

美味 bimi-SERAI

サライ



SJムック
SUPER PREMIUM MAGAZINE SERAI



健康
長寿の
食材

旨い牛肉は
この店で食す

日本固有のぶどうに注目

甲州オレンジ
ワインの楽しみ方

和食、イタリアン、アジア料理

日本ワインの
真価を味わう6軒

大特集 人と風土が醸す美酒

日本ワイン
を究める

いま飲むべき16本

国産ぶどう
100%



↑北海道のワイナリー「NIKI Hills ヴィレッジ」で醸される日本ワイン。

わざわざ行きたい名店
東京グルメガイド

小学館

日本ワインの真価を伝える 新しい美味処

欧米や南半球のワインに比べて、香りや味わいがやさしく、和食に合うと思われている日本ワイン。今やフレンチ、イタリアン、アジア料理店なども日本ワインを採用。洗練された料理とともに楽しめる店を厳選して紹介する。

バーマン

有楽町

一杯から気軽に愉しめる
新潟のワイナリーの旗艦店



↑「オマール海老のローストと爪のグラタン」3600円。青りんごを思わせる涼やかな味わいの白ワイン「アルバリーニョ」(グラス1500円)と相性がよい。

新潟にあるカーブドッチ・ワイナリーは、日本のワインツーリズムの先駆的存在。ワイナリーにレストランやホテル&SPAを併設し、多くの観光客を引き寄せる。そのカーブドッチの旗艦店として新たにオープンしたのが、東京ミッドタウン日比谷内の「バーマン」だ。

**入手困難なワインも飲み
生産者イベントも開催**

「日本ワインにもっと親しんでほしい。そう考えて料理は、スペインの小皿料理タパスや魚介類を中心に構成しました」

東京・代官山のビストロ「アタ」とシェフを兼務する掛川哲司さん(40歳)は語る。店の入口には日比谷公園の常緑に臨むテラスやカーブドッチのロウバーがあり、200円代のタパスをグラスワイン(600円)とともに気軽に愉しめる。奥へ入れば、スペイン・バスク風の店内で、素材を生かした

たムール貝やオマール海老料理に舌鼓を打てるといった店構えだ。

カーブドッチのワインはほぼ全銘柄揃う。ワイナリーの醸造長を務める弟の掛川史人さん(38歳)が造った、入手困難といわれる「どうぶつシリーズ」も、ここではリストに載り注文可能。

「他のワイン生産者を呼ぶイベントも、積極的にこなしていきます。東京の中心地である日比谷という地で、日本ワインにとって意味のあることを仕掛けていきたいですね(掛川哲司さん)」

日本ワインの新たな情報発信基地になりそうなレストランである。



◀「いわしのコンフィとトレビス」1700円。ケッパー、マスタードを使った酸味のあるソース。野菜のトレビスの苦みに赤のツヴァイゲルトレーベ(グラス900円)が調和する。

▶「モンサンミッシェルのムール貝のアイオリと季節野菜」2300円。甘みのあるムール貝の蒸し料理。野菜は水茄子やピーツなど。



▶左から。どうぶつシリーズのスパークリング「むささび」7000円。「アルバリーニョ」9000円。特に優れた区画の葡萄を使った「ビジュー ピノ・ノワール」9000円。



▶オーナーシェフの掛川哲司さん。青山「NARISAWA」を開店。恵比寿ではカレー店も手がける。



Värmen (バーマン)

東京都千代田区有楽町
1-1-2 東京ミッドタウン日比谷2F ☎03
・6205-7723 11時
時~23時(最終注文
22時30分) 無休
レストラン28席、ロウ
バー10席、テラス20席。



愛好家も注目する葡萄品種 アルバリニーヨと シラーの可能性

【アルバリニーヨ】



●フェルミエ(新潟)
フェルミエエルマルアルバリニーヨ2017
海砂が堆積した土壌は水はけがよく痩せていて、アルバリニーヨに最適。除草剤、化学肥料、化学農薬を排して葡萄を育てる。750ml、1万800円(税込)。問い合わせ0256・70・2646



