

初夏のワイン、木陰でロゼ



フォエミネ ピノ・グリージョ

[タイプ] ロゼ・辛口 [収穫年] 2023年

[生産地] イタリア アブルッツォ州

[生産者] ファビュラス

[品 種] ピノ・グリージョ85%、他15%

今月の
一品

750ml ¥3,190 税込

平地はわずか1%。山が多く人口密度は低い。「人間よりも羊のほうが多い」と揶揄されるイタリアのアブルッツォ州。山の影響を受け、昼夜の寒暖差がブドウの品質に寄与する。州のマジュッラ国立公園内(標高約600m)にファビュラスのワイナリーがある。畑ではバイオダイナミ農法を取り入れ、デメテル認証を取得。手摘み収穫したブドウを除梗・発酵後、「アンフォラ」と呼ばれる素焼きの壺と木樽で3～5ヶ月熟成させたという、昔ながらの製法のワイン。オレンジがかった淡いロゼ。野ばらやブラッドオレンジを連想する香りにレッドペッパーのような風味がある。赤ワインのような香りが漂うフルボディのロゼ。トウガラシとトマト風味の料理やバーベキューに合わせやすい。

バーベキューにも
冷えたロゼ！

リップン マチュア ヴァイン ピノ・ノワール

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2021年

[生産地] ニュージーランド セントラル・オタゴ地方

[生産者] リップン

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥10,780 税込

世界最南端のワイン産地セントラル・オタゴ(ニュージーランド南端)は、栽培地が70%を占めるピノ・ノワールの銘醸地。セントラル・オタゴのパイオニア、リップンは、1982年に商業用のブドウ畑を開墾し、1989年に最初のワインをリリースした。マチュア ヴァインは、当主のニック・ミルズが目指す、畑を表現するワイン。北向き急斜面の畑のピノ・ノワールを手摘み収穫し、新樽(24%)～4年使用のフレンチオーク樽で16ヶ月熟成後、ノンフィルターで瓶詰めした。プラムやブルーベリー、リコリスのようなアロマ、溶け込んでいるような細やかなタンニン、スパイスや紅茶のような風味が口中に広がる。酸とタンニンや果実風味のバランスが絶妙である。

イギリス
パンのクルトンと
ビーフシチューに！

南半球の
バーガンデー



今月の
逸品

5
May 2025

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

「21世紀の大航海時代」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

家庭の事情でたびたび尾道に行く。ここは新店を開拓する楽しみもある。情報の入手先はさまざまである。テイストが合う、尾道在住のMさんや開店に関わった内装業者の情報が、妻経由で伝播される。最近はお夫夫婦による「さんちゃん」経営や店主一人でやりくりするワンオペ店に足を運んでいる。

昨年、フレンチレストランが開店した情報を得た。それは裏通りにある。簡素でまるで納屋のような佇まいだ。「いかがわしい、大丈夫か?」と不安になった。これではお店とは思えない。ましては、観光客は気づかないだろう。店内に入った。清潔で整理されている。しつらいは簡素ながら品がある。男性の店主も感じがよい。予想に反してテーブル席10席。しかし、カウンターなら目が行き届くが「店主一人で大丈夫か…」と違う不安がもたげてきた、が杞憂だった。実に手際がよい。調理やサービスをテキパキこなし、短い言葉で的確に料理を説明する。おすすめのワインをボトルごと提示して紹介するなど、熟練されている。その裏では仕込みや準備に万全の時間をかけているのだろう。さらに予想以上に美味しい料理に瞠目した。「本物だ。しかも安すぎる!」お客にとって嬉しいが、こんなに安いと衆知されて予約がとれなくなるだろう。「ふふっ、こんなところにお店があるとはわかるまい…」とニヤニヤしていると、店外から、ちらちら様子を伺っている二人連れの若い女性に気づいた。すでにフランス人客も来店しているという。



「なぜ、知っているのだろうか?これは現代の大航海時代のように!」と。16世紀以降、地球球体説がとなえられ、羅針盤・活版印刷術・火薬などが実用化した。これらをスマホに置き換えてみた。羅針盤によって遠洋航海が可能(地図アプリ)。活版印刷で、書物の普及と啓蒙活動(Instagramや動画サイト)。火薬の使用は未知の世界に踏み込む勇気(スマホがあれば安心、ただし現代の麻薬か)などなど…。支払い後、店主に「安すぎるよ〜。料金を高くしてもらわない」と困る。予約がとれなくなってしまう(笑)」とジョークを發した。あれから半年がたった。料金が本当に値上がりしていた。



パンのある風景



「珈琲とクロワッサン」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

月に1〜2度、ドライブを兼ねて郊外の珈琲店にコーヒーを買いに行く。毎回、軽い食事と持ち帰り用に豆を挽いてもらうのが定着した。先日、会計時に妻が絶句していた。レシートを見ると驚愕の金額だった。前回と同じ内容で食事と豆を買ったが、予想より約2千円高い。改めてレシートを確認すると、コーヒー豆の値上げだった。豆が高騰していることは認識していたが、まさかここまでとは…。「コーヒーよ、お前もか!」という、思いだった。さて、休日の朝食は自宅で、コーヒーをゆっくり嗜むことが至福の時間だ。いつもパンとコーヒーだけのシンプルな組み合わせで満足している。バター大好きなわたしにとって、ときに無性にクロワッサンを食べたくなることがある。前日に買ったければよかったと悔やむこともある。近隣店には、バターたっぷりのクロワッサンがない。しかも早朝である。そこで、一度だけJR広島駅までクロワッサンを買いに行ったことがあった。駅にある「イースタイムカフェ&アンデルセン」は、朝7時オープンである。自宅がある最寄り駅からJRで片道約15分。8時の朝食まで間に合うかもしれない。クロワッサンは開店から販売しているとは限らないが、幸運にも焼き上がりのクロワッサンが買えたことが嬉しかった。バターたっぷりの贅沢なクロワッサンと、さらに贅沢品と化してきたコーヒーを大切に嗜む。しかし、これ以上コーヒーが高騰して手が届かない存在になったらどうしようか?それならば、コーヒーがダメならワインを飲むがいい(苦笑)!

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。

