

ワイン課通信

みなさまお疲れ様です。パニユルス上野店の横畠と申します。
今回のワイン課通信は、7月29日に行われたペデスの会の報告をさせていただきます。

赤字はみなさんからいただいたコメントです。

白ワインは3種類ご用意させていただきました。

① Valminor Albanino 06 (Adegas Valminor)

② Lusco Albanino 06 (Lusco do Mino)

③ Vina Leinina 07 (Bodegas o' Ventosela)

お料理…秋田県産カキ、ムール貝、ミル貝、赤貝、つぶ貝

お好みでサルピコンソース、ユイルドオリーブ、シトロンを添えて

3種類ともガリシア地方産で、豊かな果実味と爽快なキレ味のある今の季節にピッタリの
ワインです。お料理は、素材の味が生きるように、あえてシンプルにしました。

1と2はカキとあう(ワインの酸がシトロンの代わりになる)、

3はワインの果実味が強くて、貝の生臭さが残ってしまう、

3はサルピコンをあわせるとワインと合う、

3は赤貝とよくあう

貝の種類によって全然あわないものもある、

なかには、貝類とはどれともあわないなんて意見もあり、

マリアージュは難しくもあり、おもしろいものだなあと改めて実感しました。

3はジューシーなソーセージとあわせたい

など、魚介以外のお料理も少数あり、これは是非ためしてみたいと思いました。

最後に3種のワインのお値段を申し上げたところ、会場がどよめいたんですが…

それは…思ってたよりも高いつてことでしょうか？

みなさんのそのリアクションがとっても新鮮でした。

続いては赤ワインですが、まずは1種類だけで。

④ Abadengo Joven (Bodegas Ribera de Pelazas)

お料理…エンパナーダ(パイ包み焼き。中身は豚肉、レバー、赤パプリカ、ゆでたまご)

アバデンゴ、大好きなんです♥個人的に。

スペインワインを勉強しはじめたころ、独特の濃ゆ〜い果実味に慣れなくて、

なかなかスペインワインを好きになれなかったんですが、

アバデンゴに出会えて目が覚めました。

スペインワインでひとくくりして、勝手に苦手意識を持つちゃあダメだと。

まだまだ濃いのは正直得意ではありませんが、

探せば次から次へとおいしいワインがでてくるんじゃないかと、

スペインワインにはそういう楽しみがあります。

お料理は、この地域の家庭料理のパイ包み焼きです。
具は豚肉がメインですが、赤パプリカもたっぷり入って重すぎない食感にしあげて
くださいました。やわらかいアバデンゴとの相性は…？

まず、ワインのコメントは…

優しすぎず、でも強すぎない果実味にいやされる
若々しいタンニンに酸がきれいにのって繊細な印象、
渋みは余韻に少しだけあり、全体的にチャーミング
赤い果実・梅・大葉・バラ…まろやかでピノっぽい
など、少なからず私がアバデンゴを初めて飲んだときの衝撃は、みなさんにも
伝わったんじゃないかな、と少しうれしくなりました。

お料理との相性は、

野菜の香りがたってパイのこくとあう、
パイの方が勝ってしまう、
なかの卵とワインがすごくあう、
肉のうまみとパイの甘さがワインとあう、
パイの香ばしさがあわない、
これも賛否両論でした。

印象深かったのは、ムッシュのひとこと。

「これ、すごいバラだろ?! バラの香りすごいしない? これはバラだろ?!」
アバデンゴ、抜栓するたびに私の頭の中はバラ園です…

そして赤ワイン2種の比較です。

⑤ Matallana 03(Telmo Rodrigues)

⑥ Contador 02(Benjamin Romeo)

お料理…オーストラリア産乳飲み仔羊のロースト
イベリコ豚のラードをぬって、シンプルにローズマリーとタイムの香りで。
スペインといえばテンプラリーニョ! …濃いです。特に今の時期は。
でもよくでるんです。上野で。暑いテラスで、濃ゆい、しかも樽がビシビシきいたテンプラリーニョをみ
なさんおいしそうに召し上がるんです。よく飲めるなあ、なんて感心しないで、
ワインの魅力を探るべく、今回取り上げさせていただきました。

みなさん一様に

5はアタック強いがキャラメルのようなこくがあって意外と果実味はやさしい、

5は最初とにかく重い!なのに最終的にはやわらかい、

6は熟しきった果実の甘みがいつまでも続く、

6はとんでもなくエレガントで余韻が果てしなく長い

と、濃いだけじゃないそれぞれのワインの魅力を表現していて、

私もひさしぶりに飲んだ5が、あれ?こんなに華やかでやさしかったっけ?

と改めて考えさせられました。お料理との相性は、

仔羊の肉より脂の甘みとあう、
肉が繊細すぎてワインが強い、
6の柔らかいタンニンがミルクィな肉質とあう、
ローズマリーがワインと肉をうまくつないでくれる、
5は牛とかもって赤身の肉とあわせたい
などいただきました。

ご用意していただいた仔羊ですが、ほんとにミルクィで
くせがまるでなく、個人的には6とはなかなか良かったと思いました。
あ、そういえば、ムッシュに聞かれてワイン会の最中にポソっとお伝えして
みなさん驚かれてましたが、6のワイン、¥28000です。
スペインのロマネコンティといわれてるらしいですが…
ムッシュいはく、
「すばらしいワインなのはわかるけど、まだまだ飲むのは早すぎる！」
きれいに時を経たコンタド一口、
いつかのワイン会で是非是非とりあげてみたいものです。
(いくらするんでしょうか…???)

さて、そして最後に…PDSの会恒例、ムッシュのスペシャルワインの登場です。
ブラインドです。香りはスパイスというより漢方？、ものすごい複雑。
あじわいは熟成感もありながら、強い果実味もまだまだ健在で、
深い…とにかく深い、という印象をうけました。(抽象的な表現ですみません…)

正解は Noel Verset の Cornas '90!
「スペインのしっかりしたワインのあとに、
フランスの濃いワインをくらべてみるのもとおもしろいだろ」と。
スペインワインのおいしさをみなさんと勉強してきましたが、
「やっぱりフランスワイン好きだあ！！」
と、最後の最後に心が揺らいでしまいました…。

今回はパニユルス銀座店の全面協力を得て、
ワイン会を開催することができました。
菅原シェフをはじめ、藤川店長、ワイン課の安見さん、その他スタッフの皆さん
ほんとうにほんとうにありがとうございました。
最初、フランスワインを取り上げようかと迷いましたが、
でもせっかくパニユルスのスタッフとしてオザミにいるわけですので、
少しでもスペインワインをみなさんが好きになってくれれば、
パニユルスからおいしいスペインワインが発信していければ、という願いをこめて
みなさんと勉強させていただきました。
今後ともよろしく願いいたします。

パニユルス上野店 横島久美子