

# カリフォルニア「アローホ」と和食を楽しむ

日時 — 2012年4月12日 会場 — パークハイアット(東京) オーガナイズ — ワイン・イン・スタイル(株)

取材・文 石垣恭一

舞台はパークハイアット東京のプライベート・ルーム。知る人ぞ知る最高の空間。そこで米西海岸屈指のワイン、「アローホ」に同ホテルの和食店「梢 Kozue」の料理を合わせるという。和食と米国ワイン。しかも最上級同士の出会いはどんな展開になるのか。しかもワイナリーのオーナー、パート&ダフニ・アローホ夫妻が初来日し、直接ワインの説明してくれるらしい。ワクワクしながら駆け付けた。

「梢」の料理長、大江憲壹郎は、山形県上市市の名旅館「古窯」が銀座に出した店の料理長から同ホテルに転じた。ルフトハンザ航空のスターシェフ企画で機内食をプロデュースするなど、その卓越した構成力は折り紙つきだ。

アローホ。言うまでもなく入手困難な屈指の米国カルトワイン。1970年代に一世を風靡したアイズリー・ヴィンヤードを夫妻が1990年に買収し、畑の改良とワイナリーの整備、有力なスタッフを招き入れてあっという間にトップクラスの生産者に上り詰めた。特にぶどう栽培に力を注ぎ、オーガニック&バイオダイナミック農法を実践、DEMETER(ディメター)の認証も得ている。

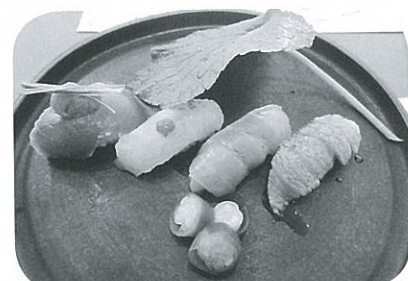
少し緊張もしていた。パートさんは結構気難しい人で、怒らせた業者が取引停止になったこともあるそう。上司を怒らせることでは誰にも負けぬ私だが、まあ、気分を害させるほどの英語力もないので大丈夫。案内されて部屋に入り、出迎えの夫妻と握手。パートの手はがっしりしていて、大地を相手にしている男のオーラを感じた。ちょっとはにかんだような笑顔も素敵で、肩から力が少し抜けた。寄り添うダフニと二人で手掛けるワインが美味しくないわけがないと納得。

さて、先付からスタート。蜚鳥賊、青柳、活鳥貝、うい、菜種

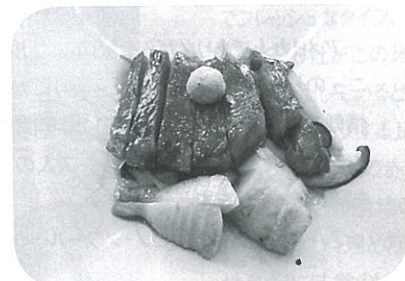
のお浸し、木の芽添え。いずれも目にも鮮やかな旬の盛り合わせだ。合わせるのは「ソーヴィニヨン・ブラン アイズリー・ヴィンヤード ナバ・ヴァレー2010」(ソーヴィニヨン・ムスク64%、ソーヴィニヨン・ブラン36%ともにアイズリー・ヴィンヤード100%)。正直言って個人的に生の貝とワインが合うと思っていなかった。2009年のメルシャンが発表した資料でも、ワインの鉄分と魚介の油脂が反応して「(E,Z)-2,4-ヘプタジエナル」を発生させ生臭さの基になるという。一口含んでみる。桃やオレンジ、ややエスニックなお香の香り。ミネラル感もしっかりあり、美味しい。おそろおそろ鳥貝を。これが、意外に合うのだ。全体に白ごま油か何かをくぐらせたかして、魚介の油脂とワイン鉄分の反応を抑えたのだろうか。確かなのは添えられた木の芽の存在。ソーヴィニヨン・ブラン独特の草っぽいニュアンスといい相性を見せた。このワインが持つ芯の通った骨格と包容力がその背景にあるのは言うまでもない。

