

ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2015 September

No.88



シャンパーニュ & 和食

ミラクルな関係

- 🇪🇸 熱きワインの地カスティーリャ・イ・レオン
- 🇩🇪 自然とともにあるファルツ&バーデン
- 🇺🇸 カリフォニア・ワイン・サミット 2015

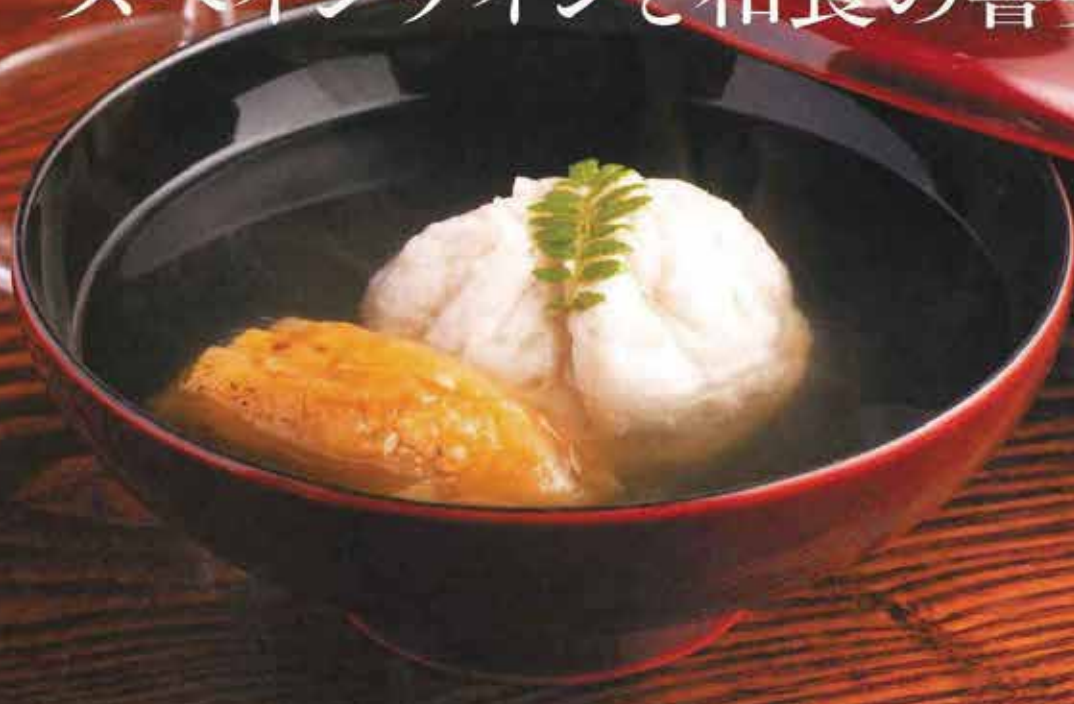
新連載 宮嶋勲の「そうだ、京都でワイン」

スペインの銘産地リオハきっての実力派ワイナリー「C.V.N.E.(クネ)」。同社のワインを携え、7人のソムリエと向かった先は東京・恵比寿の人気和食店「賛否両論」。店主・笠原裕弘氏が特別に考案した和食のコースに、クネのワインはどんなマリアージュを奏でるだろうか。

cast by Ryo TAMURA
photograph by Hirunichi KATAOKA



スペインワインと和食の饗宴





Compañía Vinícola del Norte de España

1991年スペイン初のDOCa（特選原産地呼称）に認定された高級ワイン生産地リオハ。「C.V.N.E.（クネ）」はその中心アロ村に1879年に設立した。「今や世界70カ国以上にワインを輸出する、リオハ最大規模の家族経営のワイナリー」と輸出部長のジョアン・ブジョル氏（写真）は言う。



