

ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2014 May
No.80

トスカ
ナ
ワイン
テイスティング

108本!

現地取材

トスカ
ナ
テイス
ト
百花繚乱



アメリカ



シャトー・イガイタカハ
Chi-igai Takaha
グレッグ・プリューワー氏(右)
杉本隆英氏(左) 杉本美代子さん

侍魂が込められたカリフォルニアワイン

日本の家紋が描かれたカリフォルニア・ワインがある。家紋名「遠い鷹羽」CHIGAITAKAHAから名付けられた「シャトー・イガイタカハ」のワインだ。このワインは、オーナーの杉本隆英氏と美代子さん夫妻が、嫁ぐ娘を祝うワインを造るために始めた。

高級ワイン産地サンタ・バーバラに居を構える。グレッグ・プリューワー氏が醸造を担当するが、杉本氏は「彼は和心を理解している。そして彼の白ワインは世界」と信頼を寄せている。現在、シャルドネとピノ・ノワールで漢字ラベルシリーズを造る。文筆が力強さを現しているような「侍」シャルドネ・サンタ・リタ・ヒルズは、プリューワー氏が「杉本氏を想って造った」という渾身作だ。2012年は熟したトロピカルフルーツの aroma、ミネラル感と酸味、最後に現れる苦味



「侍」 シャルドネ・サンタ・リタ・ヒルズ 2012年
SAMURAI Chardonnay Sta. Rita Hills
図ワインライブ(株) ☎078-951-2324 ●7800円(税別)

アメリカ



リオコ Rio Co (左)
サンデイ Sandhi (右)
ラジャ・パーディー氏(右)
マット・リクラー氏(左)

カリフォルニア・ワインと和食のマリアージュ

ソノマ・コーストなどの畑から「コアピール」をピニアに表現する「ワイン」を造る「リオコ」そしてサンタ・リタ・ヒルズの畑で「食事」との相性を考えた「ワイン」を造る「サンデイ」カリフォルニアの最先端を行くモダンなワインで知られている造り手たちだ。

この度各ワイナリーのオーナーが来日し、日本料理との相性を探るセミナーを行った。食事は銀座「鮎逸膳優(いづきゆゑ)」のお弁当が会場。かんびよう巻きにピタッときたのは、リオコの「ピノ・ノワール・ラグーナ・ソノマ・コースト 2012年」だ。ポイントが寿司にオリブオイルを付けること。青くさわやかな風味が、甘いいかんびようワインをつなぐ。アナゴとピノ・ノワールも、土の風味を感じるもの同士、好相性だ。サンデイの「シャルドネ・サンタ・リタ・ヒルズ 2011年」は、凝縮した風味と力強い酸があり、和食と合うのだからかと思いきや、ズワイガの黄身酢和えやぶり料理との相性を発見。プリにはピノ・ノワール漬の卵の黄身が用意され、これを付けるとリオコのピノ・ノワール一層寄りそう。

未知の味覚・マリアージュを経験したセミナー。「食事とワインの相性は奥深い。美しい酸味と果実味を持つわれわれのワインは、和食とも合う」という二人の意見に納得した。



ピノ・ノワール・ラグーナ・ソノマ・コースト 2012年(右)
Pinot Noir Laguna Sonoma Coast ●5500円(税別)
シャルドネ・サンタ・リタ・ヒルズ 2011年(左)
Chardonnay Sta. Rita Hills ●6000円(税別)
図(株)中川ワイン ☎03-3631-7979

アメリカ



チュヘイラム/ペナー・アッシュ・ワイン・セラーズ
Chehalem/Penner-Ash Wine Cellars
ロン・ペナー・アッシュ氏(左)
ハリ・ピーターソン・ネドリー氏

畑の微気候を生かしたワイン造り

アメリカ・オレゴン州でワインを造る「ペナー・アッシュ・ワイン・セラーズ」のオーナー、ロン・ペナー・アッシュ氏と、「チュヘイラム」のオーナー、ハリ・ピーターソン・ネドリー氏が来日し、セミナーを開催した。

2つのワイナリーはウィラメット・ヴァレーに畑を持つ。AVAウィラメット・ヴァレーの下に6つのサブアペラシオンが設立されたのは2002年のこと。ネドリー氏はこのサブアペラシオンの請願に関わった人物。

「アペラシオンの特徴を皆で話し合いながらその土壌や気候の微細な違いにより6つのサブアペラシオンに分けました。このAVA中にはリボン・リッジ、パレット、ボルド・ピークなどの山々があり、冷涼な気候でピノ・ノワールの名産地でもある。

「チュヘイラム・ガメイ・ノワール 2011年」はダイクチェリーやストロベリー、果実味が豊富で、フレッシュかつジューシーな味わい。

ペナー・アッシュ・ワイン・セラーズの「ルベオ 2012年」はピノ・ノワールにシラーをブレンドしたチェリーの果実味が、コンショウのようなスパイスな香りもある。

上質なピノ・ノワールで注目される産地、オレゴン。そのなかでもチュヘイラムとペナー・アッシュ・ワイン・セラーズはピノ・ノワールに独自の創意を取り入れ、オリジナリティー溢れるワインを造っている。



チュヘイラム・ガメイ・ノワール 2011年
Chehalem Gamay Noir ●チュヘイラム・ガメイ・ノワール 2011年 4200円
ペナー・アッシュ・ワイン・セラーズ ルベオ 2012年
Rubee ●ルベオ 2012年 3600円
図 ヴィレッジ・セラーズ(株) ☎0766-72-8680

アメリカ



タリー
Talley
オーナー ブライアン・タリー氏

喜びに満たされるピノ・ノワール

カリフォルニアはサン・ルイス・オビスポ郡アロヨ・グランデで極上のシャルドネとピノ・ノワールを造る「タリー」。ここは太平洋から流入する冷たい海風、そして海岸から立ち込める霧があり、ブルゴゴ品種に最適だ。セントラルコースト屈指の土地だ。タリーは「ハリ・テイステイキング」30周年記念として行われた「2006年リターンマツチ アメリカvsフランスブラインド対決」にて、栄えある称号「No.1 カリフォルニア・シャルドネ」を獲得。その時のアイテムは「タリー シャルドネ、ローズマリーズ・ヴィンヤード、2002年」だった。

「ローズマリーは、タリーの最高クラスに位置付けられるフラグシップのつです」とオーナーのブライアン・タリー氏は言う。「ローズマリー・ヴィンヤード」は、タリーが所有する自社畑の中でも、最も冷涼な気候に位置する。

さっそく試飲をした。口に含むと克蘭ベリーやラズベリーなどの粒の小さな赤い果実の香りが鼻腔をすつと通り抜ける。非常に芳醇な果実味。そしてミネラルと存在感を表す美しい酸。舌を通り抜けるベルベットのようなタンニンも心地いい。豊かな味わいに、思わず笑みがこぼれる。カリフォルニアの素晴らしいワインを改めて実感する一本だ。

*1976年ハリ・テイステイキング「アカメー、デュ・ヴァン」を主催していたステイブル・スパーリユア氏が開催したブラインド・テイステイキング



『タリー ピノ・ノワール “ローズマリーズ・ヴィンヤード” 2011年』
Talley Pinot Noir Rosemary's Vineyard
図(株)JALUX ☎03-6367-8756 ●1万円(税別)