

CHAMPAGNE & SPARKLING

ワインと食とSakeと
ヴィノテーク

シャンパーニュ & 世界のスパークリング

ネゴシアン・マニピュランの偉業を探る 堀 晶代 / 「キュヴェ・ブリュットがおいしくなった！」街の声に誘われて

オーストリアワインと素材が生きる鉄板焼きと

ワイン・バイイング・ガイド田崎真也セレクション〈121〉

日本酒バイイング・ガイド飯田永介&君嶋哲至セレクション〈78〉 長期熟成酒



ISBN 978-4-907172-11-4 C9402 ¥1000E

2013.12 The Monthly Magazine of Wine, Food and Sake Vinothèque No 409

岩の原葡萄園が、OIVに登録された マスカット・ベリー A のセミナーを開催

マスカット・ベリー A が今年6月、OIV 国際葡萄・ワイン機構（本部：パリ）に登録された。2010年の甲州に続いて2種目となる。

マスカット・ベリー A は、1890年に岩の原葡萄園を拓いた川上善兵衛が、1922年から20余年をかけ10311種を交雑させ、最終的に「日本の風土に合い、良質のワインを生み出す優良品種」として発表した22品種のうちのひとつだ。ベリーとマスカット・ハンブルグの交雑品種で、1927年に誕生した。生みの親である岩の原葡萄園は10月中旬、マスカット・ベリー A の試飲セミナーを開催した。

雪国で生きるマスカット・ベリー A

岩の原葡萄園（新潟県上越市）は、頸城平野の南東端、標高150mの三墓山の北側斜面（標高80～130m）に位置する。創業のきっかけが農民救済と殖産興業だったので、善兵衛翁は水稻や畑作に不向きなこの場所を選んだという。現在、5.74haある自社畑で栽培されているのは、約75%がマスカット・ベリー A で、ほかにブラック・クイン、ローズ・シオター、レッド・ミルレンニウム、ベリー・アリカント、それにヨーロッパ系品種のカベルネ・フランとシャルドネ。土壌は礫質で、主に直径15～30cmの安山岩、5cm以下の砂岩・シルト岩からなる。

日本有数の豪雪地帯である上越では、「葡萄は、冬は雪を毛布にして寝ている」と岩の原葡萄園社長の坂田敏さんは言う。仕立て方は、主幹から2本の枝を交差させて棚にはわせる平棚 X 字仕立てと、高さ180cmの主幹から新梢を下に垂らす H 型ジェネヴァ二重カーテン、主幹に対し枝を垂直に伸ばす一文字短梢仕立てを採用している。いずれも雪の重みによるリスクを最小限にとどめられるようにと考案されたという。中で、主に H 型ジェネヴァ二重カーテンの畑では、有機栽培（2010年 JAS 認証を取得）を実施している。

栽培・管理技師長の建入一夫さんは、「葡萄樹

と果実そのものの力を最大限に引き出すためにも、人工的なものを施さない有機栽培を採用した。川上善兵衛が品種改良したころは栽培、醸造とも、今ほど化学肥料や農薬などに頼ってはいなかったはず。当時どこまで近付けるかという思いもあり取り組んでいる」と話す。しかし最近、H 型ジェネヴァ二重カーテンの新梢の付け根部分に負担がかかり、葡萄の品質にばらつきが出ていることが判明し、主幹から2本の新梢を左右に40cmほどふってから下に垂らす見え式という仕立てに変更し、安定した葡萄の育成を図っているところという。

建入さんは、10月21日の週には収穫を行うという、見え式仕立ての有機栽培のマスカット・ベリー A の一房を持参、参加者に一粒ずつ試食に供してくれた。口に入れるとみずみずしい甘さがいっぱいに広がり、実においしい。「2013年は天候に恵まれ葡萄はよく成熟した。ワインにも期待がもてる」と顔をほころばせる。

ところで、岩の原葡萄園と勝沼のマスカット・ベリー A の果肉の水分量を比べると、岩の原のものは水分が少ないようかん状で、勝沼は水分の多いゼリー状という。「産地によって葡萄の個性が異なることが示されている。どちらがよい悪いではなく、今後は単に葡萄品種としてのとらえ方だけでなく、テロワールや生育条件による違いなどを明らかにしていく必要がある」と話した。

OIV 登録の意義

マスカット・ベリー A の OIV 登録名は英文表記の「Muscat Bailey A」だが、Synonym = 同義語・同意語として、「マスカット・ベリー A / マスカット・ベリリー A / マスカット・ベリ A / マスカット・ベリー A」の4つのカタカナ表記が申請された。岩の原葡萄園では「マスカット・ベリー A」を採用、理由は、母親にあたる系統樹の英語表記が「Bailey (ベリー)」であること、「ベリー」だとストロベリーなどの「Berry」と想起され誤解が生じることなどからという。

坂田さんは OIV 登録の意義について、「EU 諸



マスカット・ベリー A の一房。房の重量は300～350g。酸のバランスのとれた色付きのよい葡萄を得るため遅めの収穫という。



左から、マスカット・ベリー A 2010、2009、ヘリテイジ 2011、2010。さらにブラック・クイン 100% の 2011、2009、甘口のレッド・ミルレンニウム 2012 も試飲に供された。



「マスカット・ベリー A の今後の発展を期待をもって見守っていただきたい」と熱く語った岩の原葡萄園社長の坂田敏さん（左）と、栽培・管理技師長の建入一夫さん。

国で品種名をラベル表示できるようになったことはもちろんだが、北海道を除き東北から九州まで各地の栽培農家の皆さんが、マスカット・ベリー A が国際品種と肩を並べるベースを得たことを誇りに思い、ますますよい葡萄作りに励むようになるだろう。そしてよい葡萄が供給されればワイナリーも活発し、ひいてはマスカット・ベリー A のワインが日本中で造られ、飲まれ、おいしいと感じてもらえる機会が増えていく」と期待を込めた。

試飲は、有機栽培の葡萄を使い、野生酵母で発酵させた、マスカット・ベリー A ヴィンテージ 2009、2010。2009は、8月後半に涼しい夜が3日ほど続き、昼夜の寒暖差の影響で2010より色の濃い、凝縮したワインになったという。熟成はどちらも一年使用樽で11カ月、樽香を控えるために葡萄そのものの力を引き出すためだ。「ほかの産地のものと比べると、後からじわじわと香味が出てくるのが岩の原の特徴。深い雪に閉ざされた時を経て遅い春を迎えて花開く、いかにも上越らしい味わい」と坂田さんはコメントした。

