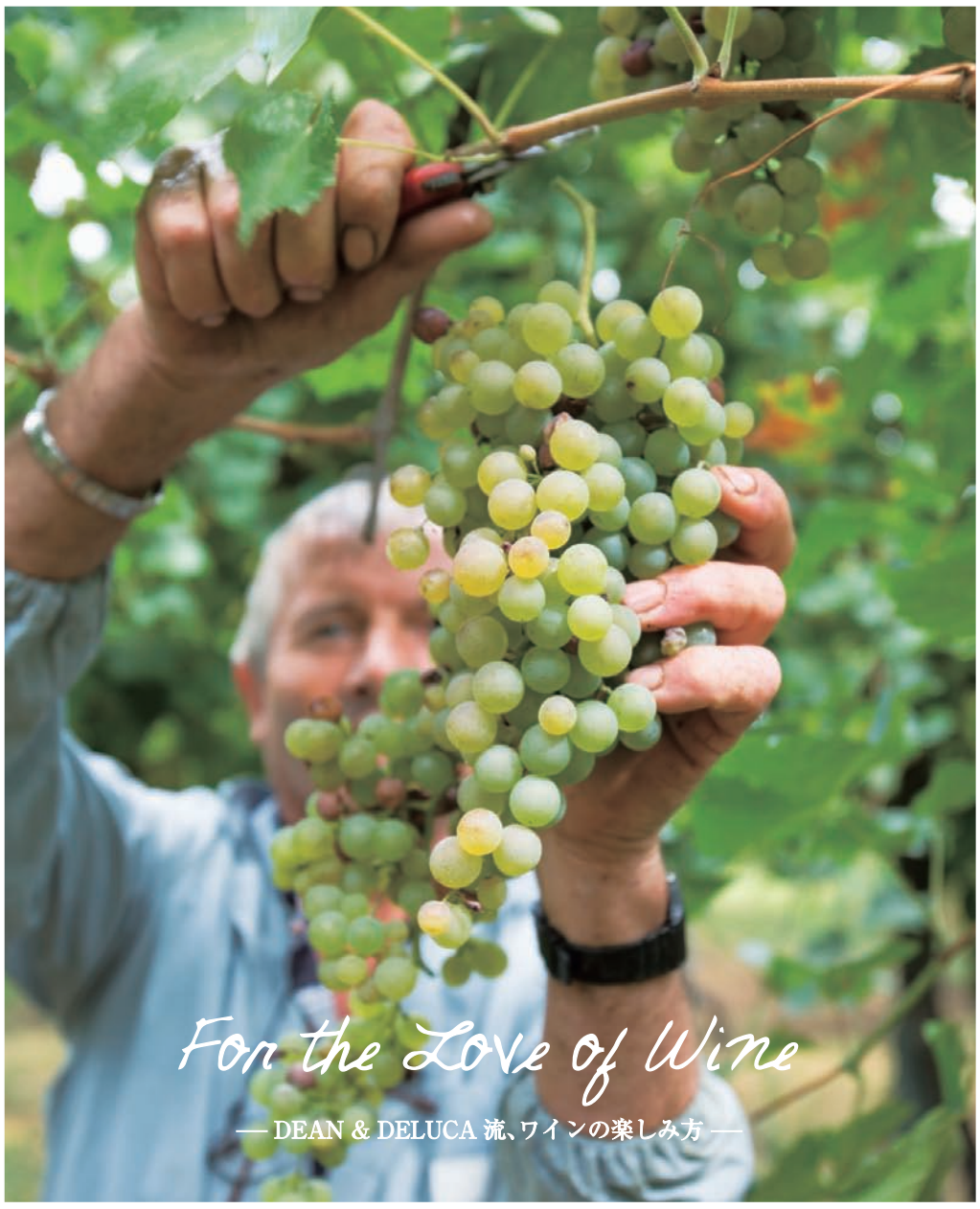
WWW.DEANDELUCA.CO.JP

DEAN & DELUCA JOURNAL

5 vol. MAY 2010



Interview

話題の醸造家に質問！ ワインを楽しむA to Z

フランス・ロワール地方で無農薬ワインを手がける日本人醸造家、新井順子さん。
現地でも高い評価を受ける新井さんに、ワインにまつわる素朴な疑問をインタビュー。
テロワールのこと、ビオディナミのこと。ワインを楽しむヒントがいっぱいです。

