

ワインの力強さで 料理の甘味が旨味に

——イサキの炙りのにぎり、和牛のしゃぶしゃぶを合わせたのは「モスネル フランチャコルタ・ブリュット・ナチュレ・オーガニック NV」。生産者は、フランチャコルタがDOCGに認証された時から名を連ねる「モスネル」です。

黒田 パッシラーノ村にあるワイナリーの周囲に広がる、氷堆石土壌の畑で造られています。香りはまずレモンやグレープフルーツなどの柑橘類、続いて砂糖漬けにした白桃。それにややスモーキーなニュアンスも感じました。口に含むと程よい苦味が現れる。酸味と相まって切れ味のいいワインに仕上がっていますね。

ワインのスモーキーさが、炙ったイサキの香ばしさにぴったりです。またしゃぶしゃぶのゴマ酢だれの甘味が、ワインの味わいの力強さで旨味が変わるのが素晴らしい。口の中で、牛肉だけでなくワインも一緒に溶けるというか、とろけてしまうようなマリージュです。

——最後はサステイナブルな栽培と醸造の先駆けとなった「パローネ・ピッツィーニ」の『フランチャコルタ アニマンテ ドザッジオ・ゼロ NV』です。キンキのにぎりと、天然ウナギの白焼きに合わせました。

黒田 こちらも氷堆石土壌から生まれるワインです。注目したいのは、この生産者が復活させた白ブドウのエルバマト。10パーセントまで使用を許可されている土着品種で、酸味が強いのが特徴です。香りはレモン、シトラス、アカシア、ハチミツにプリオッシュやバターもあり多彩で複雑。エルバマトがもたらすシャープな酸味が印象的です。その酸味がキンキの厚みのある脂を和らげて心地いい後味に。ウ

ナギの白焼きの香ばしさも、ワインのトースティーな香りと絶妙に重なっていますね。緑酢（キュウリの搾りおろしを加えた酢）の甘味を伴う酸味と引き立て合っています。

——6アイテムそれぞれの特徴がよくわかりました。鮪や和食と相性が良かったですね。

黒田 並べて比較してみると、あらためて個性がよく見えてきますね。フランチャコルタは基本的に複数の村のブドウを使用するので、スパイシーでフローラル、そしてドライフルーツの香りなどの要素がバランスよく表れるのが特徴と言えます。ただ土壌や品種の比率、さらに製法によって、例えばスパイスといっても甘草と白コショウといったようにワインごとに異なり、それがワインの個性となっています。鮪、そして和食との相性は抜群でしたね。思った以上でした。ワインによって料理の甘味が旨味に昇華したり、逆に和食の素材や技法などがワインの味わいをより引き出してくれたり。ぜひご家庭でも、フランチャコルタと和食をペアリングして、その素晴らしさを体感していただきたいですね。

*統制原産地呼称。その後1995年、イタリアのスパークリングワインとして最初のDOCG（統制保証原産地呼称）に昇格



「銀座小十」の店主・奥田透氏がプロデュース。銀座の隠れ家的なロケーションで、小十のソムリエが厳選したワインとともに鮪を堪能できる。

すし晴海

東京都中央区銀座7丁目6-19
ソフレ・ド・銀座弥生ビル4階
TEL.03-6228-5424
URL www.sushiharumi.jp



キンキのにぎり
(大根おろし、ポン酢)

ポン酢にワインの柑橘香がすっと繋がる。口に含むと厚みのある脂が広がり、シャープな酸がすっきりと心地いい後味へと導く。



天然ウナギの白焼き(スダチ)、
キュウリの緑酢添え

白焼きの香ばしさにワインのプリオッシュのニュアンスが重なる。甘味のある緑酢と、エルバマトのシャープな酸が引き立て合う。



Franciacorta "Animante" Dosaggio Zero
品種：シャルドネ53%、ピノ・ネロ23%、ピノ・ビアンコ19%
エルバマト5%
希望小売価格：6380円（税込）
問い合わせ先：株式会社アルカン

生産者：パローネ・ピッツィーニ
1870年創業と長い歴史を有し、持続可能なブドウ栽培・ワイン醸造のバイオニア的存在。2001年、フランチャコルタで初めて全畑でオーガニック認証を取得した。

comment

プロヴァリオ・ディゼオなど5村のブドウを使用。香りはレモン、シトラス、アカシア、ハチミツにバターなど多彩。20年以上研究を重ねて復活させた土着品種エルバマトに由来するシャープな酸が全体を引き締めている。



イサキの炙り
(ワサビ、煮切り醤油)

ワインの香りにあるスモーキーさと、炙ったイサキの香ばしさが合う。ピリッとしたワサビの辛さを繊細な泡とクリーミーさが和らげる。



和牛しゃぶしゃぶ、水ナス
(ゴマ酢だれ)

ゴマ酢だれの甘味が、ワインの味わいの力強さにより旨味に変わる。程よく脂が残る牛肉とワインが、口の中で一体となりとろけていく。



Mosnel Franciacorta Brut Nature Organic
品種：シャルドネ70%、ピノ・ビアンコ20%、ピノ・ネロ10%
希望小売価格：7150円（税込）
問い合わせ先：アグリ株

生産者：モスネル
1836年、16世紀から続くブドウ園を相続したのが始まり。全41haの畑でオーガニック栽培を実践。密植率を上げ良質のブドウを育てている。

comment

ブドウは主にパッシラーノ村。レモンやグレープフルーツなどの風味が前面に出るが、砂糖漬けの白桃や、わずかにスモーキーなニュアンスも重なる。程よい苦味と酸味が心地いい。