ヘリテイジ 2010、2011。2010は、マスカット・ベリー A にブラック・クインを18%ブレンドし、新樽で11カ月の熟成。2011はマスカット・ベリー A のみで、3割ほどセニエを行ったので凝縮感が高め、新樽で15カ月の熟成を施した。「ふたつともまだ若く、もう少し熟成させてもいいかもしれない。単一品種でいくか、上手にブレンドさせていくか、今後も試行を重ねながら、単純に美味しいだけでない、これぞ岩の原のワインだと思っただけのスタイルを確立させたい」と坂田さんは強調した。

(K.YODA)

オーストリアワインと 素材を生かす鉄板焼きと

オーストリアでは22の白品種と13の赤品種が品質ワイン生産のために公的に認可されている。白ならグリュナー・ヴェルトリーナーにリースリング、赤ならブラウフレンキッシュにツヴァイゲルト、サンクト・ラウレントなどなどからのワインは、オーストリア固有の面白さがあり、国際的にもますます注目を集めている。気候・土壌も多様で、その味わい、スタイルは非常に幅広い。ヴィノテークは、オーストリアワインの独特の滋味深い味わいはきっと日本の食卓と共鳴すると考え、その相性を探ってきた。昨年は、東アジア一帯に生息するが、その中心は日本にあり、香気ある淡水魚の「鮎」とオーストリアワインという新しい発見を実践レポートした。今年、日本人には非常になじみのある料理、しかし、案外本当のところは知られていないのでは、と注目した「鉄板焼き」である。

そこで、世界をよく飲み、食べ歩き、食文化の視点がユニークな、写真家でジャーナリストの森枝卓士さんに、オーストリアワインと鉄板焼きのマリアージュを実際に体験し、考察してもらった。



鮎の頭を縦に割り、鉄板の上でおせんべいのようにふかりと焼く。香ばしい香りに誘われてワインも進む。

鉄板焼きのルーツ

鉄板焼きは不思議な食べ物、料理のスタイルである。日本生まれであることは間違いないが、その詳細はどこまで知られているだろうか。

歴史など調べてみると、奇妙なほどに、記述や資料が少ない。日本語の食の集大成、週刊朝日百科『世界の食べもの』でも、特に触れられていない。

鉄板焼き以前に、日本料理では油を使う調理法は、もともと非常に少ない。ほぼ、なかった。江戸よりも少し前までの日本料理は、油脂が欠如した食の文化だった。お隣の中国など、油脂といえば、歴史的には豚のラードだが、日本では明治以前の肉食のタブーゆえ、そのような発達はなかった。だから「うまみ」に敏感になったという説もある。ともかく、安土桃山のころから菜種など植物油の原料となる植物の栽培が増えて、徐々に、少しずつ登場したのが、炒め物、揚げ物だということである（唐菓子など、それ以前にも少しの例外はある）。

で、まさにその時期、千利休の秘伝書、『南方録』に収録されている「利休茶会記」に茶菓子として登場したフノヤギというものがある。小麦粉を水で溶いて、焼いたものの片面に味噌（山椒味噌）を塗って巻いたものであった、と。熊谷真菜は『「粉もん」庶民の食文化』で、それが鉄板料理の、最も古い記録ではないかという。その後、江戸の末期から明治に入ったころ、鉄板で小麦粉を溶いたものなどを焼く、助惣焼き、文字焼きといったようなものが出現し、特に子供たちのおやつとして広まる（『味覚辞典——日本料理』）。

そのようなものから、お好み焼き、鉄板焼きそば、あるいはもんじゃ焼きのような鉄板の料理が広まっていった。

肉に限ると、御本家といわれているところだけははっきりしていて、「創業1945年。世界の鉄板焼ステーキは『ステーキみその』から始まりました」と、神戸の鉄板焼きステーキの店、みそのがHPで宣言している。

鉄板焼きが世界でも広く日本料理として認知されたのは、あのロッキー青木の「ベニバナ」（1964年）から。今でもアメリカに多くの店を構える、ベニバナである。その人気を受けての逆輸入の部分もある。

鉄板焼きは日本の料理ではあるが、ちょうど、アヴォカドを巻いたカリフォルニアロールのように、国外で育ったものが里帰りしたような面白さもある、といえよう。そういえば、鉄板焼き店のシェフは、フレンチやイタリアン、あるいは中華などなどから転入した人も多く、各々の技法を鉄板に組み込んだりしている。「鉄板焼きとは」という定義は難しいような状況だ。

ついでに蛇足ながら、リチャード・ホーキングの『日本食辞典』という英語の辞典では、肉と野菜を鉄板で焼く云々の説明に、（ベニバナのそのように）シェフが道具を振り回したりはしないというような記述もあった。日本人には言わずもがな。

変幻自在な
グリューナー・ヴェルトリーナーと
ゲミシュター・ザッツ

さて。いささか、能書きが長すぎたか。話ばかりでは腹が空く。何はともあれ、食べに行こう。飲みに行こう。

銀座の「美しよう」（http://www.mishouginza.com/）へ。中央通りからひと筋入った、飲食店がにぎやかに並ぶ一角にある。上がフレンチで階下が鉄板焼きというお店である。店構えも洒落ていて、中に入ると広くはないが、落ち着いた空間。隠れ家的だ。そして、美しい設え。如何にも銀座。場所もよしいし、メニューを見たら、常識的な財布の持ち主でも、清水の舞台などから飛び降りる必要もなく、自腹でいける。

この日のワインはリストを参照。まずはシュルンベルガー・ブリュットで乾杯。1842年創業のオーストリア最古のスパークリングワイン生産者であり、ハプスブルク家御用達スパークリングでもあった。現在も瓶内二次発酵のスパークリングのみの生産に特化する造り手だ。

このブリュットはシャルドネ、ヴェルシュリースリング、ヴァイスブルグンダーのブレンド。これ

から食べるものに合いそうな、ほのかな苦み、酸味とした味わい。

美しようのソムリエ、山田元典さんも一緒に試して、「オーストリアの白ワインと鉄板焼きは相性がよいとよく紹介しますが、スパークリングもいいですね」と。

前菜の鴨のスマーク、ズワイガニのサラダなどと楽しむ。当然のようにどれとも相性、よろしいけれど、カニのサラダが特に、響くようにおいしく感じる。添えられたウイキョウの風味が効いている。

