『料理王国／2008年11月号』
高級なシャンパーニュより
上等なスパークリング！

スパークリングワイン30本

エレガントなものや、土着品種を用いた個性豊かなものの、ふたつのカテゴリーに分かれる。
サルタントの石井もと子さんに試飲していただき、タイプ別に紹介してみた。

photographs by Hiroshi Yanata

製法、特徴の先にある幅広く奥深い泡の世界へ

上質なスパークリングはトラディショナル方式で造られ、カバのように地元品種を使い、産地の個性が全面に出ているものと、フランシャコルタのようにシャンパーニュと同じ品種を使い、造り方の個性が出ているものに分かれる。後者なら低価格でもシャンパーニュに負けない質のものか、高いがプレミアム・シャンパーニュに匹敵するものを探し出したい。

いっぽう、最近はシャルマン方式で驚くほど細やかな泡立ちのものが造られている。弱発泡でもプロセッコやモスカート・ダスティのように個性溢れる味わいのスパークリングもある。熟物扱いされがちな赤のスパークリングもしかり。良質なものが増え、意外と日本の総菜にも合う。

そう、シャンパーニュやトラディショナル方式にこだわることもないのだ。

石井もと子さん
ワインコンサルタント
米国サンタ・ロザ・ジュニア・カレッジ農学部でブドウ栽培・ワイン醸造を学ぶ。「ベイシス」主宰、ワインコンサルタントとして活躍中。「シャンパーニュと世界のスパークリングワイン」（ランダムハウス講談社）も監訳。

1

品種、ブレンドによる味わいの違う

個性派揃い

1.マルク・ブレディフ ブリュット：リズミカルな泡立ち、豊かな花の香りの中にトースト香がある。果実味と酸味、ほろ苦さのバランスがとれたチャーミングな味わい。フランス、シュナン・ブラン100%、TD、AOCヴーヴレ、¥3150、ブリストル・ジャポン tel 03-6303-8511

2.タブル・ファランギーナ・メトード・クラシコ 2004：深い金色、ナッツやパナナ、カラメルの風味、軽快な酸が濃厚な味を引き締める。オリーブ油と香草を存分に使った料理に。イタリア、ファランギーナ100%、TD、IGT、¥6930、JSRトレーディング tel 03-3248-9075

3.ムルゴ・ブリュット・メトド・クラシコ 2005：ほのかにピンク色、赤い果実とオレンジの花の香り、キリッとした酸味と後味に残るフルーティーな甘さのバランスがよい。イタリア、ネレッロ・マスカレーゼ100%、TD、¥3720、ファインズ tel 03-5745-2193

4.ラッツェンベルガー・リースリング・ブリュット：繊細な泡立ち、もぎたての白桃やリンゴの香り、口中でブドウそのもののおいしさとイーティな風味が踊る。よせ鍋やおでんに合う。ドイツ、リースリング100%、TD、ゼクトb.A.、¥4725、ペレンベルガーホフ tel 072-624-7540

5.チャペル ダウン ブリュット NV：爽いのよい細やかな泡立ち。ミラベルやほのかにハーブを思わせる個性的な香り、まろやかなブドウの味わいが口中を満たす辛口。イギリス、ライヘンシュタイナー55%、ミュラーチュルガウ30%、ピノ・ノワール15%、TD、¥3675、ワインショップ西村 tel 0799-22-2197

6.スラ・ヴィンヤード メトッド・クラシコ ブリュット：やわらかな泡立ち、昼下がりの日向の香り、後味のほろ苦さがブドウそのものの味わいを引き立てる。カレーにも合う！ インド、トンプソン・シードレス（サルタナ）60%、シュナン・ブラン40%、TD、¥1500、出水商事 tel 03-3964-2272

>>> ペティアン（仏）：1～2.5気圧の弱発泡ワイン。酵母を生きたまま瓶詰め、瓶内で2次発酵し、その過程で炭酸ガスが発生する。これが瓶内を無菌状態に保ち、酸化を防ぐとされる。

スラ・ヴィンヤード　メトッド・クラシコ　ブリュット

やわらかな泡立ち，昼下がりの日向の香り，
後味のほろ苦さがブドウそのもののまろやかな味わいを引き立てる。
カレーにも合う！