

北イタリアの個性発揮！

ネストリ・ロッソ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2020年

[生産地] イタリア フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州

[生産者] メロイ

[品 種] メルロ 60%、レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ 40%

750ml ¥4,730 税込

イタリア20州で、質的平均値が高い（全生産量の約57%がDOCワイン）イメージがある、北イタリアのワイン産地フリウリ（通称）。ローマ時代からワイン造りが始まり、中世にはワインの質の高さが諸外国にも知れ渡った。フリウリを牽引する生産者のひとりがパオロ・メロイ。小さな醸造所を1980年代に父親から引き継いだ。メロイの持ち味である長熟で果実味と凝縮感は、低収量と絶妙な樽使いから生まれる。地元のトラットリアで、メロイのワインのほとんどがここで飲まれてしまうため、一般には入手困難である。濃いガーネットの色調、プラムリキュールや野バラ、チョコレートのような多彩な香り、心地よいタンニンをメリハリある酸がまとめる。レフォスコ（通称）種の風味が比率（40%）以上に表現されている。

同郷のサン・ダニエーレの生ハムと！

コート・デュ・ジュラ プールサール

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2023年

[生産地] フランス ジュラ地方

[生産者] ドメヌ・クールベ

[品 種] プールサール

750ml ¥6,820 税込

ジュラ地方は、フランス国内で最も生産量が少ないワイン産地。さらに小規模生産者が多いことからジュラのワインは、なかなかお目にかかれない。プールサールは、ジュラ原産の葡萄品種。15世紀から栽培され、食用葡萄として使用されてきたが、皮が薄いため、地元の村を越えて葡萄を輸送するのが困難だった。非常に淡い色の赤ワインになるが、果皮の漬け込みが長いので味は深い。近年、ニューフェイスが続々と台頭しており、その1つがドメヌ・クールベである。ワインは澄んだ淡いチェリーレッドの色調。バラやチェリーのコンフィ、ドライトマトやナツメグなど、外観のイメージ以上に複雑な香り。タンニンは溶け込んだように細かい。さらに料理に合わすと洗練された味に変身する。美食家が喜ぶワインである。

暖炉の傍で楽しみたい！
山のワインとチーズフォンデュ

山の地酒
ジュラワイン

今月の逸品

11

November 2024

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

「ガラパゴスとスマホ世代」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

「よく外食されますか?」と、店主やお客さんに声をかけられることが多い。料理やお酒についての会話が多いからだろうか? これといった趣味を持たない私にとって、美味しい料理やお酒を飲むことが、ささやかな楽しみのひとつだ。

近所に予約が必要なお好み焼き屋Aがある。酒の肴やアルコール類が充実し、居酒屋代わりとして楽しめる人気店だ。「よく外食されますか?」とカウンター内の店主から尋ねられた。店主は聞こえないふりをして、実は我々の話をしっかり聴いていたようだ。数日後、お好み焼き屋Aの暖簾をくぐるとカウンターの端に座っている男女から声をかけられた。なんと、近隣にある焼きとり屋Bのご夫婦だった。焼きとり屋Bはコロナ禍の最中に開店した新店だ。Bのご主人は日本料理店で修業されたそうで、料理のレパートリーが多い。どの料理も外れがなく旨い。残念ながら予約がとれないことが多い。お好み焼き屋Aと焼きとり屋Bは、知り合いのようで情報のやりとりをしていた。お二人から近場のおすすめ店を教えてもらった。それは和食店Cだった。

それから5日後、和食店Cへ行った。若いご夫婦が切り盛りしている。広島市内の懷石料理店で修業後、今年6月に開店したばかりだという。料理はもちろん、ここもお酒が美味しい。近所にこんな素敵な店が存在していたことに感激し通いつめた。和食店Cに通い始めて3度目、コの字型カウンター角に座っている若いカップルから声をかけられた。

ここでも「よく外食されますか?近隣のお気に入りの店を教えてください」と。彼らに焼きとり屋Bを紹介した。この若い男性は、広島市内でフレンチレストランDを経営しているという。

Dは、10月に移転オープンしたばかりだそう。さっそく、その場で予約をして3日後にフレンチDへ行った。店内はほとんど若い女性で席が埋まり、まるで女子会のように華やかで居心地が良い。



さて、これら4店に共通することは、居心地の良さとお酒のアイテムが充実していること。特にワインや日本酒の品揃えが素晴らしい。名声に惑わされずによく吟味し、味の外れがない。地に足がついたワイン選びでレベルが高い。私がコツコツ収穫した店をスマホ世代の女性たちはすでに知っていた。「知らなかったのは私だけか?」と、ガラパゴスの自分。



Cheese

with Bread ソムリエ 沼田のチーズのお話

100%広島のモzzarellaチーズ

上ノ原牧場カドーレ モzzarellaチーズ

乳種：牛乳

タイプ：ナチュラルタイプ 生産地：広島県東広島市福富町

相性のいいワイン：スパークリングワインや、フレッシュタイプの白ワイン

バゲット、
ひろしまサワーブレッド
と一緒に!

広島県東広島市福富町に「上ノ原牧場」があります。その敷地内にあるチーズ工房「フェルミエ・カドーレ」の「フェルミエ」とは、フランス語で酪農製という意味。作り手の顔が見えるチーズ作りをしたいという夢を叶えたチーズ工房。モzzarellaチーズ、カマンベールチーズのほか、リコッタ、ゴーダ、クリームチーズなどさまざまなチーズを製造しています。モzzarellaの原産はイタリア南西部のカンパーニア州で、水牛乳から作られます。本来は濃厚な水牛乳だけで作られていましたが、現在は牛乳で作るものが多く、世界中で作られています。ナポリ名物のピッツァ・マルゲリータには欠かせないチーズです。カードと呼ばれる固まった乳に熱湯を注いで練り上げ、引きちぎって成型するパスタフィラータ製法が特徴です。モzzarellaという名前は、「ちぎる」という意味のイタリア語モツァーレからきており、この製法が名前の由来となっています。「フェルミエ・カドーレ」のモzzarellaは、ブラウンスイス種とホルスタイン種の良質な牛乳から作る、ミルクの風味の活きた優しい味わいです。ひとつひとつ手でちぎって丸める、昔ながらの技法で作っています。オススメの食べ方は、甘いトマトとバジルとあわせてカプレーゼに。牛乳の甘みを感じられます。モzzarella独特の糸引きが楽しめるので、パスタ、ピザやグラタン等の加熱料理にもおすすめです。

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。