フーバーのグリューナー・ヴェルトリーナー、ベルクとツァーヘルファイヴ・ポイントもグラスに注がれ、魚介の焼いたものへ。

車海老は焼いてから殻をむいて。頭は、そう、てんぷら屋でそれだけ別に揚げてくれるように、真ん中に切れ込みを入れて、おせんべい状に焼いたもの。

海老の皮のぱりとした感触と味噌の濃厚さが合わさった香ばしい味わいが、また、シュルンベルガー・ブリュットに特によく感じる。添えられたレモンを搾ると、特に。

若狭からのキントキダイ。キンメダイに見似ているが、より肉質に弾力があるとか。それに、



瓶内二次発酵によるオーストリアン・スパークリングと、エーステ・ラーゲのグリューナー・ヴェルトリーナー、そしてユニークそのもののゲミシュター・ザッツ。

帆立も。アスパラガスを添えて、グリーンマスタートドを効かせたソースをあしらったものにも。そうなのだ。鉄板焼きは肉だけではなくて、魚介がまた面白いのだ。

実際、グリューナー・ヴェルトリーナーのすっきりとドライなものでありながら、ふくよかな味わいが、帆立や魚をソテーしたものと面白い。添えられたハーブ系のソースと少しずつ絡めたり、そのまま食べたりしながら、さらにワインと合わせるのが楽しい。

造り手のマルクス・フーバーは今、オーストリアで注目される、1979年生まれの手造り家だ。日本びいきで、ワマデウスというオリジナル・ラベルのワインも造っている。ベルクはオーストリア伝統ワイン醸造所協会（Österr. Traditionsweingüter）が格付けしているブルミエ・クリュ畑で、トライゼンタールのゲツェルドルフ村の標高260～325mの南東向き斜面の畑。ステンレスタンクで発酵後、オーストリア産アカシアの樽で5カ月の熟成を経たもの。

それにしても、ソースがおいしい。日本酒に塩、ではないが、これだけでワインが、それも複雑なニュアンスをもつワインが飲める。そんなおいしいソース。聞けば、マスタードにフェネル、エストラゴン、ローズマリーなどなど、ハーブのオールスターキャストである。特にエストラゴンやフェネルの甘く気怠いような味わいが、ワインを呼ぶように感じる。

帆立にこのソースをつけると、ファイヴ・ポイントとよしい。抜群だ。トロピカルフルーツをはじめ、さまざまな果実系の香りが入り混



洗練されたザンクト・ラウレントとピノ・ノワール、ツヴァイゲルトには発見が多かった。そして充実のブラウフレキッシュ。

皿から逃げ出しそうだった活きオマール海老。左上は優しい塩味が特徴のヒマラヤ産のピンクの岩塩。「ジャンボにんにく」はリーキと呼ばれるネギの一種という。



じっていることは知れるが、あまりにも多様な表現を超えるのだ。それをしっかりと上品な酸が支え、まとめている。

それもそのはず。今、オーストリアで大流行のゲミシュター・ザッツ、混植混醸のワインだ。なんと、ウィーンの5カ所の畑に混植された20種もの葡萄のブレンドとか。その品種はリースリング、グリューナー・ヴェルトリーナー、ヴァイスブルグンダー、ロートギプフラー、ツィアファンドラー、ゲルバー・トラミナー、グラウブルグンダー、フリュアーローター・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、シャルドネ、ムスカット・オットネル、ローター・トラミナー、ゲヴェルツトラミネール、ミュラー・トゥルガウ、ヴェルシュリースリング、ブラウナー・ヴェルトリーナー、セイムリング88、ゲルバー・ムスカテラー、フルミント、オレンジトラウベン。浅学の身には聞いたこともない品種が多く、寿限無がお経のように響くが、まあ、ありがたいものであることには間違いないか。すべ

と一緒にステンレスタンクとフレンチオークの古樽で醸造されるらしい。造り手はツァーヘル。ゲミシュター・ザッツで知られ、そのスパークリングも発売したことで話題となったが、生産量の4割は赤ワインが占めるといふ。

このファイヴ・ポイント、なにせ、年に千数百本しか造れぬ、超の付くレアなものである。お値段も。長く寝かせたら、どのように深みを増すものか、開けてしまったことを後悔するようなワインだもの。まったく、知らない世界がいっぱいあるのだと、思わせるワイン。

そう聞いて、あらためてなるほどと思う。ハーブのオールスターキャストと帆立自体の素直な甘さと、怪人二十面相のようなワインががっつりと四つに組んでいるのだ。

引き出しの多いゲミシュター・ザッツ

うん？ そうこうしていると、あらためて口に含んだグリューナー・ヴェルトリーナーが変化している。スパイシーな香りを放っている。これでまた、海老を。最初のうちは、シンプルにレモンを搾った身がおいしいと思ったものが、こうなると、複雑な味わいをもつ、頭の方、海老せんべいの、特に味噌の部分からの濃厚な甘み、うまみに対応するように思われる。

そう言ったら、ピノ・ノワールの果実味とも

オーストリアワインと
素材を生かす鉄板焼きと

シュルベルガー・ブリュットを注ぐ
ソムリエの山田元典さん。



肉のうまみとオーストリアの赤ワイン
の相性は抜群だった。



オマール海老は身とハサミの食感の
違いやソースとの相性も楽しんだ。



目にも楽しいカラフルな野菜たち。その甘み
や苦みと白ワインのマリアージュも興味深い。



この海老せんべいは面白いという声。慌てて試してみると、確かに。果実の艶やかな香りを主張しているピノ・ノワールと、海老の頭の濃厚さが響き合う。いや、先のハーブオールスターのソースともいい。アスパラガスの甘みやほろ苦さにこのソースをまわらせて、なおおいしい。

少しだけ、清水の舞台、オマール海老も焼いてもらった。横に真っ二つに割ったものを鉄板の上で、白ワインで蒸してから焼く。そして、塩はしないで、表面をバーナーで炙ったりもしている。なるほど、このような手もあるのか。「直火による香ばしさが、白ワインやピノ・ノワール、ザンクト・ラウレントともよいかもかもしれません」と、この秋、見事ソムリエ資格を取得したシェフ、及川耕平さん。食べ比べて分かるように、また、別の発見も、オマールのハサミの方はポイルというシンプルな調理法。小技が見事に効いている。

付け合せに添えられた野菜は基本的には、国分寺にある有機栽培を実践する小坂農園から仕入れていて、季節によって、ものによっては他所からもということだったが、全体にその気の使い方がよくよく分かる。野菜も主役をはっている。

例えば、オマール海老に添えられたロマネスコ。最近、たまに見かけるカリフラワーの新しい仲間だ。このほっくりとくる甘みとも先の白ワインがよるしい。オマール海老の圧倒的な甘み、うまみとも。特にファイヴ・ポインツは、なんと引き出しが多いワインであることかと思う。

オマール海老には、中南米でよく食べるソースに似た、トマトが目立つものが添えられた。すっきりとした酸味で、スパイシーなニュアンスが出てきているグリュナー・ヴェルトリーナーがまた、欲しくなる。

オマール海老にはさらにツァーヘルザンクト・ラウレントとロイマーのピノ・ノワールも試してみる。シェフとソムリエが意図したとおりに、ふたつの赤がオマールをさらにおいしくしてくれる。