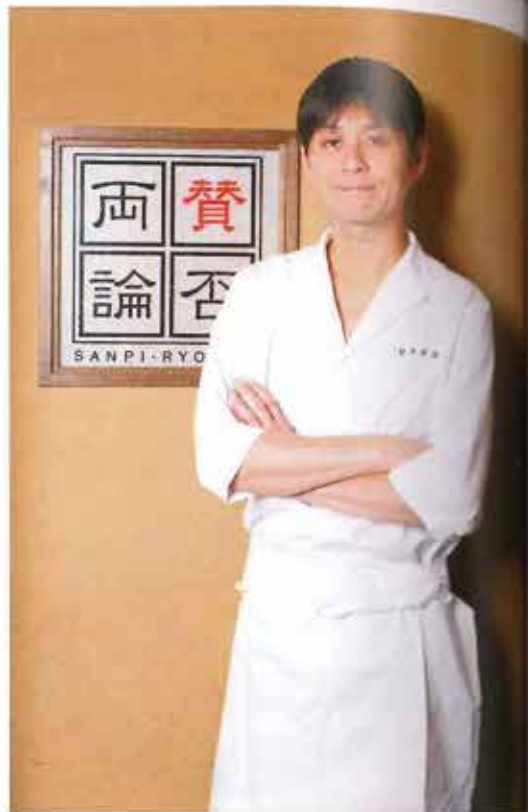
クネとは「コンパニア・ビニーコラ・デル・ノルテ・デ・エスパーニャ」の略。現CEOは5代目のビクトール・ウルティア氏だ。「最高のワインを造り、最高のワインを世界中に知ってもらうこと」を社是に、女性醸造責任者マリア・ラレアさん率いる醸造家チームが、高品質でエレガントなワイン造りに努めている。

同社が所有する畑は、リオハ・アルタ地区に440ヘクタール、リオハ・アラベサ地区に110ヘクタールの計550ヘクタールもの面積におよぶ。生産するワインは「クネ」「ビーニャ・レアル」「インベリアル」「モノボール」「コンティノ」の5ブランド。伝統と革新が織りなすエレガンスがどのラインにも貫かれ、それが他のスペインワインと一線を画する、ほかでもないクネらしさだ。

クネは決してワイン単体で完結されるものではない。どれもワインが主張し過ぎることなく、食事と合わせた時にこそ、両者のポテンシャルが最大限に引き出される。クネが演出する美味なる食卓を楽しみたい。



情野 スペインワイン、それもクネというリオハのワインに笠原さんがどうチャレンジされるのかなと興味津々でした。料理名を見ただけでは、これは合わないのではないかなと思いつつも、実際に合わせてみると、味わいのコントラストが面白かったり、食材とワインが持つ旨味や甘味が増幅されたりと、お互いが持ち合わせていない部分をうまく引き出していたことに感心しました。若原 私も同感です。普通はワインを合わせるイメージの料理ではないと思われるかもしれませんが、実際に合わせてみると和素材とワインの真ん中で両者が仲良くなる。締めめの「レンコンとウニの炊き込みご飯」は、ウニのまろやかさとレンコンとご飯の香ばしさ



笠原将弘氏

Masahiro KASAHARA

日本料理「賛否両論」店主。東京都品川区生まれ。高校卒業後に、日本料理「正月屋吉兆」での9年間の修業を経て、武蔵小山にある実家の焼鳥店「とり将」を経営。2004年、恵比寿に賛否両論オープン



スペインワインのイメージを覆すエレガンス

「賛否両論」の笠原将弘氏に、先付けから締めのご飯まで全7品のコースを作っていただきました。皆さんには、実際に「クネ」のワインと合わせて召し上がっていただきましたが、いかがでしたでしょうか。まずは今日の感想をお願いします。

太田 スタートは白ワイン。その後赤ワイン2種類を挟み白、また赤2種類を挟んで白という流れ。ワインは白の軽いものから赤の重いものへとというレストランのセオリーにとらわれず、笠原さんがワインをお出しする順番までアレンジされていたことが新鮮でした。このアイデアを職場に持ち帰ってフィードバックしていきたいです。

「ビーニャ・レアル ブランコ フェルメンタード・エン・バリカ」

品種：ピウラ 100%

参考上代価格：2500 円（税別）

太田賢一氏
「銀座 飛騨」副支配人兼ソムリエ

熟したグレープフルーツの香りと
柔らかな酸味

外観は輝きのある淡い麦わら色。熟したグレープフルーツやフレッシュのエストラゴン、ヴァニラ、白コショウの香りが感じられます。味わいは塩味を感じるようなミネラル感、中盤以降に柔らかくて豊かな酸が広がります。

「焼きトウモロコシ豆腐」

豆腐には冷たい合わせだしをかけ、ワサビ、柚子のジュレをのせ、ホウレン草のお浸しを添えた夏の一品。



豆腐のボリューム感に
しっとり寄り添う

焼きトウモロコシの香りと豆腐のボリューム感がワインにマッチ。付け合わせのホウレン草と合わせると白ワインの余韻の豊かさを感じさせてくれます。和食のしっとりとした味わいとの調和が生まれる。



「インペリアル グラン・レセルバ」

品種：テンブラニリー 85%、グラシアノー 10%、マスエロ 5%

参考上代価格：8000 円（税別）

横野博之氏
「アビシウス」シェフソムリエ

黒糖のような香ばしさと
穏やかな酸味

アメリカンオーク樽の熟成からくる黒糖のような香ばしさ。リオハ・アルタ地区の特徴を反映しアルコール感ほどほどで、タンニンは細やか。芳醇な果実味があり酸味は十分に穏やか。アフターにバルサミコの香りが広がります。