次は寿司の盛り合わせ(大トロ、大トロ炙り、初鰹炙り、鯛)。合わせるのは赤の「アルタグラシア ナバ・ヴァレー レッドワイン 2009」(カベルネ・ソーヴィニヨン66%、メルロー10%、プティ・ヴェルド10%、カベルネ・フラン8%、マルベック6%)。アルタグラシアは父方の祖母の名前で、1999年初リリース。自社畑以外に他の二つのナバ・ヴァレー産ぶどうを使用するが醸造法はフラッグシップ・カベルネと同じ。マグロが赤ワイン、特にカベルネ・ソーヴィニヨンに合うと感じていたが、まさしくその通り。本マグロの鉄分とアルタグラシアのタンニンががっちり握手し、うまいのなんの。

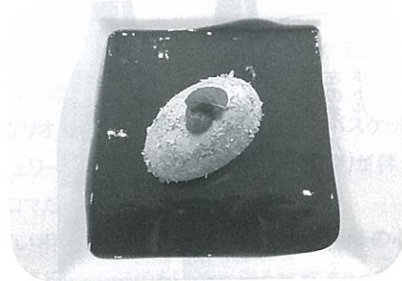
鰹のポン酢は白では喧嘩するが、この赤のブラックベリー、ダークチェリーの香りが不思議にマッチする。ポン酢は土佐酢



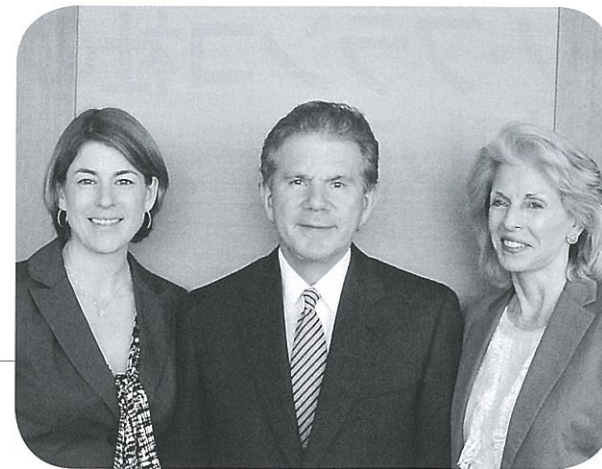
アローホ夫妻が銀座の有名店より美味しさと絶賛した寿司



米沢牛サーロインと京都の朝掘り筍



絶賛されたデザート「黄金の卵」



パート&ダフニ・アローホ夫妻と娘のジェミーさん(左)



## Profile

石垣恭一(しがききょういち)  
毎日新聞社 ビジネスソリューション本部  
部長 他企業との提携で街づくりや国際  
マーケティングを担当。今後、中国でのワイ  
ンビジネス支援(市場調査と販促支援)に  
乗り出す方針。国際線CAの妻とワインをぶ  
らさげて旅するのが最大の楽しみ。日本ソ  
ムリエ協会公認シニア・ワインエキスパート、  
WSETアドバンス級、コマンドリード・ボ  
ルド。山形県出身、55歳。会員No.8135

100%)。これは面白いワインだった。ニューワールド系のシラーというよりはローヌに近い。ヴィオニエを混醸し、複雑味を増していることも一因か。07年は比較的良好なコンディションに恵まれ、酸味のバランスをうまくコントロールしながら完熟を迎えた。スモーキーなアロマに続きミステリアスな中華系のスパイス、黒い果実の香り。キリリとしたミネラル感が心地よく、これまた焼き筍を美味しくした。

参加者が声をそろえて賞賛したのはデザート。一面の鮮やかな緑茶ソースの中に「黄金の卵」という卵の黄身などで作ったムースが浮かんでいる。ここにも梅肉とミントの香りが。シラーとの相性が気に入った。