Junko Arai

新井順子さん

自然との対話を大切にするワイン醸造家。仏ボルドー大学醸造学科で学んだ後、2002年ロワール地方に自らのドメーヌを立ち上げ、無農薬・有機肥料・宇宙のエネルギーにこだわったビオディナミ農法で醸造を始める。

Q ずばり“テロワール”とは、どのようなものですか。

A 一般的には、土地や気候条件を指す言葉。でもそこに加わる“人の手”も含めたものを、私は本当のテロワールだと考えます。というのも、土おこしや剪定（せんてい）などの畑仕事を同じ土地で行ったとしても、前の土地の持ち主と私ではやり方が違うはず。そうすれば自然と、土地の個性やできるワインも変わるでしょう。実際、隣同士の区画から生まれたワインでも、わずかな気候の違いや世話をする人によって、味わいは異なるんですよ。気候風土はもちろん、造り手の個性を１本のワインから感じる。それこそがテロワールの醍醐味です。

Q 新井さんがワイン造りに、フランス・ロワール地方を選んだわけは？

A 2001 年に、３代続く無農薬の畑を手に入れるチャンスが巡ってきて、急遽ロワールでワインを造ることになりました。実際、こういった完全無農薬の畑は貴重。ビオワインが好きで、自分でもビオディナミを実践したいと思っていた私は即決しました。さらにここトゥーレーヌ地区は、雨が少なく年間の寒暖差があり、気候の面でも上々です。それに何といってもロワールは品種の規制がゆるやかで、白、赤、ロゼ、スパークリングと多彩なワインを産するエリア。遅めの醸造家デビューだった私も、この地だからこそ幅広い経験が積めています。そんな懐の深さもロワールの面白さです。

Q ワインをよりおいしく飲むためのコツを伝授してください。

A まずはいいグラスを用意しましょう。ボウル部分が大きく、香りの立つものがいいですね。なぜならワインにとって香りは命。一説によればワインの楽しみは、香りが７割。となればやはり、味を決定する道具はそれなりのものを選んでほしいのです。私のワイナリーでも農機こそ年代モノですが、コルクや樽など品質に影響するものにはこだわっています。そして飲む時の温度はセオリーに左右されず、自分の感覚を大切にして。でも私は、ベストと思うところから−1℃で抜栓します。まずは低めの温度からスタートして、温度と味の変化を楽しんでみるのもいいですよ。

Q 最近耳にする“ビオディナミ”とは何ですか。

A 無農薬農法をベースにし、天体の力を利用した農法です。自然のサイクルに合わせてブドウを育てることで、ブドウの樹が本来持つ自然治癒能力を高めます。なかでも大切なのは月の満ち欠け。月は地球の周りを回りながら、地球と大きな力で引き合います。そんなパワーを、ワイン造りに生かさない手はありません。私自身も月のサイクルに合わせ、畑仕事を行います。例えばエネルギーが最高潮を迎える夏至までに樹の剪定を終える、といったように。そんなビオワインは飲み頃も、月の運行と関係しています。澱が落ち着く新月の、晴れた日がベストです。

Q 現地流、おすすめの楽しみ方はありますか？

A ワインは気軽に大人数で楽しく飲むのが、ロワール流です。特に私が大好きなのは、収穫前のピクニック。収穫期に入ると寝るヒマもありませんから、その直前に、地元の皆でワインと食べ物を持ち寄って、一日中食べっぱなし、飲みっぱなしで過ごすのです。そんなパーティに欠かせないのが、シェーブルチーズ。鮮度が高くて、本当においしいんですよ。そしてロワールの白ワインとも相性抜群。日本で楽しむのなら、ダシを使った和食とのマリアージュもおすすめ。ロワールの白が持つデリケートな味わいが、食材やダシの旨みを上手に引き出してくれます。

