

Yomiuri Online

Author: Kenichi Ohashi

Published: 03/06/2010

ジアの料理とワインの相性

長く残るナッツの余韻

マス・ベルトラン カバ アルジラ

グラン・レセルヴァ 18/20点

マス・ベルトラン カバ アルジラ グラン・レセルヴァ

大変複雑性の高い香りのプロファイルを呈する。シェリー香、ナッツ、クラッシュした、又は少しドライになったリンゴ、リース・コンタクトと澱との接触に由来する少々のビスケット・ノート。味わいは大変ドライでやや高い酸味。この高い酸味は全体の甘辛のニュアンスにも影響を受けているである。ミディアム・ボディで泡立ちも非常にキメが細かい。そして余韻には特にナッツのフレーヴァーがとても長く残る。 産地スペイン

ペネデス チャレツロ100 輸入元ヴァンクウール 電話

03-5280-3001 希望小売価格5250円

魅惑的なテクスチャー

マント・エドワード セントラル・オタゴ

ピノ・ノワール 2008年 18/20点

マント・エドワード セントラル・オタゴ ピノ・ノワール 2008年

色調は中程度のルビー、芳香性は高く、そのバランスは大変魅惑的。完熟したプラムやブルーベリー、少々萎れたバラ、土っぽい複雑性も早くから呈している。味わいはシルキーで上質なタンニンに加え、高い酸味、そしてミッド・パレットの充実感、それら全てが全体として魅惑的なテクスチャーを形作っている。

産地☐ニュージーランド 南島 セントラル・オタゴ

輸入元☐ヴォルテックス ☐電話 03-5541-3223☐

参考上代☐5250円

酸は高めでフル・ボディー

クメ☐・リヴァー エステート・シャルドネ

2007年☐17/20点☐

クメ☐・リヴァー エステート・シャルドネ 2007年

新樽の香りは西洋杉のよ☐なフレンチ・オークのトーンを呈しており、香りのインパクト的にも高め。白桃様のフルーツ香にリッチなマロ・ラクティック発酵によるバターな香りが加わる。わずかながら樽香はまだ完璧なインテグレーションを呈していない。酸味は高めでフル・ボディー、そしてフルーツ、樽、MLFが一体となって長い余韻を形成する。 産地☐ニュージーランド 北島

クメ☐地区 輸入元☐ジェロボーム☐電話 03-5786-3280☐

参考上代☐4200円

ピーナッツと樽熟成のシャルドネ

先日、香港で開かれた「VINEXPO」に行ってきました。目的の一つに、最終日に行われたとあるパーティがあったのですが、それはアジア初のマスター・オブ・ワインである韓国人ジェニー・チョ・リー女史の☐ェブ・サイ

ト「アジアン・パレット」ASIANPALATE」 <http://www.2.asianpalate.com/>の設立パーティでした。

彼女が昨年10月に著した同名の名著「アジアン・パレット」は、またたく間に飲食に関する著作の世界のアワードを獲得しました。その中で、多くのアジア料理と世界中の様々なワインとのペアリングを実に美しく、そして理知的に紹介しています。

今回、自身のウェブ・サイトを設立したのは、アジアの飲食事情を世界中に発信してゆく一方で、マスター・オブ・ワインとしてのキャリアから来る多くのワイン・レポートをその中で発信してゆくというものです。

パーティには、シャトー・マルゴーのポール・ポンタリエ氏、シャトー・コス・デストウルネルのジャン・ギョーム・プラッツ氏、スペインからはテルモ・ロドリゲス氏、著名なリゾートで有名なアマン・グループのセラー・マスターであるカヴィータ・デヴィ・ファイエラ女史、その他大勢の方々が来場されていました。

女史自らがウェブ・サイトを大型スクリーンに映し出しながら、順を追って説明を行い、来場された方々もそれを食い入るように見ていたのが印象的でした。

私も光栄ながら、このウェブサイトでの日本における「エキスパート・パネル」といって大役を仰せつかっています。年間3回4回は様々な形で、情報をアップしてゆく予

定です。世界中のVIPの方々が非常に関心を持っている日本酒、そして日本のワインに関する情報もアップします。ぜひ皆さまものぞいてみて頂きたいです。

さて、VINEXPO期間中に、彼女のセミナーも開かれました。そこでは自著の中から、いくつかの食とワインのペアリングを披露していました。我々日本人にとっては、広東料理はさほど珍しくなく、比較的なじみやすいお料理だったものの、欧州の方々にはやはり珍しく映っていたかと思います。

気軽に気のきいた相性が一つありました。

さほど新鮮でもなく、まあ合₂だろ₂な、とは思っても、なかなか実践にはたどり着かなかったものです。それは炒ったピーナッツと樽熟成のシャルドネでした。そのシャルドネはラングドックのものでしたが、予想通りの好相性。今度、友人達と食後に実践してみよ₂と思いました。バターで炒ったりすると、MLFを高めにおこしている方が良いのかなあ₂と思ったり。一方そ₂い₂産地のワインはたいてい酸味が高いので少し邪魔してしま₂かなあ₂とか。

そんな想いを巡らせていた次第です。

2010年6月3日 読売新聞2

<http://www.yomiuri.co.jp/gourmet/drink/syun/20100603-OYT8T00716.htm>