なるほど、飲んでみるとザンクト・ラウレントはピノ・ノワールの仲間のように感じる。クロスターノイブルク修道院の畑で、ピノ・ノワールとの自然交配により生み出された品種という説があるが、実は定かではない。

粘土・石灰質土壌で育った樹齢25年のこのザンクト・ラウレントは、ばらのような艶やかな香りに、上質なオレゴンのピノ・ノワールを彷彿させる。ちなみにエチケットには、世界遺産のシェンブルン宮殿が描かれており、ツァーヘルが許可を得て商標を取得したという。

ロイマーのピノ・ノワールも上品な味わいで、なるほど、こういうピノ・ノワールの世界もあるのだと再認識する心地よさ。レス土と粘土質の土壌から生まれる。

ロイマーはカンパタールではグリュナー・ヴェルトリーナーとリースリングの名手として知られるが、ウィーンの南側、テルメンレギオンのグンポルツキルヒェンにも進出し、ピノ・ノワールやシャルドネにも挑戦している意欲的な造り手だ。そしてピオディナミストでもある。

オーストリアはもともと自然な農法への意識が高い国であり、それになんといっても、あの、ルドルフ・シュタイナーの国でもある。ピオロジック的な考えは世代から世代へと引き継がれ、それぞれが発展させてきた。ロイマーの当主フレッド・ロイマーは、その流れの中でごく自然にピオディナミに転換したひとりなのだ。

ブラウフレンキッシュと
ツヴァイゲルトと
和牛のうまみと脂がたっぷり組んだ

肉を焼いているシェフ、及川さんの手前からフランベの炎が上がる。あらためて、シェフの動作を眺め、話を聞くと、鉄板は全体に均一な火温度ではなくて、高め、低めのところで操作しているようだ。そこで、強火で加熱したり、保温したりなどなどの微妙な作業をしている。さらに、その鉄板の厚さによって、加熱、保温の具合も変わってくるという。

お好み焼きとか鉄板焼きそばなどの庶民的な鉄板のそれは厚さ1cmにも満たないが、美しうでは3cmという厚いもの。熱源の位置も違うという。消してもしばらくはそのまま使えるくらいの、安定した熱なのだという。最高で240℃にもなって、それをコントロールするのも鉄板焼きの技だとも。

そういう話を聞くだけで、肉がうまくなりそう。この日は部位別に3種。トモサンカクという、もも肉のシンタマと呼ばれる部位のさらに一部のレアな肉。その名のとおり、三角すいというか、四面体のような形の部位である。普段動かしているももには脂がのりにくいものだが、トモサンカク部位には美しいさしが入る。弾力があって、単純に柔らかいだけではない面白さ。かんでいるうちにジューシーなうまみがじわじわと出てくる。ちなみに、トモサンカクが茨城県常陸牛、サーロインは十勝牛。そして、うそう、フィレも食べてしまったのだ。それが、但馬牛。

ピノ・ノワールやザンクト・ラウレントのすっきりとした酸味は、霜降り和牛のたっぷりのさしの脂を流してくれた。

焼かれたトモサンカク、サーロイン、フィレともに
絶妙な焼き加減で調理される。



ソムリエ資格を取得したばかりのシェフ、
及川耕平さん。



ツヴァイゲルトとブラウフレンキッシュも本格的に試してみる。

ツヴァイゲルトはオーストリアを代表する、生産量が最も多い赤ワイン用の葡萄だ。少し紫に見える色みで、タンニンがしっかりしている。チェリーのような風味をもつ。

マラートはクレムスタールとヴァッハウに本拠を置く。白ワインで知られるエリアだが、このツヴァイゲルトが生まれるクレムスタールのゲットヴァイガー・ベルクは「赤ワインの島」と呼ばれるそうで、ローム土壌にある。

ユルツッチも同じく白ワインで知られるカンパタールが本拠。タンツァーは単一畑で、フレンチオークの新樽で15カ月間熟成された。

そして、ブラウフレンキッシュ。オーストリアを質的に代表する品種。代表的な産地、ブルゲンラント州のホリション村に居を構えるトラウツマンズドルフ家は、10世紀まで系譜をさかのぼることのできる貴族。現在は同村のトップ生産者フランツ・ヴェーニンガーをコンサルタントに迎え、ブラウフレンキッシュに注力する。

そして、これまた、300年以上、ワイン造りをしてきたというニットナウス家。ノイジードラー湖の最北部ゴルズにワイナリーを構え、畑ではピオディナミを実践。ヴィンテージ2008から呼称を認められたライタベルク DAC は、ライタ山脈のブルゲンラント側、ノイジードラー湖の西側にあり、世界で最も古いワイン産地のひとつ。ベリーやチェリーのような華やかな香り、なんと表現したらいいの、ユニークな酸、しっかりと密なストラクチャー、タンニン。

和牛のしっかりとした脂、うまみと、がっつりと組めるワインたちであった。

それらの肉を、たまり味噌、わさびと塩で試す。わさびにはホースラディッシュをブレンドして

あるのだとか。ユニークな味わいでたっぷり使いたくなる。塩もヒマラヤの岩塩という具合である。それぞれに面白く、合わせ方でワインも肉も表情を変える楽しさ。

どうもシェフは特に、たまり味噌とオーストリアの赤にイメージしていたものがあるようだが、御意。

和と洋が入り交じる鉄板の楽しさを象徴するような味わいに。わさびと肉という組み合わせが楽しいと再認識。それにしょうゆをつけると、また、赤の世界に行ってしまう面白さ。

においのない佐賀県産の唐津ジャンボにんじくのチップや、紫、黄色、白の三色にんじん、丸なす、カラーピーマン、シャドークイーンというじゃがいも。そのあたりもお肉に負けない存在感。そして箸休めの、みずみずしいほうれん草。

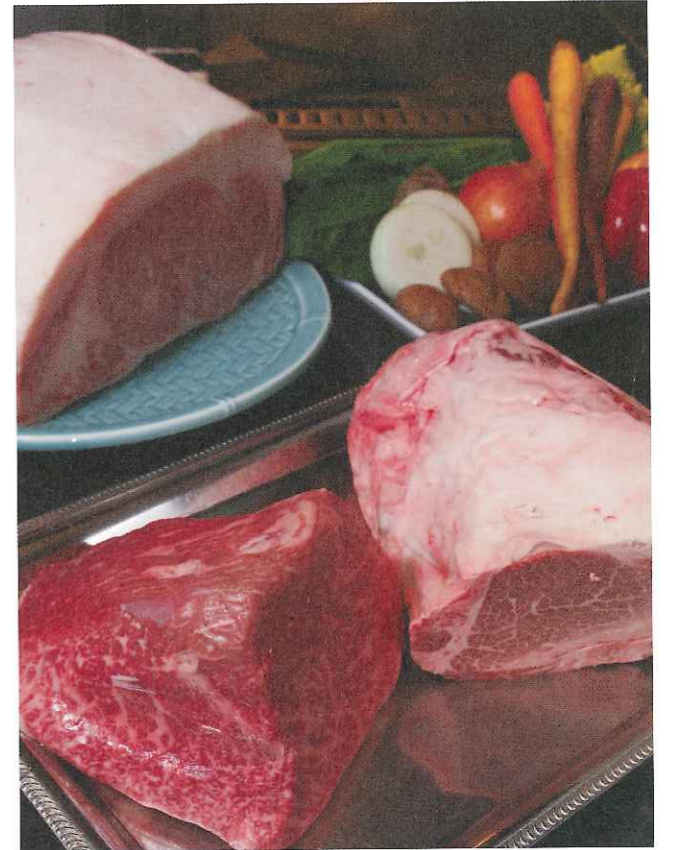
テイスティングではなく、実際に飲みながら、しかもたっぷりの魚介にお肉と試しているもので酔いも回った。心地よい酔いが。