Q 噂のワインゼリー「アジュレ」のことを教えてください！

A 「ワインの香りを閉じ込めたゼリーを作りたい」。そんな思いを形にしたのが、この「アジュレ」なんです。とはいえどうしたら、ワインそのままをゼリーにできるのだろう？と試行錯誤していたときに、ある和菓子職人との出会いがあり、そこから理想のゼリー作りが展開していきました。そしてさらに研究を重ねること一年半。アジュレ用の特別な寒天を作り、ようやく思い通りの味を実現できました。味のバリエーションは品種別に18 種。なかでもおすすめは、ボージョレーでおなじみの赤品種「ガメイ」や白桃のような上品さの白品種「ミュスカ」。食べ比べて、楽しんでほしいですね。

自然派の味と香りを閉じ込めた、食べるワイン「アジュレ」

新井順子さんと DEAN & DELUCA のハッピーな出会い。それはこのワインゼリー「アジュレ」でした。口中に広がる華やかな香り、みずみずしい食感。そして何より、ワインそのものと思えるような、そのふくよかさ。それもそのはず、このゼリーは新井さんが選りすぐった自然派ワインを添加物を使わず独自の方法でゼリーに仕立てた、世界に一つのもの。そして今年は品種別に 12 種ものアジュレが店舗にお目見えしました。さらには DEAN & DELUCA の赤 / 白ワイン（450 円）を使ったオリジナル・ゼリーも登場。「品種の個性をテイスティング気分で楽しんで」と新井さん。ワインラヴァーへのギフトにもおすすめです。

左から、**ボワルカ（ロゼ）** 700 円 / 115g 、**ミュスカ（白）** 700 円 / 115g、**クニコ（赤）** 700 円 / 115g

MARKET STORE:

ROPPONGI	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア B1　Phone: 03.5413.3580　Market 11:00-21:00
SHINAGAWA	東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 2F　Phone: 03.6717.0935　Market 10:00-23:00　Espresso Bar 07:00-23:00　Kiosk 07:00-22:00
NAGOYA	愛知県名古屋市中村区名駅 4-7-1 ミッドランドスクエア B1　Phone: 052.527.8826　Market 10:00-21:30　Express Cafe Monday-Friday 12:00-18:00 Saturday, Sunday 10:00-21:30
SHIBUYA	東京都渋谷区渋谷 2-24-1 東急百貨店 東横店 東横のれん街　Phone: 03.3477.4795　Market 10:00-22:30　Prepared Food:10:00-21:00　Espresso Bar 07:00-22:30
YAESU	東京都千代田区丸の内 1-9-1　JR 東日本東京駅構内地下 1 階　GranSta 内　Phone: 03.5288.8040　Market Monday-Saturday 08:00-22:00 Sunday 08:00-21:00 Espresso Bar Monday-Saturday 07:00-22:00　Sunday 07:00-21:00

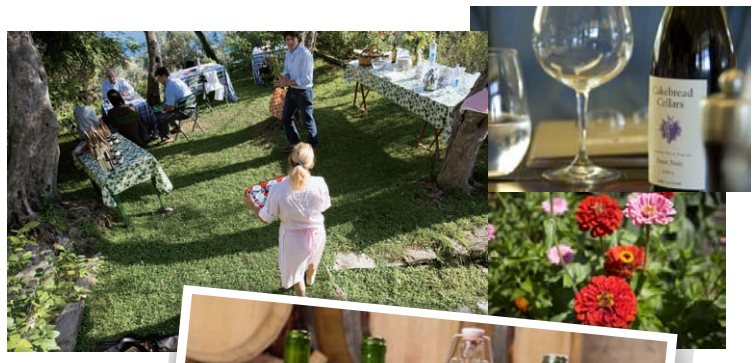
CAFE:

MARUNOUCHI	東京都千代田区丸の内 1-4-5 三菱 UFJ 信託銀行本店ビル 1F　Phone: 03.3284.7071　Monday-Friday 07:00-23:00　Saturday 10:00-21:00　Sunday 10:00-18:00
AOYAMA	東京都港区北青山 2-14-6 青山ベルコモンズ 1F　Phone: 03.3475.8005　Monday-Friday 08:00-23:00　Saturday 08:00-22:00　Sunday 08:00-21:00
HANEDA	東京都大田区羽田空港 3-3-2 羽田空港第 1 旅客ターミナルビル B1　Phone: 03.5757.9605　Every day 07:00-21:00
SEIJO	東京都世田谷区成城 6-5-34 成城コルティ 1F　Phone:　03.5429.1451　Every day 08:00-22:00
ROPPONGI	東京都港区赤坂 9-7-3 東京ミッドタウン プラザ B1　Phone: 03.5413.3585　Every day 07:00-23:00

© DEAN & DELUCA JAPAN CO., LTD.　PRINTED IN JAPAN
EDITOR-IN CHIEF: NANAE MIZUSHIMA / DESIGNER: SANAE TAKAYAMA / WRITER: CHIHO OSAWA / COVER PHOTO: SHIGEHARU YOSHIHARA　PHOTO: RYO SUZUKI

ワインのルーツ、“テロワール”をめぐる旅

“テロワール”。それは、ワインに親しむための大切なキーワード。畑の気候、土壌、水。そしてそれら自然に向き合う造り手の情熱——。
そんな一本のワインのルーツを知ることから、ワインの楽しみはぐっと広がります。そしてその土地独自の食文化も、ワインと食を
堪能する上で欠かせない、もう一つのテロワール。同じ太陽の下で育ったワインと食材には、深い部分で共通する特別な相性があるからです。
“産地を知れば、ワインを囲む食卓はもっと豊かになる”。それが土地独自の食文化を大切にする DEAN & DELUCA 流、ワインの味わい方。
まずはおすすめの３つのエリアをピックアップ。テロワールをめぐる旅を楽しみましょう。



アメリカ　カリフォルニア州　ナパヴァレー

複雑かつ理想的な気候風土を持つ、カリフォルニアワインの聖地

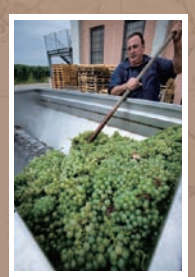
サンフランシスコの北に位置する、カリフォルニアワインの聖地“ナパ ヴァレー”。“ヴァレー”の名の通り、ナパヴァレーは本来、内陸性気候を有する暑く乾燥した渓谷です。しかしそこにカリフォルニアからの冷たい海風が吹き込むことで、ブドウ作りに最適な寒暖差の激しい気候が生まれるのです。そしてナパワインの何よりの魅力は、地区ごとのマイクロクライメット（微小気候）による多様性。全長約 56 キロ、幅 8 キロの細長く小さなエリアには、重厚なカベルネ・ソーヴィニヨンを造る地区もあれば、エレガントなピノ・ノワールを産する冷涼な地区もある。そんな複雑で魅力的な気候風土と、それを読み解く造り手。その二つが揃ってこそ、世界に稀有なナパのテロワールが完成するのです。そして中心地セント・ヘレナには DEAN & DELUCA のショップも。この地のワインに合う地元の食材を揃え、ナパの食卓を豊かに彩っています。

＜おもな品種＞赤－カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、ピノ・ノワール、ジンファンデル／白－シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン
＜産地＞良質なカベルネ・ソーヴィニヨンの産地・ラザフォード地区、ナパヴァレー最南端のロス・カーネロス地区、かの有名な「オーパス・ワン」を有するオークヴィル地区など。

イタリア　ピエモンテ州

“イタリアワインの王様”を生み出す、フランスとスイスに面した美食の都

南はフランス、西はスイス国境に接する、イタリア北西部のワイン産地。「山の麓（足）」という名前のとおり、背後に山を控えるこの州。冬は寒く、夏は暑く乾燥した気候を有し、その寒暖差によって生まれるブドウのきれいな酸が、高品質なワインの源となります。なかでも“イタリアワインの王様”と呼ばれる長期熟成タイプの赤ワイン・バローロやその弟分バルバレスコ。そして中甘口スプマンテ・アスティの名は、一度は耳にしたことがあるはず。また地元で長年愛されるバルベーラやドルチェットも、デイリーで良質な赤品種です。そんなピエモンテは、豊かな酪農や山の幸に恵まれた、いわば“スローフードの王国”。チーズやトリュフなどのキノコに、ジビエ。ここだけの美味とワインを味わうために、訪れる美食家は後を絶ちません。



