

夏に泡、夏のロゼ

グラハム・ベック ブリュット ロゼ

[タイプ] ロゼ・辛口 [収穫年] NV

[生産地] 南アフリカ ウェスタン・ケープ州

[生産者] グラハム・ベック・ワインズ

[品 種] ピノ・ノワール 66%、シャルドネ 34%

今月の
一品

750ml ¥3,740 税込

グラハム・ベックは、南アフリカを代表するスパークリングワインの生産者。ネルソン・マンデラ氏といった国際的な著名人が歴史的勝利の日に味わったスパークリングワインとして知られる。1983年にグラハム・ベック氏がロバートソン地区の農園を購入し、1990年には同敷地内にワイナリーを建設した。収穫の早いスパークリングワイン用葡萄栽培には大変適しており、熱波が訪れる前に成熟し酸がのった葡萄を収穫することができる。さらに約4時間かけて丁寧に搾汁。瓶内熟成は15ヶ月と規定よりもはるかに長い。ブリュット・ロゼはバラの花やラズベリー、赤スグリのようなフローラルでフルーティ、清涼感がある。調和がとれた親しみやすいテイストで料理全般を通して味わえる。

蛸、
トマト、生ハム。
赤い素材に合わせてみよう！

オスピス・ド・ボース ポマール キュヴェ・ダム・ド・ラ・シャリテ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2013年

[生産地] フランス ブルゴーニュ地方

[生産者] フランソワ・マルトノ

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥16,500 税込

1443年、大法官ニコラ・ロランが貧困にあえぐ人々のために、オスピス・ド・ボース（ボース慈善病院）を設立。オスピス・ド・ボースは、寄進を受けた畑の葡萄でワインを醸造している。現在、60ヘクタールの畑を所有し、支配人が選考した22人の生産者に栽培を委託している。発酵後、樽に詰められたワインは、毎年11月第3日曜日に競売会にかけられる。競売会による利益は病院の設備や維持に使われている。落札されたワインは、その後の各ワイン業者による熟成から瓶詰めまでの工程の違いなのか、味わいが異なる。このワインは、ダム・ド・ラ・シャリテによって寄進されたポマール村の畑のもの。フランソワ・マルトノによって熟成と仕上げを行った。干しプラムのような風味が楽しめる熟成ワイン。

熟成の
違いを
愉しむ

今月の
逸品



8

August 2023

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。

「書けない・・・」。かつて、欧州ワイン買い付け後の帰国報告書作成で苦しんでいた。伝えたいことがありすぎる。海外の新しい体験や情報が満載でまとめ切れない。毎年のことだった。悶々と時間が過ぎ、締め切り直前でやる気が出る「チャンドラー方式」で仕上げていた。これは小説家「村上春樹さん」のエッセイの中に書かれていた。チャンドラー方式とは、小説家「レイモンド・チャンドラー」の考えた小説の書き方で、「とにかくそのデスクの前に座りなさい。デスクの前で2時間じっとしていなさい」こうしていると、たとえその時は一行も書けなくても、いつか必ず書けるサイクルがまわってくるという。要するに、視覚や情報・行動の選択肢を制限してやる気を引き出すという心理手法のようだ。しかし、私のスタイルではない。なんとか書けるようになったのは、「3行日記」が定着したのがきっかけだった。ともかく3行だけで良い。面白いことに書き始めると自然に考えが湧き出してくる。何故だろうか？何か作業を始めるとやる気のスイッチが入る。ドーパミンの分泌によって興奮状態になる。作業を続けること自体が快感になる。例えば、いったん掃除を始めると清掃範囲がどんどん広がっていく経験があると思う。これを「作業興奮」と言うそうだ。ある歌詞のフレーズで、「できる、できない、ではなく。やって初めてわかることがある!」。これをワインに代えてみた。「美味しい?売れる?ではなく。飲んでみて、もらって初めてわかるもの!」。

Column

チャンドラー方式と 作業興奮

エグゼクティブソムリエ
貞森一之



【スタッフリレー通信】

家族の記念日と ワイン

広島アンデルセンカスタマーサービス
上本鏡子

夫の誕生日に1本の赤ワインを贈ったことがきっかけで、我が家のワインのある暮らしが始まりました。ワインの知識もないのでソムリエに相談して選んでもらったのがアンデルセンのハウスワイン。家族の反応もよかったことから、私自身ワインに興味を沸いてきました。その後もソムリエからワインについて話を聴く機会が何度かありましたが、その話が面白いこと!一気にワインの世界に引き込まれ、家族の記念日には必ず食卓にワインが登場するようになりました。息子の20歳の記念には、フルーティーで爽やかなピノ・グリージョ ロゼ スプマンテ、バレンタインには我が家の男性陣にむけてハートのラベルが印象的なナターレ・ヴェルガ ラヴ ロッソ、お正月にはうさぎがワイングラスを持っているラベルのマン・ヴィントナーズ ヴェラ カベルネ・ソーヴィニヨン、そして、息子の社会人のお祝いには桜のラベルが美しいファン・ヒル クアトロ・メセス サクラを家族で楽しみました。これまで毎年夫の誕生日には私がワインを用意していましたが、気が付けば今や広島から離れて暮らす息子が贈ってくれるように。なので、私からは燻製のチーズやナッツなど、ワインと一緒に楽しめるおつまみを準備するようになりました。今年の夏も久しぶりに家族が集まります。外でバーベキューをしながらワインを楽しむ予定。ここまで読んでお気づきの方もいらっしゃるかもしれませんが、我が家は赤ワイン一筋。後味の渋い感じが好きなのです。でも、そろそろ白ワインの世界にもお邪魔していこうかなとも思っています。

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
広島アンデルセンのスタッフらが、
リレー形式でワインにまつわるお話を
ご紹介しています。

