

「乃木坂しん」でさらに発展させる

## 生の魚介類と白ワインの関係

オーナーシェフの飛田泰秀氏と店主で料理人の石田伸二氏は、パリで日本料理店の開店に立ち会って1年半の経験がある。帰国して「乃木坂しん」をオープンさせて6年余りの間に、さらに和食とワインの組み合わせについての造詣を深めている。石田氏に料理作成を依頼し、マリァージュの考え方やポイントを飛田氏に聞いた。



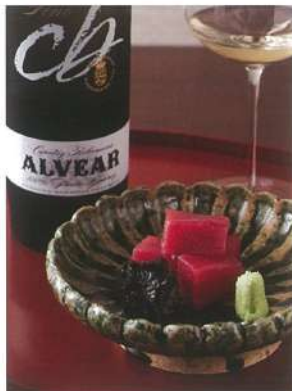
アルベアル  
フィノ・セーバー  
+  
マグロの昆布締め、  
洗い海苔

生物学的熟成

生物学的熟成したフィノに  
赤身のマグロと海苔

フロール（産膜酵母）の下で生物学的熟成し、ヨード香やナツティなニュアンスがある「アルベアル フィノ・セーバー」に合わせた一品は、「マグロの昆布締め、洗い海苔」。1729年に創業したアンデルシア最古の家族経営ワイナリー、アルベアルによる酒精強化していない「フィノ」。DOモンテローリャ・モリスなので、シェリーではない。「セーバー（cb）」と

# 生の魚介類と 白ワインの関係



「マグロの昆布締め、洗い海苔」  
「アルベアル フィノ・セーバー」  
このフィノは、ヘレスのシェリーではなく、隣のDOモンテローリャ・モリス。酸度が高く酒精強化しなくてもフロールが豊かになりやすい高いアルコール度数に達する。ペドロレメスが主に栽培されている。



V2097

は、19世紀初頭のセラーマスターが優れた樽に自身の頭文字をチョークで記していたことに由来している。

生物学的熟成したフィノにはヨード感があるため、アジヤイワシといった通常ワインを合わせない青魚の刺身でもいける。しかし、今回はもう一步踏み込んでチャレンジングなマリァージュを試みた。

マグロは醤油で食べるのが一般的だが、昆布締めにしてわさびを添えるときっぱり食べられる一方でマグロらしさが浮き彫りになる。これをフィノと合わせると、マグロの鉱物的なニュアンスが増幅し赤身の強さがポジティブに出る。まるで仔牛のカルパッチョを食べているようだ。

さらに、昆布と洗い海苔の磯っぽさとフィノのヨード香が接点の役割を担い、わさびがフレッシュさを演出する。そして不思議なことに、ワインの味わいも引き立つがフィノ独特の香りが抑えられ、まろやかになる。フィノの香りが苦手であっても楽しめる組み合わせだ。

問い合わせ 飯田 ☎ 072-923-6244 <https://www.iidawine.com>



WANDS No.430

WANDS BUYER'S GUIDE

軽やかでしなやか

## ロワールの カベルネ・フラン

No.12 シノン・ルージュ

2020年  
ドメヌ・デ・クロ・ゴドー

ブルーベリーやカシスなど、ややハーバルなトーンを感じる果実。飲み口は柔らかく、まろやかなボディ。収斂味を感じるダスティなタンニン。もう少し経てば落ち着くか(井黒)。若々しく瑞々しい、赤い果実のアロマ。なめらかだが、ほど良い収斂性のミディアムボディ(柳)。

原産地呼称: AOCシノン  
品種構成: カベルネ・フラン100%  
栽培醸造法: 小石と砂を含むシルト土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで発酵、浸漬。ステンレスタンクで熟成。  
希望小売価格: 2,310円  
輸入元: 飯田

※現在 2019VT 出荷中

91pt

V468



No.18 ミュスカリア・アトウベ  
アンジュー・ルージュ

2020年  
ドメヌ・ド・ロシャンボー

典型的なアニマルやジビエにシダや青蕎麥などの風味。その後フレッシュな果実。ボディは厚みがあり、口中で膨らむようなミッドパレット(井黒)。明るく雲混じりのルビー色。クリスピーな酸と細かなタンニンが味わいに起伏を付ける。シャルキュトリーが欲しくなる味(名越)。

原産地呼称: AOCアンジュー  
品種構成: カベルネ・フラン90%、クロロ-10%  
栽培醸造法: 東から西向き斜面のシルト土壌。平均樹齢30年。オーガニック。タンクで発酵。亜硫酸の使用は最低限。  
希望小売価格: 2,200円  
輸入元: 飯田



90pt

V415