



ワイン王国 No.122

# 今、飲みたいロゼ8選

2 本目はオーストラリアの「ゲゼルマン ブラウフレンキッシュ ロゼ ブリュット 2013年」。オニオン スキン（タマネギの皮）と呼ばれるサーモンピンクの外観から、熟成しているのが見て取れる。「質の高い酸味が味わいの中心となつたエレガントな造りです。ブラウフレンキッシュは、フルボディな赤ワインを生むことで知られている品種。特徴的な動物的なニュアンスやピンクベツパーのスパイシーなタッチが、香りにも味わいにも感じられます」

このワインが造られる産地は非常に暖かい気候で、畑は標高230メートルの砂利の多い石灰質ローム層にある。「熟した果実味は抑制が利いていて、中盤から苦味を、終盤にはピンクベツパーのようなスパイスを感じ複雑。ムースのような泡が口中にゆつくり広がると、余韻もよくよかです。シャンパーニュにはない魅力がありますね。オーストラリア郷土料理のチキンシニョツェルのサクサクとした食感と、細かい泡のハーモニーを楽しんでみてはどうでしょう。」

スパイシーさにフォカスするのなら、タジン鍋で香辛料と野菜や肉を蒸し上げてみては。熟成感があるので、煮込み料理とは間違った相性です」

ゲゼルマン ブラウフレンキッシュ  
ロゼ ブリュット 2013年  
Gesellmann Blaufrankisch Rosé Brut



産地：オーストラリア/ブルゲンラント州  
品種：ブラウフレンキッシュ100%  
希望小売価格：5280円税込  
問い合わせ先：神畑田

S2307

ゲゼルマン  
オーストラリア東部、ハンガリー国境沿いのブルゲンラント州で1719年から続く家族経営のワイナリー。自然にやさしい栽培を行い2018年に有機栽培認証を取得、オーストラリアのトップ生産者として評価を得ている。

comment

ラスベリーやクランベリー、ルバーブ、イチゴのコンポートにかすかに香るピンクベツパーが食欲をそそる。泡立ちはムースのようにきめ細やかでエレガント。抑制された果実味の中盤からは心地いい苦味とスパイスが余韻に長く続く。