

pen

with New Attitude

珈琲と緑とPodcastで、
おうち時間を心地よく。

7

Jul. 2021
No.518

コーヒーと グリーン、 ときどき ポッドキャスト



第2特集
デザイン・サウナで
ととのいたい!



文鹿取りみゆき
Inori of Kyoto shimizu

ゴキゲン

3選酒!

今月の選酒人
鹿取りみゆき

日本の食とワインの造りの現場の取材を続ける。最近では日本ワイン産業の支援のため日本ワインブドウ栽培協会を各地の造り手とともに設立。Pen Onlineでも連載をもつ。「ワインの香り」(紅有社、共著)などワイン関連の著書多数。

第一回

日本産のスパークリングで、
ちよつと「55日」に乾杯!

毎号、テーマに合わせて酒のプロが選りすぐりの3本を紹介するこの連載。初回は、ちよつといいことがあった時に開けたい、お手頃価格の日本産スパークリングワインを取り上げる。この2、3年に新発売になった3本だ。まずは「ファンビローゼ泡」。私がこのワインに出合ったのは日比谷のビストロ「バーマン」。薄く濁っているのに果実味がクリア、それでいて味わいが豊かで驚いた。その果実味が酸が支えており、後味はきりりと切れる。スペアリブのローストともいけた。造り手の掛川史人さんが名付けたという、ファン(楽しい)とハッピー(幸せ)の造語のファンビローという名前も、ラベルデザインもポップだ。

しめるものも多く、最近、私も家で飲む機会が増えていた。この赤は、ブラツククイーンという品種特有の豊かな酸がアクセントになったカシス風味が魅力的。Oasisは、コスパ族群で人気の「ミュゼドゥヴァン」シリーズのスパークリング版。ロゼスパークリングも今年初リリースされた。キャメルファームワイナリーは、スパークリングが激増中の北海道のワイナリーで2017年に醸造所を開設。世界的に有名な醸造家、リカルド・コタレッタと連携して次々と新製品を送り出し、私も注目している。「レガミ」は6つの品種のワインをブレンドして味わいのベースを決めたという。ほのかに甘さがあるが、4品種がピノ・ノワールなどの黒ブドウであるためか、複雑な味わいで存在感も飲みごたえも十分だ。

北の大地を思わせる、
香り豊かな飲みごたえがよい



Choice 3

個性的な魅力あふれる、
深紅色のスパークリング



Choice 2

フレッシュで爽快、
豊かな果実味が身上の亜硫酸無添加



Choice 1

カーブドッチワイナリー
ファンビローゼ泡
2020

薄濁りの茜色。豊かで絶え間ない泡立ち。パイナップル、マンゴーなどトロピカルフルーツの香りが立ち上がる。果実味にあふれ酸も豊か。多彩な食事と合わせやすい。まさに初夏のスパークリング。¥2,530/カーブドッチワイナリー ☎0256-77-2288

アルプス
ミュゼドゥヴァン Oasis
ブラッククイーン スパークリング

カシスジャムのような香りが立ち上り、口に含むと、すぐにわずかな渋みとともに香ばしさとカシスのような風味が広がってくる。余韻の甘苦さが心地よく、切れ味もよい。スパイシーなシャルキュトリーとも相性よし。¥1,992/アルプス ☎0263-52-1150

キャメルファームワイナリー
レガミ
エクストラ・ドライ 2019

きめ細やかな美しい泡立ち。花、熟した整入りリンゴ、ライムのような香りに満ちている。たっぷり厚みのある複雑な果実味が口中を満たし、満足度も高い。後口には、ほんのり甘く感じる余韻。¥3,300/キャメルファームワイナリー ☎0120-934-210