＜おもな品種＞赤－ネッビオーロ（バローロ、バルバレスコの品種）、バルベーラ、ドルチェット／白－モスカート・ビアンコ（アスティ、モスカート・ダスティの品種）、コルテーゼ
＜産地＞有名なのは、州南部の丘陵地帯。バローロの造られる「ランゲの丘」やバルバレスコ、甘口のスパークリングワインの名醸地アスティなど。

フランス　ロワール地方

白、ロゼ、スパークリングに赤。多彩なワインを育む、美しきワイン産地

中世の美しい古城が点在し、世界遺産としても有名な“フランスの庭園”。全長 1000 キロにも及ぶロワール河流域は、ワインの一大産地として知られています。ブルゴーニュより北にありながらも、気候は総じて温暖。冬は暖かく、猛暑もめったにありません。そんな穏やかな風土で生まれるワインは、多様な品種と気候を生かした幅広い味わいが魅力。フレッシュな白を造るペイ・ナンテ地区、ロゼ、白、泡、赤と幅広いワインを生むアンジュ＆ソーミュール地区、そして大西洋と大陸気候、両方の気候の恵みを受けたトゥレーヌ地区。そして上流には「サンセール」などの爽やかなソーヴィニヨン・ブランで有名な中央フランス地区。カジュアルな早飲みタイプの産地として親しまれていますが、最近では自然派の造り手も増えているよう。さらに多彩なワインが生まれつつある注目エリアです。

＜おもな品種＞赤－カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、ガメイ／白－ミュスカデ、シュナン・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン
＜産地＞ワイン産地は、ロワール河流域とその支流に寄り添うように点在。下流から、ペイ・ナンテ地区、アンジュ＆ソーミュール地区、トゥレーヌ地区、中央フランス地区と、４エリアに大別されています。

テロワールを楽しむ、ワインと食のマリアージュ

同じテロワールを持つワインとフードを合わせる。それは、ワインを最大限に楽しむことへの近道です。
そこでDEAN & DELUCA ワインスタッフおすすめのデイリーワイン 9 種と、テロワールを大切にした
料理とのマリアージュをご提案。同じ空の下で育まれたワインと食材は、またとない相性を発揮してくれます。

TIPS.

マリアージュを楽しむ前に、ワインの温度やグラスは準備 OK ですか？

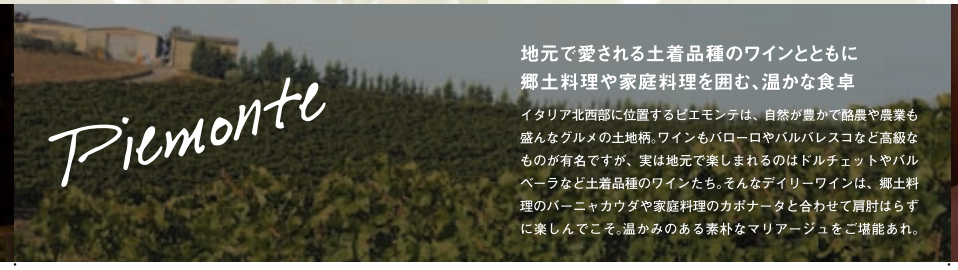
赤　白　スパークリング　ロゼ

特に温度はワインをおいしく飲む大切な要素。赤は飲む前に軽く冷やす程度、白はきりっと冷やしてもいいけれど、基本は冷蔵庫で3〜4時間、と心得て。特に赤の冷やし過ぎは禁物。タンニンが強調され、苦味を感じやすくなってしまいます。またフルボディの赤は、飲む少し前の抜栓がおいしく飲むコツ。液面を空気に触れさせることで本来のアロマが開き、味わいもまろやかになります。そしてグラスは香りがよく広がる、ボウルがやや大きめのものを。一つあれば赤、白と幅広く活躍してくれます。またスパークリングなら、立ち上る泡を楽しめる細身のフルートグラスがエレガント。そんな温度とグラスの基本をふまえて、充実の食卓をご堪能下さい。