「鴨挽き肉のサトイモ包みのお椀」

山椒入りの鴨肉のつくねでサトイモ餡を作り、焼きナスとともに椀に。吸い物は塩をしっかりと。



引き立つだしの香りと
ねっとりとした食感が重なる
ワインと合わせるとだしの香りが非常に引き立ち、よりかつお節の風味が強調されます。サトイモのねっとりとした感じと、赤ワインのねっとりとしたストラクチャーが重なります。



「コンティノ レセルバ」

品種：テンブラニリー 85%、グラシアノー 10%、ガルナッチャ 3%、マスエロ 2%

参考上代価格：5500 円（税別）

内藤和雄氏
「ヴィーノ・デッラ・バーチェ」ディレクター兼ソムリエ

柔らかな口当たりと
みずみずしい果実味

透明感のある輝きのあるルビー色。香りはフレッシュのチェリーにキノコやヨード感も。エレガントで柔らかなアタック、みずみずしく、酸味が非常に穏やか。きめの細かなタンニンとミネラル感が特徴のフルボディです。

「アワビと新ゴボウのかき揚げ」

アワビは柿の種を砕いた衣で、ゴボウは片栗粉で揚げた。アワビのキモペーストを添えて。



ワインのヨード感に
アワビの磯の香りが好相性
アワビの旨味と赤ワインがマッチし、磯っぽい肝を添えるとともに余韻が増していきます。ワインの土っぽいニュアンスはゴボウとの相性も抜群です。



内藤 すべてのワインの味わいに透明感があつて驚きました。バランスシート上でお手本を描くような、個性豊かでありながら料理と合わせても楽しめる、可能性を持ったワインだと感じました。「鯛とタコのお造り スイカと梅干しの冷たいすし流し」との相性はとくに素晴らしかった。梅肉は難しい食材と感じていましたが、実際に合わせたらびっくり。私はイタリアンの職場

素材と調理で生まれる
和食とクネとの接点

中島 そうですね。寄り添わせるというのがマリアージュのセオリーですが、ワインと合わせることで、料理の個性がポイントと引き立つ瞬間がある。「アワビと新ゴボウのかき揚げ」のゴボウの香りはまさにそれですね、だから面白い。スペインワインだからどつしり、という固定観念も捨てていかないといいですね。

藤森 ひと昔前のスペインワインのイメージというと、どつしり、しつかり、重い、ガツツリという印象があったのですが、最近は洗練された味わいを生む造り手も多いですね。このクネも料理と合わせるとエレガントなスタイルが実感できました。とはいえ、スペインワインを西洋料理ならまだしも、和食に合わせようというわけですから、僕の中のマリアージュのセオリーとまったく違う発想ばかりで、うれしい発見でした。

がワインの丸みと香ばしさに歩み寄ってくれました。

7人のソムリエが美食！ 「クネ」と和食コースの マリアージュ

恵比寿の人気日本料理店「賛否両論」に、7人のソムリエが集結。店主・笠原将弘氏が「クネ」のために特別に考案した和食のコース7品に、白ワイン3種、赤ワイン4種の計7アイテムのクネを合わせ、スペインワインと和食との意外なる組み合わせを実体験。その相性や、いかに？



「クネ クリアンサ」

品種：テンブラニリー 80%、ガルナッチャ 15%、マスエロ 5%
参考上代価格：1800 円（税別）

藤森 真氏
特選サンパテ代表取締役

酸とタンニンのバランスの良い ふくよかな赤

ブラックベリー、カシス、カカオ、ヴァニラにミネラルっぽい香りや熟成香も。ふくよかな果実味とエレガントな酸味、きめ細かなタンニン。後味には塩味も感じます。全体的な酸とタンニンのバランスがとていい。

「サワラの照り焼き」

サワラは砂糖控えめのあっさり味。黒ゴマで和えた万願寺唐辛子のきんぴら、卵黄入り大根おろしとともに。



焼き魚が引き出す甘味。
醤油との相性もよし

皮目をしっかり焼いたサワラの香ばしさが、ワインの甘味を引き出してくれます。醤油との相性もいい。黒ゴマはワインの持つ旨味を引き出し、ふくよかな果実味と卵黄が響き合います。

