



平野由希子が料理から語る、
日本ワインを知るための30のワイン

日本全国、日本ワインをつくっている
ワイナリーカタログ収録



「日本ワインの楽しさは、

この二冊を読めば見えてきます」

ワイン選／料理研究家・平野由希子

いま飲むべき 日本ワイン



信越地方編

新潟県／新潟市



13
／
30

カーブドッチ

アルバリーニョ

Wine data

価格：4200円(750ml)

2016年度生産本数：約1300本

入手困難度数：★★☆☆☆

原料ブドウ品種：アルバリーニョ

原料ブドウの産地：自社畑100%

購入先：ワイナリー直売所など

Winery data

住所：新潟県新潟市西蒲区角田浜1661

Tel：0256-77-2288

URL：www.docci.com

見学：可(要予約) 直販：あり

創業：1992年 初ヴィンテージ：1993年

栽培面積：8ha

2016年度年間生産本数：約8万本

栽培しているブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、

メルロー、シャルドネ、アルバリーニョ、シュナンブランなど

使用ブドウの産地：自社畑43%、契約栽培53%(新潟県、北海道余市市)、

購入ぶどう4%(山形県)

海が似合う、エキゾチックな白ワイン

「ア

ルバリーニョ」である。「何ぞれ？」もしくは「日本でアルバリーニョ？」のどちらかが普通のリアクションだろう。スペインワイン好きがワインを勉強している人でなければ、なかなか知らないブドウ品種だ。私も、こんな原稿を書いているが、正直に言えば「勉強した覚えはあるけれど、どんな品種だったっけ？」と、インターネットで検索した。そして、日本でつくられていることに驚いた。

アルバリーニョは、スペインのガリシア地方、リアス・バイシャスがその産地として知られる。この地区を代表する、高貴な白ブドウ品種だ(そうだ)。リアスバイシャスというのは、日本のリアス式海岸の語源ともなっていて、

スペインで最も降雨量が多く、湿度が高い。日本と同じように棚仕立てによるブドウ栽培を行っているところだ。

そう、これでピンとくる人もいるだろう。日本でのブドウ栽培は、糖度が上がりにくかったり、カビの害や病気に悩まされることがつきものなのだが、「カーブドッチ」のある新潟県の角田浜はアルバリーニョの好適地なのだ。

しかし、ブドウを植えたところで、収穫までに数年かかる。そして、ワインは一年に一度しか出来ない。土地に合う品種を見つけることは途方もなく時間がかかる。よくぞ、この品種を選んだと、拍手喝采したい気持ちになる。「アルバリーニョ」は、豊かな黄金色。紅茶やスパイスの香りと、熟したフル

ーツの香りがする。ただ、フィニッシュはすつとしていて、柔らかない。スペインのワインでもなければ、イメーにする日本ワインとも違う。これが、カーブドッチの味わいなのだろうか。

そして、飲むと目に浮かぶのは、海岸の風景だけじゃない。さまざまな魚介料理も浮かんでくる。まず、思い浮かぶのは「タコのガリシア風」だ。タコとジャガイモをオリブオイルとんにく、パプリカで調味したスペインの郷土料理である。タコもいいが、この料理をアレンジして、新潟のいかでつくってみた。海に近く、気候風土が近いところから生まれる素材同士の組み合わせは、不思議なくらいにしっくりくる。

① 新潟県の角田浜

角田山のふもとに位置する角田浜は、美しい砂浜が広がる海水浴場としても知られる。晴れた日には佐渡も一望できる風光明媚な土地。

いかとズッキーニのガリシア風

【材料(2人分)】

するめいか	1杯
じゃがいも	2個
ズッキーニ	1/2本
にんにく	1かけ

オリーブオイル、塩、こしょう、パプリカパウダー、
唐辛子パウダー

【つくり方】

- ① いかは内臓と足を引き抜き、中骨を取る。中をよく洗い、皮付きのまま5～7mm幅の細めの輪切りにする。足は4つに切り分ける。じゃがいもは皮付きのままゆで、皮をむき1cm幅の輪切り、ズッキーニも同様に切る。にんにくはみじん切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱し、じゃがいも、ズッキーニを焼く。焼き色がついたら、にんにく、いかを加えて炒め合わせ、塩、こしょうで調味する。
- ③ うつわに盛り、パプリカと唐辛子のパウダーを振る。