California

カリフォルニアの青い空をイメージしながら開放的に楽しみたい、カジュアルで上質なテーブル

アメリカきってのプレミアムワインの宝庫、カリフォルニア。青い空、緑の大地。そんな開放感を、肩肘はらないカジュアルなワインと料理で表現してみませんか。たとえばシャルドネにはサンフランシスコの豊かな海を思わせるシーフード、ジンファンデルにはちょっと贅沢なハンバーガー。そしてピノ・ノワールはポークチョップでワイルドに。初夏のテラスで味わいたくなる、爽やかなマリアージュが揃いました。



Piemonte

地元で愛される土着品種のワインとともに郷土料理や家庭料理を囲む、温かな食卓

イタリア北西部に位置するピエモンテは、自然が豊かで酪農や農業も盛んなグルメの土地柄。ワインもバローロやバルバレスコなど高級なものが有名ですが、実は地元で楽しまれるのはドルチェットやバルベーラなど土着品種のワインたち。そんなデイリーワインは、郷土料理のバーニャカウダや家庭料理のカポナータと合わせて肩肘はらずに楽しんでこそ。温かみのある素朴なマリアージュをご堪能あれ。

Loire

豊かな食と、それを支える多彩なワイン。美しい田園地帯が生んだ幸せな食の世界へ

中世の古城と、のどかな田園風景が広がるロワール河流域。かつてフランス宮廷文化が花開いたこの地は、ワインだけでなく食文化も豊か。穏やかな気候の中で育まれる野菜やロワール河の魚、シェーブルチーズにリエット。そしてそのすべてをカバーして余りある、多彩で親しみやすいワインたち。美しい河辺でのピクニック、または気の置けない仲間と囲む休日のテーブル。そんな光景が浮かぶ、ハッピーでリラックス感溢れるマリアージュです。

Food

「蛸とブロッコリーのマリネ」 D
473 円 / 100g
＊販売店舗：六本木・品川・名古屋・渋谷

&

Wine

シルヴァラード
「シャルドネ ヴァインバーグ ヴィンヤード 2007」
3,635 円

ボリューム感のあるシャルドネには、複雑な旨みの魚介マリネが好相性

Marriage　シーフードとの相性抜群のシャルドネには、DEAN & DELUCA 定番中の定番デリ「蛸とブロッコリーのマリネ」を合わせて、シンプル＆ヘルシーにいかがでしょう。特に樽の香りが豊かでボリューム感のあるカリフォルニアのシャルドネには、ガーリックや唐辛子入りで香り高い、こんなディッピングオイルがよく似合います。蛸の弾力感とブロッコリーのコリッとした食感のコントラストも魅力的です。

Wine　かのディズニー家ゆかりの、実力派ワイナリーによる一本。シャルドネの名醸地、ナパヴァレー・カーネロス地区の自家畑ブドウを使用。熟れた果実の甘さと酸味の絶妙なバランス感に、ヴァニラのような甘い樽の香りがアクセント。

Another foods　白身魚のカルパッチョ、白カビ系のクリーミーなチーズ

Food

「リコッタチーズとジャムのカナッペ」 D

&

Wine

チェレット
「モスカート ダスティ 2008」
2,835 円

マスカットの香りが口いっぱいに広がる華やかなアペリティーヴォ

Marriage　ピエモンテ独特の甘口白ワイン、モスカート・ダスティ。モスカート種の自然な甘みとほのかな泡立ちには、軽やかなスナックがよく合います。クリスピーな食感のクラッカーに新鮮でなめらかなリコッタチーズ、仕上げには同じピエモン子産モスカートを使ったブルノット社のジェリーをプラス。隠し味に結晶塩をぱらりとふりかければ、より甘さが引き立ちメリハリのきいた味に仕上がります。

Wine　アルバ地区で 1930 年代から続く造り手の微発泡甘口ワイン。マスカットの甘い香りとやさしい泡立ちが身上。アルコール度数が低いので、ワインビギナーにも喜ばれます。しっかりと冷やしてどうぞ。

