

ワインクラブ通信

これぞ、トスカーナの銘酒



レアで外をカリッと炭火焼きのステーキが理想的な組み合わせ。

今月の逸品

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

【タイプ】赤・辛口
 【生産地】イタリア トスカーナ州
 【生産者】マストロヤンニ
 【品 種】サンジョヴェーゼ・グロッソ
 【収穫年】2015年

750ml ¥8,000+税

トスカーナ州の銘酒である。南西から南に開けた斜面は日照が豊富で夏は雨が降らず、最高気温が40度にも達することもあるが、南に標高1700m級のアマータ山から涼しい風が吹くため昼夜の寒暖差は15度もある。マストロヤンニは、ここが優れたブルネッロを生む土地であることを確信し、畑を拓いてブドウの植樹を行った。既に優れた生産者として認識されていたがアンドレア・マケッティ氏が栽培・醸造責任者として招かれて更に品質を引き上げた。大樽36ヶ月の熟成によりマラスキーノ、干しプラム、バニラ、コーヒーなどの風味が育まれた。複雑で長い余韻が本物を感じる。

いつも広島アンデルセンをご利用いただきありがとうございます。
 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、季節らしさを感じるワインなど、見て楽しい、飲んでおいしい、そして、飲んだ後にちょっ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用意しています。

知られざる一貫生産品



上質なシャンパーニュには、リッチにブリオツシュと合わせてみよう！

今月の一品

プティ・ル・ブラン ブラン・ド・ブラン ブリュット グラン・クリュ

【タイプ】白・辛口
 【生産地】フランス シャンパーニュ地方
 【生産者】プティ・ル・ブラン・エ・フィス
 【品 種】シャルドネ 【収穫年】NV

750ml ¥6,500+税

1959年からRM（栽培から醸造・瓶詰まで一貫生産）のシャンパーニュを生産するプティ・ル・ブラン・エ・フィス。シャンパーニュで最も優れたシャルドネの栽培地コート・デ・ブラン地区に拠点を置く。創業者の息子の代までは、2500人を超えるヨーロッパ中の愛好家からの予約注文によって常に完売状態が続いてきたため、知られざる存在となっていた。キュヴェ（一番搾り果汁）のみを使用。オレンジのコンフィやハチミツのニュアンスは、50%近く使用したヴァン・ド・レゼルヴ（2年以上の古酒）や3年間の瓶内熟成でもたらされる。クレの良い通受けの辛口である。

【スタッフリレー通信】

はじめてのワイン

広島アンデルセン ワインコーナー 遠藤 幸子

私がはじめてワインを飲んだのは21歳のとき。広島アンデルセンでボージョレ・ヌーヴォーをはじめて入荷をしたときのことです。まずは香りをかいでみると、いちごを思わせる甘いキャンディのよう。とってもおいしそう！とワクワクしながら飲んでみました。すると、どうでしょう。初めて飲んだワインの感想は酸っぱい…。想像していた味とは到底かけ離れていて、おいしいとは感じられませんでした。なんでこんなワインを売るのがだろうか…。これが、私のワインとの出会いです。今思えば、それがボージョレ・ヌーヴォーの特長なのですが、当時ワインの知識がない私にとっては、感動の出会いとはなりませんでした。そこからいろんなお酒と食事の組み合わせを楽しんできましたが、気が付けばじわじわとワインの世界に引き込まれ今やどっぷり。なぜ私がワインの世界にはまってしまったのでしょうか。それは、きっと私が食べることがとっても好きだからです。なんといってもお料理との組み合わせでどんどん食の世界が広がっていく、これがとっても楽しいのです。それに、お料理を豪快に楽しめるのもワインの魅力のひとつ。今や毎日の食卓に欠かせない存在になっています。このように、何かを好きになるきっかけは、決していっただけではありません。なんでもまずは興味を持ち、体験してみることが新しい世界への道を切り開いてくれます。ぜひ若い人たちにもワインの世界の楽しさに触れてほしいと思っています。

Column



「トスカーナ名物」

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

観光と美食を楽しめるワイン産地を上げるとしたら、フランスはアルザス地方、イタリアではトスカーナ地方であろう。なだらかな丘陵地に広がるブドウ畑とオリーブの樹、レンガ色の建物と糸杉の並木はまるで絵画のようだ。ワインやグラッパ（滓とりブランデー）の蔵元を後にして、さらに山間部を抜けると、突然タイムスリップをしたかのような古都フィレンツェが目前に広がる。歴史と芸術、美食とワインで名高い文化の町である。この町で記憶に残る料理は、牛肉の炭火焼。「何かの間違いじゃないのか!」と目を疑うほどの大きさ（800g位はあったと思う）のTボーンステーキだ。「しまった、4人で二皿は多すぎるかも」。炭火で焼き、塩・胡椒・オリーブ油でシンプルに味付けされた肉は、香ばしく滋味豊かで味わい深い。「ワインは何を選ぶのか?」さすがキアンティの地元。リストには生産者別にキアンティが掲載されているではないか!」。キアンティ・クラッシコのスパイスのような風味とタンニンがさらに味わいを深める。ワインと一緒に料理もペロッとなくなる。地元の料理には、地酒に合わせて楽しむのが旅の醍醐味だとあらためて感じる。つくづく長旅は体調管理と気力だと思う。気力とは、常に新鮮な気持ちを継続する力。「向上心よりも好奇心」が楽しむポイントだと思っている。料理やワインに関心を持ち、食卓を楽しみたいと勿体ない。ひとつの料理を取り囲みワインを片手に会話を楽しむ。今となっては懐かしい、もっと食べておけばよかった。