それにしても、料理と楽しむオーストリアワインの豊饒。

ワインリスト

- ◇スパークリングワイン
Schlumberger Brut 2006 シュルベルガー・ブリュット
- ◇白ワイン
Grüner Veltliner Berg Erste Lage 2011 Traisental DAC Reserve Markus Huber グリュナー・ヴェルトリーナー・ベルク・エーステ・ラーゲ、トライゼンタル・リザーヴ、マルクス・フーバー
- 5 Points Wiener Gemischter Satz 2011 Wien Zahel ファイヴ・ポインツ・ヴィーナー・ゲミシュター・ザッツ、ウィーン、ツァーヘル
- ◇赤ワイン
Schloss Schönbrunn St.Laurent 2010 Wien Zahel シュロス・シェンブルン・ザンクト・ラウレント、ウィーン、ツァーヘル
- Pinot Noir Langenlois 2011 Niederösterreich Loimer ピノ・ノワール・ランゲンロイス、ニーダーエスタライヒ、ロイマー
- Zweigelt 2010 Niederösterreich Malat ツヴァイゲルト、ニーダーエスタライヒ、マラート
- Tanzer Zweigelt Reserve Langenlois 2009 Kamptal Jurtschitsch タンツァー・ツヴァイゲルト・リザーヴ・ランゲンロイス、カンパタール、ユルツッチ
- Park Classic Blaufränkisch 2008 Burgenland Trauttmansdorff ,パーク・クラシック・ブラウフレンキッシュ、ブルゲンラント、トラウツマンズドルフ
- Blaufränkisch Alte Reben 2010 Leithaberg DAC Anita & Hans Nittnaus ブラウフレンキッシュ・アルテ・レーベン、ライタベルク、アナータ&ハンス・ニットナウス

手前の三角すいがトモサンカク。切り方ひとつで食感が変わるため、おいしく食べさせるためのシェフの技術が重要となる。



ブリヤ・サヴァラン風にいえば、新しい天体の味わい。アルゼンチンでマルベック、オーストラリアでシラーズの、レヴェルの高いものを知ったときに感じた面白さと同種の、しかも、さらに長い歴史のもつ洗練と深みのようなものを感じる、幸せな発見。

そんな心地よい酔いの中で、とりあえず、産地を訪ねねばという思いだけ高まったのだけど、さて……。

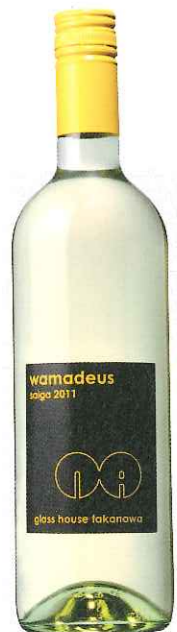
森枝卓士 Takashi MORIEDA

写真家、大正大学客員教授。熊本県水俣市生まれ。国際基督教大学卒業後、カンボジアの内戦など取材。そこで、文化としての食という視点を見だし、世界各地を取材。アジアの食を知るためインドへ旅立ち、民族と食をテーマにヨーロッパを回り、カレーを探った著作も多数。東南アジア、韓国、日本の食、世界のお菓子と、テーマは多岐にわたる。



Austrian Wine

和の食卓に寄り添う オーストリアワインたち



☆ワマデウス 2011 マルクス・フーバー

日本の食卓と食材に向けて造られた「Waの和飲」シリーズ4種のうちの一本。ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー 2011のマルクス・フーバーが手掛ける、シンプルで質の高い日本向けワイン。
1890円
オーテックス・ジャパン ☎03-3445-6895
<http://www.odexjapan.co.jp>



☆ゲミシュターサッツ ファイヴ ポイント 2011 ウィーン

ツァーヘル

ウィーンの5つの畑の5つの異なる土壌(レス、石灰、砂、砂利、ドロミット)のゲミシュターサッツ(混種混醸)。20種の葡萄品種が織りなすさまざまな果実味と、長い余韻が素晴らしい。20年は熟成可能なポテンシャルの高いワイン。

15750円
エイ・ダヴリュー・エイ ☎0798-72-7022
<http://www.awa-inc.com>



★サンクトラウレント シュロスシェーンブルン 2010 ウィーン

ツァーヘル

ラベルに描かれているシュロスシェーンブルンは、ハプスブルグ家の元邸宅で、ウィーンで最も有名な記念碑のひとつ。マウアとヌベルグの畑から造られる。チェリーの香りが顕著で、柔らかいタンニンとフルーティーな余韻。まるでブルゴーニュのような印象。

3360円
エイ・ダヴリュー・エイ ☎0798-72-7022
<http://www.awa-inc.com>

☆クレムゼー・ファッフェンベルグ・リースリング 2011 クレムスタール・リザーヴ DAC

ヴィンツァー・クレムス

オーストリア屈指の名産地ヴァッハウ渓谷近郊に位置し、古くはローマ皇帝プロブスのもとで収穫が行われたという歴史ある老舗蔵。葡萄は手摘みで、伝統的製法と最新技術を駆使したワインは有名誌やコンクールで高評価。

3622円
ワインプレスインターナショナル ☎072-461-2055
<http://www.rakuten.co.jp/veritas>



★ピノ・ノワール ランゲンロイス 2011 フレッド・ロイマー

生き生きとした赤いフルーツとフローラルなアロマ。口中では引き締まった感じを与える。しっかりとしたストラクチャー&酸味のフレッシュさが際立つ。

5250円
日本ブランド・シャンパーニュ ☎052-711-9761
<http://www.ngc-japan.co.jp>



★ツヴァイゲルト タンツァー レゼルヴ 2009 カンプタール

ユルチッチ ソンホフ

ユルチッチはカンプタールで最高の区画に畑を所有し、2006年にはすべての畑を有機農法に転換。単一畑タンツァーでも最高の葡萄だけを選別。ツヴァイゲルトの特徴であるベリーとチェリーのハーモニーが魅力。力強さとコクを併せ持つ繊細なワイン。