Another foods　タルトやマチェドニアなどのドルチェ、ブルーチーズ

Food

「シェーブルチーズと焼き野菜のグリルサラダ」 D

&

Wine

ドメーヌ・デュ・ノゼ「サンセール 2007」
3,045 円

ハーブが香る白ワイン、サンセールには産地で親しまれるシェーブルチーズを

Marriage　サンセールは、クロタン・ド・シャビニョールという世界的に有名なシェーブルチーズの産地でもあります。きめが細かく、個性的な味わいのチーズですが、草原を思わせるソーヴィニヨン・ブランの香りとはぴったりのコンビ。きりっと冷やして飲みたいこれからの季節なら、サラダ仕立ててさわやかに楽しむのがおすすめ。さらに味の濃いフランス野菜をイメージし、野菜はグリルにして旨味を凝縮させました。

Wine　ロワールの代表的白ワイン、サンセール。ハーブの香りはソーヴィニヨン・ブラン種独特のアロマです。そしてこの 1 本は、透明感のある酸と果実味が身上。畑は貝殻を多く含む石灰質＆粘土質土壌で、ミネラルも多くたくわえています。

Another foods　ホワイトアスパラガスの前菜。生カキなどのシンプルな海の料理。

「ハンバーガー」 D
1,260 円 / ~6 月 30 日まで
＊販売店舗：丸の内

&

ヴィラ・マウント・エデン
「グランドリザーブ ジンファンデル
アンティークヴァイン 2006」
2,730 円

果実味たっぷりのジンファンデルには、ちょっと豪快なハンバーガーを

Marriage　独特の甘味とスパイシーさを持つ、カリフォルニアでおなじみのジンファンデル。そのカジュアルな個性を生かすなら、アメリカンテイストのハンバーガーはいかがでしょう。樽熟成のロースト香に合わせ、ハンバーガーはグリルで焦げ目をつけて香ばしく。そしてお肉はビーフ 100％を選んで、肉本来のエキスを凝縮させて。カリフォルニアの青い空の下で豪快にかぶりつきたい、大人の遊び心あふれるマリアージュです。

Wine　熟した果実を丸かじりした時のようなジューシーさの中に、スパイシーさをあわせ持つ、厚みのある 1 本。伝統的なジンファンデルが持つ、クラシックでパワフルな味わいが楽しめる。普段の食卓で楽しめるリーズナブルな価格も魅力です。

Another foods　スパイスを効かせたステーキ、バーベキュー料理

「バーニャカウダ」 D

&

アドリアーノ・マルコ・エ・ヴィットーリオ
「バルベラ ダルバ 2007」
2,940 円

あつあつソース&野菜の郷土料理と土着ワインの、素朴な組み合わせ

Marriage　ピエモンテの定番、バーニャカウダ。フレッシュな旬の野菜を、あつあつに温めたソースにディップして楽しみます。ソースの食材はアンチョビ、ガーリック、オリーブオイルとシンプルですが、魚の旨みが凝縮された丸みのある奥深い味わいに、ワインがすすむこと間違いなし。特に素朴な土着品種・バルベーラとの相性は抜群。野菜はソースをすくいやすいカットにしておくとよりスマートにいただけます。

Wine　ピエモンテの代表的品種、バルベーラを使った赤ワイン。ほどよい厚みとたっぷりとした果実感、そしてエレガントなタンニン。何よりルビー色のインクのように濃く鮮やかな色合いが印象的。バランスとコストパフォーマンスにすぐれた 1 本。

Another foods　タリアータ（イタリア風牛肉のカルパッチョ）など、赤身肉の冷菜。

「サーモンマリネ」
630 円 / 100g
＊販売店舗：六本木・品川・名古屋・渋谷

&

ドメーヌ・ショー・エ・プロディージュ
「VDP ペティアン・ニ ド ゲップ 2007」
2,730 円

ペティアンのジューシーな酸味が、魚の脂分を落としさっぱり、より美味しく

Marriage　ロワール河や大西洋で採れる魚料理がおいしいこの地方の白ワインには、魚のマリネを。特にこのペティアン（微発泡ワイン）は、クリーミーな泡が魚の脂分を流して、サーモンをよりさっぱりと楽しめるワイン。またシュナン・ブラン種はしっかりとした酸味と複雑なニュアンスを持つ品種。魚もサーモンなど、存在感のある味を合わせるのがベター。マリネもワインもきりっと冷やして召し上がれ。

