

pen

with New Attitude

12/1

2010 No.280

定価 600 yen

総力特集

オトナの大学。

人気教授10人による特別講義から、
『資本論』『種の起源』など6大古典の超訳、
市民も使える施設まで一挙に公開します。

●ソムリエ・トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受ける。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) も担当している。世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」(GAP JAPAN) を国内外で出版。日本酒普及のため世界中を奔走する日々が続く。

今宵も一杯

98

杯目 文・友田晶子

ドライさとまろやかさが溶け合う、「毛利マティーニ」の秘密。

バーテンダーの数だけレシピがあるともいわれるカクテル、マティーニ。いつどこで、誰がどのようにして生み出したのかも謎とか。では、日本一のマティーニは？ と聞かれたなら、銀座MORI BARの「毛利マティーニ」という答えに反論する人はいないはず。使うジンは英国のブードルス。オレジンジタースードロップ、ベルモットはわずかに2分の1ティー・スプーン。そして丁寧なステアを100回。これはマイナス20℃で冷凍保存したジンの温度をマイナス6℃程度に「上げる」ため。毛利さんの優しくなめらかな魂のこもったステアでジンはゆっくりと目を覚まし、100回目に花開く。

毛利マティーニは「超ドライなのにまろやか」とよくいわれるけれど、私にはそれプラス「研ぎ澄まされた洗練」を感じる。それは毛利さんのお酒を飲めないとどこにあるとニラんでいる。バーテンダー40周年、MORI BAR 10周年を記念して出版された著書「マティーニ・イズム」(たる出版)で興味深いのは、ベースになるジンが、ボトルごとに味が違うことに気が付き、仕入れた際には「毛利マティーニ」になるべきボトルとそうでないものを仕分けして使うところ。ワインや日本酒など醸造酒にボトル差があることはわかるのだが、蒸留酒、それも何回も蒸留をくり返すロンドンジンにボトル差があるとは想像しなかった。これについて、輸入会社はもとより、現地メーカーまで出向き話し合いをしたとか。

微妙な味わいの差を、毛利さんは、飲み込まずいちいち吐き出す自分流のテイステイングで見つけたのだ。酒が好きな舌とは違う、繊細かつ緻密で研ぎ澄まされた感覚が、今まで誰も気にしなかった蒸留酒のボトル差を感じ取った。この感性が、毛利マティーニの中に息づいている気がするのだ。

とはいえ頑固職人ではない。初心者でも女性一人でもカクテル通でも、どんな人でも温かく包み込んでくれる優しいサービスマンだし、わがままリクエストにもきっちり答えてくれる。なんてたって「技術は神様、人柄は仏様」といわれているくらいなんだからね。お酒はかなりお強くなられたようで、ちゃんと喉越しでも味の確認をされるみたいだけど、カウンターの中でウコン茶を飲むお姿はなんだかとてもチャーミングなのだ。

マティーニ Martini

発祥地 諸説あり

突き抜けるドライな感覚の中に、まろやかさが広がっていく。使うグラスや供されるオリーブまでが、トータルで毛利マティーニを形成する。ちなみに毛利さんが店に姿を現すのは、だいたい20時が目安だ。¥1,500



photograph by Atsushi Sano

「マティーニ」が飲める店

MORI BAR モーリバー

●東京都中央区銀座6-5-12
アートマスターズ銀座ビル 10F ☎03-3573-0610
営業18時30分～深夜3時(月～金) 18時30分～23時(土)
休日、祝
東京メトロ銀座駅より徒歩3分



map design by Morison