5670円
エイ・ダヴリュー・エイ ☎0798-72-7022
<http://www.awa-inc.com>



★ツヴァイゲルト 2010 クレムスタール マラート

ルビー様の赤い色調。香りは黒系のベリーや野生のチェリーのコンフィに、ほのかなスパイス香で、熟成感もある。円熟してバランスがとれ、しっかりとしたストラクチャーとなめらかなタンニン。爽やかな酸味がツヴァイゲルトの特徴。繊細で長引くフィニッシュのミディアムボディ。

2657円
エステートワインズ トップソイル ☎078-777-6616
<http://www.estatewinesjapan.com>



★ブラウレンキッシュ アルテレーベン 2010 ライタベルク DAC

アニータ&ハンス・ニットナウス

こしょうのようなスパイスの風味、細かく砕いた石灰のようなミネラル感、エレガントな口あたりでふくやかな味わい。

4620円
日本ブランド・シャンパーニュ ☎052-711-9761
<http://www.ngc-japan.co.jp>



★パーク・クラシック 2008 ミッテルブルゲンラント

グラブ・トラウツマンズドルフ

ワイルドチェリーのようなアロマと、シナモンやオールスパイスのニュアンスが感じられる。エレガントで、森の小さな赤い木の実を思わせる。柔らかい梅香を感じるボルドースタイル。複雑さがありながらも飲みやすく、肉料理や熟成チーズとの相性は最高。

3245円
エステートワインズ トップソイル ☎078-777-6616
<http://www.estatewinesjapan.com>



◆シュルンベルガー キュヴェ・クリムト シュルンベルガー

ハプスブルグ家御用達の伝統ある老舗シュルンベルガーの高級キュヴェ。伝統的なシャンパーニュ製法(瓶内二次発酵24カ月)による華やかな香りときめ細かな気泡。巨匠クリムトの名画「接吻」をあしらった美しい化粧箱入り。

5250円
セナー ☎03-5974-5610
<http://www.rakuten.co.jp/senna/>



◆シュルンベルガー スパークリング・ブリュット 2010 シュルンベルガー

1842年創業の老舗シュルンベルガーの通向け超辛口ヴィンテージ・スパークリング。厳選された葡萄、伝統的なシャンパーニュ製法(瓶内二次発酵15カ月)による超辛口の味わいは、食中酒として和食ともピッタリ。

3885円
セナー ☎03-5974-5610
<http://www.rakuten.co.jp/senna/>



◆シュルンベルガー ゴールド シュルンベルガー

1842年創業の老舗シュルンベルガーのスタンダード・スパークリング。伝統的なシャンパーニュ製法による、繊細なインパクトのある辛口。スタイリッシュなシュルクフィルムデザインの新鮮なワインとして新世代に人気。

3885円
セナー ☎03-5974-5610
<http://www.rakuten.co.jp/senna/>

ワイン名

生産者名

ワインの特徴
税込み希望小売価格
輸入元連絡先・URL
☆白・★赤
◆スパークリング

Alimentaria 2014

International Food and Drinks Exhibition



BARCELONA

March 31st

April 3rd

Fira de Barcelona

Gran Via

www.alimentaria-bcn.com

Alimentaria Exhibitions

田崎真也が嗜く 和の食卓に寄り添うオース トリアワイン11種

On Tasting by Shinya TASAKI

Wamadeus Saiga Grüner Veltliner 2011 Niederösterreich Markus Huber

色調はグリーンがかかった淡いイエロー。香りは華やかでピュアな印象。グレープフルーツや黄色いりんごのコンポート、金木犀にアカシアの花、ほのかにミネラル香や白こしょうのような香りが調和。味わいはまるやかで柔らかな果実味と、爽やかさを与える酸味のバランスがよく、余韻にもミネラル感がある。

⑩ マスのワイン蒸しのような料理。

Kremser Pfaffenberg Riesling 2011 Kremstal DAC Reserve Winzer Krems

色調はグリーンを含んだ明るいイエロー。香りは華やかで、黄色いりんごやあんずのコンポート、金木犀や蠟梅の花に、ペトロールや石灰のようなミネラル香、ほのかにスモーク香などが調和。味わいはまるやかな果実味から、しっかりとした酸味がバランスよく広がり、余韻にも長くミネラル感が持続する。

⑩ 鶏胸肉のクリーム煮など。

Schloss Schönbrunn St. Laurent 2010 Wien Záhel

色調は紫がかかった濃いめのガーネット。香りは芳醇で、ブルーベリーやブラックチェリーのコンポート、野ばら、加えて、土やほのかに甘苦系スパイス、樹脂の香りなどが調和。味わいはまるやかで柔らかな果実味から、なめらかなタンニンはスパイシーなフレイヴァーを含み、酸味とのバランスもよく余韻にフレッシュ感を残す。

⑩ 鶏の照り焼きのような料理。

Pinot Noir Langenlois 2011 Niederösterreich Loimer

色調は紫がかかった濃いめのガーネット。香りは果実香がはっきりとしており、カシスやブルーベリー、ブラックチェリーのコンポートに、すみれや野ばらの花、ほのかに紅茶の葉、スモーク香、土、ロースト香などが調和。味わいはまるやかで柔らかな果実味から、タンニンはシルキーな印象で、余韻はフレッシュ。

⑩ 赤身の牛肉のローストなど。

Tanzer Zweigelt Reserve Langenlois 2009 Kamptal Jurtschitsch

色調は紫がかかった濃いガーネット。香りは芳醇で、品種の個性が明快に表現されている。ブラックチェリーやブルーベリーのコンポート&コンフィ、すみれの花、黒こしょうや樹脂を含むスパイス、ロースト香、土、ほのかにビターチョコの香りなどが調和。味わいはまるやかな果実味から、タンニンや酸味がバランスよく広がり、余韻に長く持続。⑩ 牛ほほ肉の煮込みなど。

Zweigelt Göttweiger Berg 2010 Niederösterreich Malat

色調は紫を含んだ濃いめのガーネット。香りは果実香主体で、野いちごやブラックチェリーのコンポート&コンフィ、野ばら、黒こしょうを含むスパイス、ほのかに樹脂の香りなどが調和。味わいはまるやかで柔らかな果実味から、しっかりとした酸味が広がり、タンニンはなめらかで、余韻にも黒こしょうのようなフレイヴァーを残す。⑩ 牛ハラミ肉のグリエなど。