Wine　辛口から甘口まで作られるロワールの人気白ブドウ、シュナン・ブラン。このペティアンはリンゴのような酸味がジューシーで、果実味がじかに伝わります。きめ細かい泡立ちがそのクオリティの高さを物語る、ビオディナミ農法による一本です。

Another foods　フルーツサラダなどの前菜、クリームソースの魚料理

「ポークチョップ」

&

シドゥーリ
「ソノマ カウンティー ピノ ノワール 2008」
2,730 円

ワインの酸味とほろ苦さを生かすコツは、たっぷりと添えたディジョンマスタード

Marriage　カリフォルニアのピノ・ノワールは、元気で気軽に楽しみたい。そんな気分にぴったりな一皿が、ポークチョップ。ワインの清涼感ある味わいと軽やかなタンニンが、豚肉の旨みを引き立て、口の中の脂分を流してくれます。よりおいしく楽しむポイントは、ディジョンマスタードをたっぷりと添えて、ワインのさりげない酸味とほろ苦さを際立たせること。そして旨みの豊かな骨付き肉を使うことにあります。

Wine　カリフォルニアのピノ・ノワール専門ワイナリー「シドゥーリ」の 1 本。ピノ専門でありながら、そのラインナップは 20 種以上。余計な手は一切加えずに果実の味を生かす、ストイックな造りが特徴。

Another foods　ローストビーフ、マグロなど赤身魚のソテー

「カポナータ」 D
473 円 / 100g
＊販売店舗：六本木・品川・名古屋・渋谷

&

カ・ヴィオラ
「ドルチェット ダルバ バルトゥロット 2006」
3,780 円

ナッツやレーズン入りカポナータの甘みがドルチェットの凝縮感ある風味に寄り添う

Marriage　イタリア全土で家庭料理として作られている野菜の煮込み、カポナータ。DEAN & DELUCA オリジナルレシピは、味の濃いイタリアントマトをベースに、松の実やレーズン、オレンジピールでアクセントを付けた個性派。ナッツやレーズンからくる複雑な甘さは、このドルチェットが持つベリーの香りにぴたりと寄り添います。ワインの凝縮された味わいとカポナータが持つコクのバランスもちょうどいい。

Wine　ワインガイド誌で最優秀醸造家に選ばれた、信頼ある造り手によるドルチェット。柔らかな質感が特徴で、早飲み赤ワインとして地元で愛されています。このワインは地中のミネラルを多く含む古樹のブドウを 100％使用した一級品。

Another foods　ピエモンテ特産のボルチーニ茸を使った料理、ラグーのパスタ

「ポークリエット」
980 円 / 60g
＊販売店舗：六本木・品川・名古屋

&

ドメーヌ・デ・ボワ・ルカ「VDP ロゼ 2007」
4,000 円

やさしく自然な味わいの辛口ロゼにはロワール伝統の味、ポークリエットを

Marriage　ロワール地方で 500 年以上もの間親しまれてきた伝統の料理、ポークリエット。DEAN & DELUCA のリエットは、上質な豚バラ肉のしっとりと滑らかなテクスチャーが持ち味。まろやかな脂分が、ロゼの酸をやさしく包み込みます。軽やかな白やロゼならバゲットに塗って、また重めのワインにはみっしり食感のカンパーニュ、とワインの個性に合わせてパンを選べば、より幅広いシーンで楽しめます。

Wine　ロワールの日本人醸造家、新井順子さんの手によるビオディナミ農法のロゼワイン。桜のような淡い色調そのままの穏やかな味わいの上品な辛口です。品種はガメイ。ロワールの他、ボージョレーでもおなじみ。

Another foods　エビとアボカドのサンドウィッチ、チキンソテー

☆ワイン取扱い店舗・・・六本木／品川／名古屋　＊お料理は時間帯により取り扱いがない場合がございます。詳しくは取り扱い店舗までお問い合わせ下さい。