●カーブドッチワイナリー(新潟)
カーブドッチアルバリニーヨ2017
ステンレスタンク熟成と樽熟成、乳酸発酵をしたワインとしないワインをブレンドすることで、バランスいい仕上がり。750ml、4200円。問い合わせ0256・7・2288



●セイスファーム(富山)
セイスファームアルバリニーヨ2017
葡萄を軽く破砕後に、果汁と果皮を発酵までの一定期間接触させることで、果皮に含まれている香り成分を抽出する。750ml、3600円(税込)。問い合わせ0766・72・8288



●安心院葡萄酒工房(大分)
安心院ワインアルバリニーヨ2017
2011年より自社畑にて試験栽培を始めた。盆地の安心院町の気候とよく合い、良質な葡萄が収穫できたために商品化。720ml、3142円(税込)。問い合わせ0978・34・2210



↑コンラッド東京内の中国料理店「チャイナブルー」の一品「サーモンと柚子胡椒のマリネ」のクレープ。柚子胡椒の塩味やスパイスがアルバリニーヨと合う。

一時期、日本ワインの愛好家はシャルドネやピノワールの葡萄で造られたワインを求めていたが、最近では別の品種が注目されている。白ワインはアルバリニーヨ、赤ワインはシラー。ワインの専門家がその日本での可能性を探る。



森覚さん(ソムリエ・40歳)

↑群馬県生まれ。コンラッド東京エグゼクティブ・ソムリエ。2016年、A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクールに58か国61名の出場者の中で8位入賞を果たす。ワインの啓蒙活動にも尽力。



アルバリニーヨ

→スペインやポルトガルなど、イベリア半島の北西部で主に栽培され、「海のワイン」とも称される。果実感があり、後味に鋭い酸や塩味が感じられる。フレッシュな白。

亜樹・弟「味わいも、海沿いのアルバリニーヨによく見られる塩味やミネラルとは違って、フルーティーで親しみやすい印象ですね」
森「アルバリニーヨの香りは花、桃や杏などの果物の要素があるので、それがよく出ていますね」

新潟の越前浜近くの畑はアルバリニーヨに向く

亜樹・弟「セイスファームは富山県の氷見にあり、海沿いです。シャルドネが有名だけど、アルバリニーヨにも挑戦していたんですね」
森「フルーティーさに加えて、やはりこの葡萄品種の個性である強い酸が感じられます。パイナップルなどの果物を使った、甘酸っぱい料理に合いますね」

森覚(以下、森)「アルバリニーヨはスペイン北西部に位置するガリシア州のリアスパイシャス地方原産の白葡萄品種です。大西洋の海沿いで栽培されるのも特徴です」
亜樹直・弟(以下、亜樹・弟)「日本は海に囲まれていますし、海沿いの畑は、原産地の海洋性気候に近いから、可能性ががありますね」
亜樹直・弟(以下、亜樹・弟)「試飲する4本では大分県の安心院ワインだけが海に面していない」
森「リアスパイシャスは暑くて、雨も多いんです。九州は台風も通りやすいし、暑さや雨に強い品種に挑戦したのでしょうか」

亜樹直・弟「その意味では、カーブドッチはバランスがいい。酸がきついと飲み疲れすることもあるけれど、これは酸がワインの中にきれいに溶け込んでいます」
亜樹・弟「新潟県の角田浜の海のテロワールは、本当にアルバリニーヨに適していますね。隣の越前浜にあるフェルミエも有名です。これは酸とミネラル由来の塩味がありますね。飲むと、日本海に面した砂質土壌の葡萄畑の風景が浮かんできます。ポリウム感もあるから、料理は豚肉がいい」
森「スペインもよく豚肉を食べますね。アルバリニーヨ全体でいうと、食材をシンプルに生かす料理に合います。魚の塩焼きとか。スペインでは鯖や烏賊を炭火焼きにして、オリーブオイルとレモン汁をかけて食べるんですよ」
亜樹・弟「秋の季節、海辺のパベキユーとかにぴったりですね」



亜樹直さん
([「神の雫」原作者])

↑東京都生まれ。姉弟2人のユニット名で、多くの漫画原作を手がける。2004年から亜樹直の名でワイン漫画「神の雫」連載開始。世界で1000万部のベストセラーに。現在は、同作の最終章「マリアージュ」を連載中。