Blaufränkisch Alte Reben 2010

Leithaberg DAC Anita&Hans Nittnaus

色調は紫がかかった濃いガーネット。カシスやブラックチェリーのコンポートなど凝縮した果実香に、すみれの花、黒こしょうを含むスパイス、ほのかに樹脂や土の香りなどが調和。味わいはまるやかな果実味から、しっかりとした酸味が広がり、タンニンはなめらかで、余韻にもスパイスのフレイヴァーが長く続く。

⑩ イベリコ豚ロース肉のグリエなど。

Park Classic Blaufränkisch 2008 Burgenland Trauttmansdorff

色調はほんのりと紫を残した濃いめのガーネット。香りは熟成香を含み、ブルーベリーやブラックチェリーのコンフィ、オリエンタルスパイスに腐葉土、トリュフ、タバコの葉やロースト香などが調和。味わいはまるやかな果実味から、タンニンは緻密でなめらか、酸味とのバランスもよく余韻へと至る。⑩ 仔牛の煮込み料理など。

Cuvée Klimt Brut Schlumberger

グリーンを含んだ淡いイエローの色調。気泡は生き生きとしており、香りは華やかでピュア。レモンやグレープフルーツ、黄色いりんごのコンフィ、アカシアの花に、パンやミネラル香、蜜蝋の香りなどが調和。味わいは柔らかな果実味から、酸味とのバランスがよく、泡の刺激がなめらかさとフレッシュ感を与え、余韻にも爽やかな印象が持続。⑩ 白身魚の軽いスモークなど。

Schlumberger Gold Trocken

グリーンをほのかに含む明るいイエローの色調。気泡のきめは細やか。香りは芳醇で、グレープフルーツや黄色いりんごのコンフィ、スイカズラの花に、蜜蝋や蜂蜜、ナッツ、石灰のようなミネラル香などが調和。味わいはまるやかな果実味から酸味とのバランスがよく、泡の刺激はなめらかに溶け込み、余韻にエレガントで爽やかな印象を残す。⑩ 帆立貝のクリーム煮など。

Schlumberger Sparkling Brut 2010

全体に淡いイエローの色調。気泡は細やかで生き生きとしている。香りは華やかで、グレープフルーツや黄色いりんごのコンポート&コンフィ、スイカズラの花、パン、石灰のようなミネラル香にスモーク香、蜜蝋、ナッツ香などが調和。味わいは柔らかな果実味から、泡の刺激がなめらかでドライな印象。酸味とのバランスがよく、余韻にエレガントさが長く続く。⑩ スモークサーモンなど。

これらのワインのコメントは、P.70、71のオーストリアワインの広告と連動しています。



オーストリア便り

エアステ・ラーゲ・ プレゼンテーション2013

ウィーンの北西にある著名なワイン産地、カンプタール、クレムスタール、トライゼンタール、ヴァグラムのワイン生産者たちが1992年に発足させた「オーストリア伝統ワイン醸造所協会 Österreich Traditionsweingüter」(会長: ミヒャエル・モースブルグラー=シュロス・ゴベルスブルク)は、発足以来、葡萄畑の綿密な調査をし、「エアステ・ラーゲ(ブルミエ・クリュ)」に現在、62を格付けしている。カンプタールに21、クレムスタールに31、トライゼンタールに4、ヴァグラムに6ある。

メンバーは毎年、さまざまなワインイベントを開催しているが、今年9月初めに行った試飲会は、2011年にメンバーが決めた「自

身のワインの高品質の認知のために、毎ヴィンテージのベストワインを収穫翌年の9月までセラーにキープする。その後、そのワインを披露する」というものであった。

ワインは、ヴィンテージ2012のグリュナー・ヴェルトリーナーとリースリングの2品種、エアステ・ラーゲで、カンプタールとクレムスタール、トライゼンタール、ヴァグラムのワイン全120種。ワイントレードと、北欧、ロシア、ポーランドなど隣国、カナダ、日本のプレスが招待された。

オーストリアワインの大きな試飲会は、著名な城や宮殿が会場となることが多く、旅人でもある外国人にとっては由緒ある歴史的建造物に触れる機会でもある。今回のイベントはウィーンから66km西のグラフェンヴェルトにある、シュロス・グラフェンエッグで行われた。

1840年建立のロマン派城館で、イギリス庭園や、すり鉢状に地面にもぐった野外音楽堂なども広大な敷地にある。プレスはシュロス・グラフェンエッグの別室で着席してじっくり試飲ができ、生産者の経験が品質を左右したと聞いていた。セラーで丸々一年を過ごしたワインは、美しいミケランジェロの彫刻のようなリースリング、スパイシーで滋味を感じるグリュナー・ヴェルトリーナーが、メンバーたちが力を注ぐエアステ・ラーゲの畑からは生まれていると確信した。

ワインを供した、つまり、エアステ・ラーゲの畑を所有する生産者を地区別に挙げると、カンプタールのブリュンデルマイヤー、ユルツッチ、フレッド・ロイマー、ペーター・ドーレ、ルートヴィヒ・エヌ、ベルンハルト・オット、ヒードラー、シュロス・ゴベルスブルク、ミカエラ・イラム、ビルギット・アイヒンガー、ヨハン・トプフ、ヒルシュ、ギンター・ブランドル。クレムスタールのガイヤーホーフ、マラート、ライナー・ヴェス、ヴァルター・プヒガー、マントラーホーフ、ヘルマン・モーザー、セップ・モーザー、ニグル、サロモン・ウントホーフ、フランツ・プロイドル、フランツ・ターク、シュタット・クレムス、シュティフト・ゲットヴァイク、ペトラ・ウンガー、ヨゼフ・シュミット、フリッチ。トライゼンタールのマルクス・フーパー、ルートヴィヒ・ノイマイヤー、ヴァグラムにはレート、ベルンハルト・オット、フリッチらがいる。オーストリア伝統ワイン醸造所協会の動きはいつもエキサイティングだ。

試飲の後には、シュロスの芝生の敷地でピクニックと称して、ワイン、ビール、出始めのきのこの料理を楽しみ、フィナーレはロンドン・フィルハーモニー・オーケストラの野外コンサート。音楽の国オーストリアならではのプログラムであった。

標高の高い(200m以上400m未満)斜面が織りなす日較差の大きい冷涼地であることは想像できる。2012年は、5月の遅霜、夏の乾燥など厳しい天候に見舞われ、低収量を余儀なくされ、生産者の経験が品質を左右したと聞いていた。セラーで丸々一年を過ごしたワインは、美しいミケランジェロの彫刻のようなリースリング、スパイシーで滋味を感じるグリュナー・ヴェルトリーナーが、メンバーたちが力を注ぐエアステ・ラーゲの畑からは生まれていると確信した。

