワインクラブ通信

今月の逸品

納得のスーパータスカン



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。

ボルドーの当たり年の
テイストが味わえる！

今月の一品

ニコライホーフ リースリング

[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] ニコライホーフ

[品 種] リースリング

750ml ¥4,620 税込

ニコライホーフは、聖ニコライ修道院をサース家が買い取って始めたワイナリーである。ブドウ畑があるヴァッハウ地区は、温暖で降水量が少なく（年間約500mm）、ドナウ河が日光を反射して気候が安定しているオーストリア随一の銘醸地。リースリングを搾汁後、自然酵母で発酵させ大樽（2000～12000L）で6ヶ月間の熟成を経て瓶詰めした。澄んで輝きがある淡いイエロー、菩提樹のような花の香り、フルーツコンポートやピーチのアロマ、グレープフルーツのような果実味とほどよい酸がある。後味に凝縮感があり、もしミネラルウォーターのような基準で呼び名をつけると「硬酒」だろうか。リースリングの個性とヴァッハウの力量が味わえるワインである。

チキンの
バイヨン
フォンデュに
バゲットを添えて！

ソレンゴ 2021年

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2021年

[生産地] イタリア トスカーナ州

[生産者] アルジャーノ

[品 種] カベルネ・ソーヴィニヨン60%、プティ・ヴェルド20%、メルロ15%、サンジョヴェーゼ5%

750ml ¥13,200 税込

スーパータスカンとは、「ワイン法にとらわれず、自由な発想でワインを造ろう!」という考えで生み出されたトスカーナ産ワイン。その一つが「ソレンゴ」。1995年、ジャコモ・タキス（イタリアを代表する醸造家）によって生み出され、2015年にアルベルト・アントニーニ（世界の5大醸造家のひとり）がコンサルタントとして引き継いだ革新的なワインである。ブドウはフランス・ボルドー品種を中心に構成。フレンチオークで18ヶ月間熟成を経て瓶詰めした。照りのあるダークチェリーレッドの色調、ブラックチェリー、カシスジャム、コーヒー、カカオ、黒オリーブを連想する香り、充分に酸を含んでいることを感じさせない濃厚な果実味。タンニンは豊かでキメは細かく余韻は長い。若くして美味しい納得のフルボディ。

硬酒オーストリア



Column

「名酒事典」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

9月になると忌まわしい記憶がよみがえる。小学生の頃、夏休みの宿題をしなかった。毎年8月末に慌てて宿題に取りかかることが恒例行事だった。人から勉めることを強いられると、やる気を失う少年だった。つまり勉強が嫌いだった。ただし、遊びの中から自ら強いて勉め、楽しんだことがある。それは図鑑だ。クリスマスにプレゼントとして図鑑をもらったのがきっかけであり、夏休みの昆虫採集が引き金となった。以降、魚類、動物、鉄道、お城・・・など。これらは、常に手が届く場所、手に取りやすくなる茶の間にあった。初めはイラストを漠然と眺めているだけで楽しかった。水族館や動物園、海水浴やキャンプで発見した生物を図鑑で調べるうちに好奇心が芽生えてきた。知らないことに興味を持ち、知ったときの快感を覚えた。

大人になってからも図鑑のお世話になっている。ワインは未知の世界だった。スマホがなかった時代には、ワインを調べる術がなかった。そこで登場したのが講談社の「世界の名酒事典」だ。3000銘柄以上のワインが写真付きで市場価格と簡単な説明が添えられている。「これだけのワインの画像をよく集めたものだ」と感心しながら楽しませてもらった。当時から「世界の名酒事典」は、ワイン愛好家やプロにとってのバイブルといっても過言ではないと思う。さて、今でも図鑑を楽しんでいる。常に手が届く場所、すなわち茶の間ならぬリビングに図鑑や地図を常備している。何もかもスマホを

使う時代だからこそ、鳥のように全体を俯瞰できる図鑑を眺めるだけでスマホ疲れが癒される。しかし図鑑は高価だ。書店で「これはすばらしい!」と気に入って売価を見ると、予想よりもひと桁多いことに驚き、購入をためらう。



「いったい何人が買うのか?」思ったが、図鑑にはカラー写真や繊細に描かれた画、さまざまな情報などに多くの分野の人たちが関わっている。なんと贅沢な本だ。むしろ高価がゆえ、見る人が少ないからこそ情報としての価値がある。楽しまないともったいない。



Cheese *with Bread* ソムリエ 沼田のチーズのお話

イタリアチーズの王様

パルミジャーノ・レッジャーノ

乳種：牛乳

タイプ：ハードタイプ 生産地：イタリア エミリア・ロマーニャ州

相性のいいワイン：イタリアのミディアムボディの赤ワイン、コクのある白ワイン

バゲット、バターと一緒に!

イタリアの市場や、チーズ売場でひととき存在感を放っているのがパルミジャーノ・レッジャーノ。10世紀以前に既に名前を知られており、『イタリアチーズの王様』と称されるほどの美味しさと人気を誇っています。人気のあまり世界各地で『パルメザン』の名でイミテーションが造られてきました。パルメザンチーズは、イタリア語の『パルミジャーノ・レッジャーノ』の英語名ですが、2つは異なる種類のチーズです。パルメザンチーズは生産地に明確な定義がなく、一般的には粉チーズの総称です。一方『パルミジャーノ・レッジャーノ』は、800年以上の歴史を持ち、現在まで変わることなく伝統と品質が守られ、エミリア・ロマーニャ州をはじめとする特定の地域で製造されています。この伝統的なチーズを守るために、パルミジャーノ・レッジャーノ協会は、熟成期間中に厳重な検査を行い、その上で約2年もしくはそれ以上の長い熟成に適しているものを“Parmigiano Reggiano”（パルミジャーノ・レッジャーノ）として、チーズの表皮に焼印などでマークを付けています。熟成が進むとアミノ酸が結晶化して、ジャリジャリとした食感と、しっかりとした旨味、豊かな香りが感じられます。伝統的なチーズを保護するために、EUの原産地名称保護制度（Protected designation of origin）に基づいて、（Denominazione di Origine Protetta）認定が与えられています。DOP認定は、パルミジャーノ・レッジャーノが厳しい基準を満たしていることを示すものです。スライスまたは砕いておつまみに。また、おろしてパスタ、ピザ、グラタン、サラダ、スープなどに。

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。