「コンティノ ブランコ」

品種：ピウラ 80%、ガルナッチャ・ブランカ 15%、マルヴァジア 5%
参考上代価格：5500 円（税別）

飛田 孝氏
「銀座 小十」支配人兼ソムリエ

フレッシュな冷涼感に 複雑さも兼ね備えた白

外観は少しグリーンが残るイエロー。香りからはエストラゴンやセルフィッシュ、ライムなどの清涼感が感じられます。フレッシュな酸と適度な果実味、苦味がバランスよく、軽いキャラメルフレーバーが後を引きまします。

「レンコンとウニの炊き込みご飯」

焼き目をつけた新レンコンを昆布だしと酒、淡口醤油の地で炊き、仕上げに生ウニを加えてさつと火を通した。



半生のウニとピタッと寄り添う。
レンコンの食感とも相性良し

少し火の通ったウニとワインがまったく問題なくマッチ。新レンコンの甘味やシャキシャキとした食感の裏にある粘性と酸がワインと絡み合いますね。



賛否両論

東京都渋谷区恵比寿 2-14-4 太田ビル 1F
TEL.03-3440-5572
営業時間：18:00～25:00 (L.O.23:00)
定休日：日曜・祝日

——本日はありがとうございます。——
笠原 今日日本を代表するそうそうたるソムリエの皆さんを前に、久々にしびれるほどの緊迫感を味わいました。お腕に赤ワインを持ってきたりと僕の中での冒険もありましたし、小さな店なので普段は一品ずつの料理に異なるワインを合わせることは稀なので、貴重な経験になりました。
ブジョル クネはパワフルなワインではなく、エレガントなワイン。和食とのマリアージュを存分に楽しんでいたただけのではありませんか。

「クネ モノボール」

品種：ピウラ 100%
参考上代価格：1800 円（税別）

若原美紀さん
第8回「イタリアワイン ベスト・ソムリエ・コンクール (JETCUP)」準優勝

香りも味わいもクリーン&フレッシュ！

グリーンがかった淡いイエロー。レモンや青リンゴ、セルフィッシュ、スイカズラの香り。クリーンでフレッシュ、ほんのりした果実の甘味と同時に豊富な酸が口いっぱいに広がり、後半には心地いい苦味が引き締めてくれます。

「鯛とタコのお造り

スイカと梅干しの冷たいすり流し」

炙った鯛とタコの湯引きを、ガスパチョ(冷製スープ)をイメージしたスイカと梅干しのすり流し風のスープに沈めた。



スイカの甘味をぐっと
引き立てるフレッシュな酸
料理とワインの温度帯の近さ
からもすんなりと入っていき
印象です。ワインのフレッシュ
な酸がスイカのさわやかな香りと
甘味を驚くほど引き立ててく
れます。

「ビーニャ・レアル クリアンサ」

品種：テンブラニリー 90%、ガルナッチャ、グラシアーノ、マスエロ 10%
参考上代価格：2500 円（税別）

中島 大輔氏
「マルゴグループ」丸の内エリアマネジャー

甘味のあるプラムや ブラックチェリーの味わい

透明感のある鮮やかな明るい紫色の外観。香りは檸檬に軽いハーブやスパイスのニュアンス。ブラックチェリー、プラムの味わいと、タンニンにミネラル感、少し甘味も感じられます。後半は余韻がじんわりと続いていきます。

「ホタテとフルーツトマトの茶碗蒸し」

ホタテとフレッシュのトマトを具にしただしの香る茶碗蒸し。たたいたオクラのネバネバ感とともに味わう。



ワインと和食材との
食感と旨味の相乗効果

ワインの程よい粘性とオクラの持つ食感との相性が抜群です。ホタテの旨味とワインの熟成による旨味の相乗効果。トマトの甘味とワインの適度な酸に玉子の旨味がピタッと合います。

が長いのでいつも地中海を意識しているのですが、締めウニをワインと味わうと、現地でも食されるシチリア島やサルデーニャ島の風景が浮かんできました。
飛田 笠原さんは「変化するコース」とおっしゃいますが、ワインに合わせる素材と意図が明確に表現されているので、私にはすごくピシッとストリートを投げられているように感じました。
笠原さんが素材や調理の方向性によってワインとの接点を作り出し、スペインワインと和食との可能性を感じさせてくれました。
笠原 今日日本を代表するそうそうたるソムリエの皆さんを前に、久々にしびれるほどの緊迫感を味わいました。お腕に赤ワインを持ってきたりと僕の中での冒険もありましたし、小さな店なので普段は一品ずつの料理に異なるワインを合わせることは稀なので、貴重な経験になりました。
ブジョル クネはパワフルなワインではなく、エレガントなワイン。和食とのマリアージュを存分に楽しんでいたただけのではありませんか。