ワインを供した、つまり、エアステ・ラーゲの畑を所有する生産者を地区別に挙げると、カンプタールのブリュンデルマイヤー、ユルツッチ、フレッド・ロイマー、ペーター・ドーレ、ルートヴィヒ・エヌ、ベルンハルト・オット、ヒードラー、シュロス・ゴベルスブルク、ミカエラ・イラム、ビルギット・アイヒンガー、ヨハン・トプフ、ヒルシュ、ギンター・ブランドル。クレムスタールのガイヤーホーフ、マラート、ライナー・ヴェス、ヴァルター・プヒガー、マントラーホーフ、ヘルマン・モーザー、セップ・モーザー、ニグル、サロモン・ウントホーフ、フランツ・プロイドル、フランツ・ターク、シュタット・クレムス、シュティフト・ゲットヴァイク、ペトラ・ウンガー、ヨゼフ・シュミット、フリッチ。トライゼンタールのマルクス・フーパー、ルートヴィヒ・ノイマイヤー、ヴァグラムにはレート、ベルンハルト・オット、フリッチらがいる。オーストリア伝統ワイン醸造所協会の動きはいつもエキサイティングだ。

試飲の後には、シュロスの芝生の敷地でピクニックと称して、ワイン、ビール、出始めのきのこの料理を楽しみ、フィナーレはロンドン・フィルハーモニー・オーケストラの野外コンサート。音楽の国オーストリアならではのプログラムであった。

ライタベルク DAC

2003年にオーストリアワインに導入された原産地呼称制度、DAC (Districtus Austriae Controllatus) は、10年が経過し、論議もいろいろあるが、現在、オーストリアの16の特定ワイン産地のうち、ヴァインフィアテル(グリュナー・ヴェルトリーナー)、ミッテルブルゲンラント(ブラウフレンキッシュ)、トライゼンタール、クレムスタール、カンプタール(グリュナー・ヴェルトリーナー、リースリング)、ライタベルク(グリュナー・ヴェルトリーナー、ヴァイスブルグンダー、シャルドネ、ノイブルガー、ブラウフレンキッシュ)、アイゼンベルク(ブラウフレンキッシュ)、ノイジードラーゼー(ツヴァイゲルト)、そしてヴィンテージ2013のワインからヴィナー・ゲミシュター・ザッツ(単一畑に3つ以上の品種が混植され、それらを同時に収穫、プレスする)に導入され、9産地を数えている。

今回のプレス・ツアーには、ライタベルクDACのワークショップが組まれていた。ヒリンガー醸造所でレクチャーを受ける。

ライタベルクのワイン産地は、ライタ山脈のブルゲンラント側、ノイジードラー湖の西側に位置し、ウィーンの南、アイゼンシュタットとその周辺、ヨイス、ヴィンデンを包括し、北はグロースヘーフラインから南のツァーガースドルフまで約35kmの間にある20のライタベルクの集落で成し、栽培面積は3576haという。認定品種は、白がグリュナー・ヴェルトリーナー、ヴァイスブルグンダー、シャルドネ、ノイブルガー、赤はブラウフレンキッシュ。DACの目的のひとつは品種と原産地を結びつけることで、白品種はグリュナー・ヴェルトリーナー・リースリングであったが、ライタベルクDACは上記の

4品種が認定され、それらは単一でもよいし、キュヴェといわれるブレンドでもよい。赤もブラウフレンキッシュに、15%までザンクト・ラウレントツヴァイゲルト、ピノ・ノワールをブレンドしてよいという。中欧最古のワイン産地といわれるライタベルクの歴史、伝統、環境が反映されてのことと説明があった。

土壌は、およそ1500万年前のこの地特有の貝殻石灰質と、雲母片麻岩で構成され、ライタ山脈は葡萄畑の夜温を下げ、湖の暖かな風は葡萄の成熟により効果をもたらす。葡萄畑はノイジードラー湖を見下ろすように、急斜面、台地、緩やかな傾斜とがあり、実際に斜面畑と台地を歩いた。前者は強い日差しであったが風が常にあり、標高に合わせて、ノイブルガーやヴァイスブルグンダーは下方にあるようだ。

白ではシャルドネ、ノイブルガー、赤では100%ブラウフレンキッシュ、ないしはツヴァイゲルトをブレンドしたワインに熟成感や、その兆しが明確で面白い。試飲を通して、ライタベルクで特筆すべき生産者は、アニータ&ハンス・ニットナウス、ビルギット・ブラウンシュタイン、フリーラー、ヒリンガー、マルクス・アルテンブルガー、リヒテンベルガー・ゴンザレス、ゲルノット・ハインリッヒ、ヴァーゲントリステル、エスターハーギー、ゾメル、エルヴィン・ティンホーフなどが注目されよう。若い生産者たちも参入(スペインなどの醸造家とパートナーを組むケースも多いようだ)し、活気づいていた。

ライタベルクDACのワインのプロモーション活動には力を入れているようだが、なぜか各醸造所とも、トップ・キュヴェのワインはDACにはしないという発言が多く聞かれた。

(S.YOSHIDA)



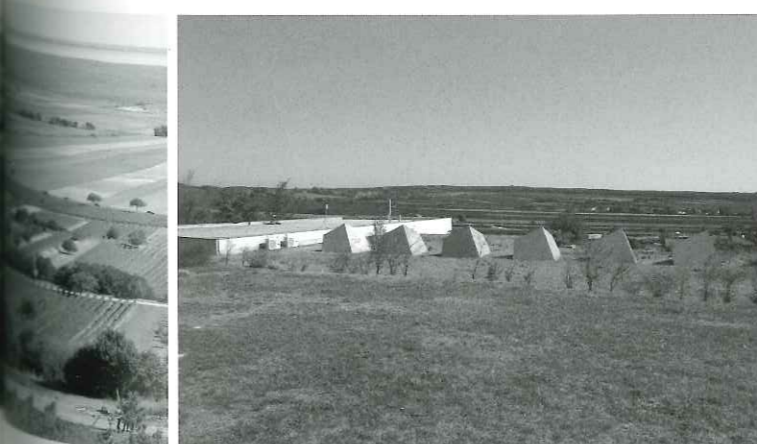
エアステ・ラーゲ2013の試飲会場となった、シュロス・グラフェンエッグ。



ライタベルクで注目されている、左からハンス・ニットナウス、レオ・ヒリンガー、マルクス・アルテンブルガーの各氏。



ライタベルクの急斜面の畑(左)を下りていくと、緩やかな畑の奥にはノイジードラー湖へと続く。



ヨイスにあるヒリンガーの醸造所は斜面を利用して建てられている。見えているのは屋根の部分だ。



エスターハーギーの近代設備。赤ワインの醸し発酵を終えたらタンク底の部分はバスケットプレス器に直接受け、プレス果汁を得る。



めきめきと品質を上げているビルギット・ブラウンシュタインさん(左)。