

11/15
2006 No.187
500
yen

pen

with New Attitude

大竹伸朗
ゲルハルト・リヒター
荒木経惟
リュック・タイマンズ
奈良美智
アントワン・ダガタ
会田 誠
ビル・ヴィオラ
尾仲浩二
タカノ 綾
東芋
天明屋 尚
松井冬子
ウィン・シャ
笹岡啓子
蔡國強
高木正勝

いま世界には、
アートが必要だ。

とじ込み付録
日本の美術館へ、行こう。

●米と酒の聖地、福井県生まれ。1989年に渡仏し、醸造を学びワイン・コーディネーターに、日本酒サービス研究会 (SSI) 認定利き酒師、認定焼酎アドバイザー、SSI理事も務める。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) の担当も。自称「日本酒界のジャンヌ・ダルク」。

今宵も一杯

5

杯目 文・友田晶子

ボジョレーとはまた違う味わい、イタリアワインの新酒をどうぞ。

ボジョレー・ヌーヴォーのシーズンが今年もまた。

「ヌーヴォー」とは仏語で「新しい」の意味。お酒だと「新酒」ということになる。この新酒、なにもボジョレーの専売特許ではない。向き不向きはあるけれど、いわばワインの産地ならどこでも存在するもの。ボジョレー・ヌーヴォーが成功したのは、もともとこのボジョレー地区のガメイ種というぶどうからできるワインが、渋味の少ないフルーティなワインだったから。出来立てでも美味しく飲めるので、収穫祭の祝い酒としてまことにぴったりであったから……なのだ。

さらには「解禁日」なるものまで作り、そのフレッシュな味わいに磨きをかけたことでマーケティング的にも成功した。やるな、フランス。

しかし、お隣イタリアも、同じく「新しい」という意味の「ノヴェットロ」を冠した新酒を続々売り出しはじめている。解禁日は11月6日。ボジョレーの

ノヴェットロ Novello

原産国 イタリア

「新しい」「出来立ての」といった意味を持つイタリア語「Novello」がそのまま呼び名に。写真は「テロルデゴ・ノヴェットロ」(アルデノ社) 720ml ¥3,129 ●問い合わせ先/アビコ ☎03-5771-7223

11月第3木曜日よりちょっと早い。張り合っている感ビシビシで笑ってしま

うのだが、その味わいは侮れない。太陽をたくさん浴びたイタリア特有のぶどうから生まれるノヴェットロは、色も濃く、渋味もあり、果実の甘味がたくさん詰まっている。ボジョレーより渋味があるけれど、ジュシーさもあるので出来立てでもおいしい。とくにノヴェットロ発祥の地といわれている北部トレントにある、アルデノ社の新酒はさすがにバランスがいい。

赤だから肉、なんていうルールはこれの際忘れて、トマトソースのピッツァやピッツァに合わせよう。具は肉でも魚介でも野菜でもOK。トマトの甘酸つ

ばさとは絶妙の相性だ。

でももっと合うのが、実はスイーツ。赤ワインに甘いものかと驚くなかれ。イチゴやブルーベリー、カシスなどベリー系の果物をたっぷり使ったタルトや、同じくベリー系果物のジャムをどっさりかけたパンケーキなんかにはぴったりなのだ。

ノヴェットロのジュシーさと果物の新鮮な甘味があいまって、心地いい相乗効果を生み出してくれる。これぞ大人のスイーツ&ワインの楽しみ方。ボジョレー・ヌーヴォーじゃ飽き足らないという方、男でも粹に甘いものを食したい……なんて方に、ぜひ試していただきたい。



photographs by Masashi Sano

「ノヴェットロ」が飲める店

Ciappucino
チャプチーノ

●東京都渋谷区上原1-36-14

☎03-3485-5225

営業11時45分～14時、

17時30分～21時L.O.(火～日) 休月

小田急線代々木上原駅南口2番出口から徒歩2分

