

ウチ飲みのお酒学 01

秋にお酒が美味しい理由

秋になるとお酒が美味しく感じられるという旬女も多いのでは。秋は実りの季節ですから、美味しい食事と一緒にお酒がついつい進んでしまうということもあるでしょう。でも、秋は本当に、美味しいお酒に出会える季節なのです。

収穫の秋で真っ先に頭に浮かぶのは「ボジョレー・ヌーボー」などのワインの新酒かもしれません。実際には、ボジョレー・ヌーボーの解禁日は十一月の第三木曜日ですから、すでに晩秋といった趣ですが、その年に収穫したブドウで醸造したワインを飲むというのは、実りを味わう感覚が季節感とマッチして人気なのでしょう。でも、ワインの場合は、さらに熟成した方が美味しくなるので、新鮮な味わいが重宝されるのもと月くらいまです。安価なワインでも収穫年が付いているワインなら一年前以上の年号が付いているのは、少なくとも半年は熟成に費やしているからなのです。

焼酎にも新酒があります。焼酎は世界の蒸留酒のなかでも、長期貯蔵をせずに楽しめる珍しいお酒なんです。もちろん長期の熟成によってさらに美味しくなる場合がほとんどですが、新酒はフレッシュな香りを楽しめます。焼酎の新酒は十月から十二月ごろに出回ります。

さて、日本酒も秋が旬のひとつです。俳句では「新酒」は秋の季語ですが、本来は、その年に取れた米で醸造した酒という意味があるといわれています。でも実際には、日本酒の新酒が出回るのは、普通は年末から二月です。ところが、秋にお目見えする酒があります。「ひやおろし」などと呼ばれるお酒で、冬の間に絞られた日本酒が大桶に貯蔵され、ひと夏を越して熟成されたものです。これが出回るのが九月から十一月。つまり昨年末から年初に醸造されたお酒です。日本酒が熟成すると、味わいの成分が馴染んで旨味が増し、まろやかになるなどの変化があるようで、「濃醇な味わい」などと表現されています。つまりは、秋の味覚に負けない、しっかりとした日本酒ということなのでしょう。ウチ飲みで日本酒を試してみたいという旬女は、一年越しの秋のお酒から入ってみるも楽しいのでは。



山内屋は、地方の優れた地酒を多く扱っていることでも有名。季節に合わせた品揃えも嬉しい。

山内屋 (東京・谷中)

「個性ある地酒とワイン」がキャッチフレーズの山内屋は、谷中銀座(東京・荒川区と台東区にまたがる通り)の入り口に位置する酒類の専門店。全国の優れた日本酒や焼酎、ヨーロッパの蔵元で買い付けるワインなど、個性ある品揃えにファンが多い。東京都荒川区西日暮里 3-2-3
営業時間：月～土 10:00～21:30 (水曜定休) / 日・祝日：～20:00
☎ 03-3821-4940



左：山内屋の店内は、ワインや日本酒の初心者にも分かるように細かな解説がいっぱい。/ 上：今回のお酒とおつまみをセレクトしていただいた山内和行さん

とある大手ワイン・インポーターが行ったアンケートによれば、秋に飲みたいワインの筆頭はブルゴーニュだったといえます。夏に飲みたいワインは南仏やイタリアのトスカーナ、またはカリフォルニアなどの、くつきりはつきりとしたワイン。それに対して秋は、繊細でアンニュイなイメージのあるワインが好まれる傾向にあるということのようです。季節の変化は人の感情に少なからず影響を与えますが、味覚や嗜好にも微妙な変化を与えるのでしょうか。

本コーナーは、今回から「この季節に飲みたいウチ飲みのお酒」を紹介します。その第一回目は、東京の下町風情を色濃く残した谷中銀座の入り口にある山内屋さん。秋のお酒として選んでいただいたのは、そんな秋のイメージの強いブルゴーニュではなく、すべてボルドーのワインでした。「ボルドーワインと言えど、フルボティの赤」というイメージがまだまだ強いですが、さまざまな美味しさのワインがあることを知っていただければと思います」と言うのは、若主人の山内和行さん。

最初に説明いただいたのは、他店ではあまり見ることのない「クレレ」という種類のワイン「シャトー・ペナンクレレ」です。「クレレとは、普通のロゼと赤ワインの中間にあたる「濃厚なロゼ」です。日本ではあまり馴染みがありませんが、地元ボルドーでは良く冷やして、赤ワインの代わりにランチと共に楽しまれています」。

二本目は、同じ「シャトー・ペナン」の白ワイン。「ボルドーの白ワインはざっぱり系のもので多いのですが、シャトー・ペナンの白はブドウの旨味がギュッと詰まった豊かな味わいが特徴です。ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨンという定番のぶどうに加えて、この地域で昔からごく少量だけ栽培されているソーヴィニヨン・グリというぶどうを使っています。ひと味違ったボルドーの白ワインを楽しんでください」。

最後も同じく「シャトー・ペナン」ですが、「ナチュラル」と名付けられた酸化防止剤を使っていない赤ワインでの物流が可能になったことで、酸化防止剤を使わない醸造方法を選択することもできるようになったわけです。そんな新たなチャレンジ精神から生まれた新しいタイプのボルドーワインを応援したいですね」。

いずれも、しっかりとした秋の味覚に負けない個性派のワイン揃い。そして、その品質を考えれば、とてもリーズナブルです。旬女のウチ飲みワインの候補に加えてみてはいかがでしょうか。



おつまみ

山内さんおすすめ

十字屋(宮城県塩釜市)「焼きかき風かき」685円
「カキ本来のジューシーな旨味エキスがたっぷり!」
無駄な味付けをしていないので本当に美味しいです!
ボルドー近郊はカキの産地としても有名で、地元の人たちは赤、白、ロゼ問わずボルドーワインとカキを合わせて楽しめます。
ぜひシャトー・ペナンと共にお試しください!!