米国では、第二の人生としてワイン造りをする事業家も多く、ワイナリーや畑の譲渡も珍しいことではない。アローホ夫妻も確かに不動産業などで成功し、1990年に名門のアイズリー・ヴィンヤードを買収した。しかし、夫妻と話して分かることは、「金儲けのためにワインを造っているのではない」ということだ。一時はぶどうを売ることも考えていたというがそれは一瞬で、高品質のワインを自ら造ろうと決めた。夫妻はこの素晴らしい土地の執事だと考え、保護し、完璧な状態をさらに強化することが責務だと信じている。これはパートの祖先は農場経営者で、彼が有機栽培とバイオダイナミック農法にこだわるのも、そうしたスピリットを受け継いでいるせいかもしれない。

土地こそが、ぶどうこそがおいしいワインを造ると信じてはいるが、それに安住しない。「ワインは人も大事だ」。夫妻は最高の人材をスカウティングする。ヴィンヤード管理のデービッド・アブリュー、醸造のトニー・ソーターらが参加し、後にコンサルタントとしてミッシェル・ローランも加わった。今はナイジェル・キンズマン、フランソワーズ・ベションら若い優秀なスタッフが日々汗を流している。

最後に中国マーケットについて聞いた。パートは即座に進出を否定した。「商業規模は大きなくても、きちんと味わってくれるか、今は分からない」。

夫妻からはワイン造りに対する信念とプライドを強く感じた。それは最初に握手したときに感じたものをはるかに上回っていた。(敬称略)

で、カツオ出汁が聞いているからかもしれない。鯛は赤と無理だろうと思ったが、これまたスパイシーなミントやスパイス香が木の芽と合い、梅肉は干したプラムのニュアンスと腕を組んだ。寿司にはフラッグシップ・カベルネより柔らかく主張しすぎないアルタグラシアのほうが合うかもしれない。余談だが、夫妻は「梢」の寿司が銀座の某有名店より美味しいと絶賛していた。

ここでいよいよ主役の登場だ。「カベルネ・ソーヴィニヨン アイズリー・ヴィンヤード ナバ・ヴァレー」の2008と2005。08年はカベルネ・ソーヴィニヨン89%、カベルネ・フラン7%、プティ・ヴェルド4%(すべて自社畑)で、05年はカベルネ・ソーヴィニヨン91%、カベルネ・フラン5%、プティ・ヴェルド2%、メルロー2%(すべて自社畑)。いずれもオーク新樽で26カ月熟成。08年は生育期の激しい雨に始まり、過去30年間で最も深刻な霜害、開花期の熱波などがあり、収量は20%ほど減少し収穫も早まった。一方、05年は春の記録的な降雨量のおかげで、ぶどうは畑の水分が十分維持されたまま理想的な成長を遂げ、完璧に完熟を迎えた。

これらと楽しむ料理は鯖の巻(けんちん)焼、蕨当座煮添え、続いて米沢牛サーロイン・京都の朝掘り筍炭火焼。鯖焼きを包む鱈甲(べっこう)餡には木耳(キクラゲ)、姫皮、絹さや、金時などが入っており、08年のアニスやシナモンの香りと好相性。魚にほんのり付いた焦げ目はスモーキーなアロマを引き立てた。ほどよく脂ののった米沢牛には05年が最高のマリアージュを演出した。恵まれた天候から来るカベルネ・ソーヴィニヨンの良さをすべて持った偉大なワイン。カシス、ブラックベリー、なめし皮、森、エスニックなスパイスなど複雑なアロマ。きめの細かいタンニンと凝縮感が牛の脂を包み込んで、飲み込んでしまふのが惜しいほどだ。焼き筍との相性は08年に軍配。スモーキーフレーバーを感じるのに加え、京都の筍が持つ清々しさ、たおやかさは苦勞した08年と寄り添うのかもしれない。

ここでシラーも試した。「シラー アイズリー・ヴィンヤード ナバ・ヴァレー2007」(シラー96%、ヴィオニエ4%、ともに自社畑