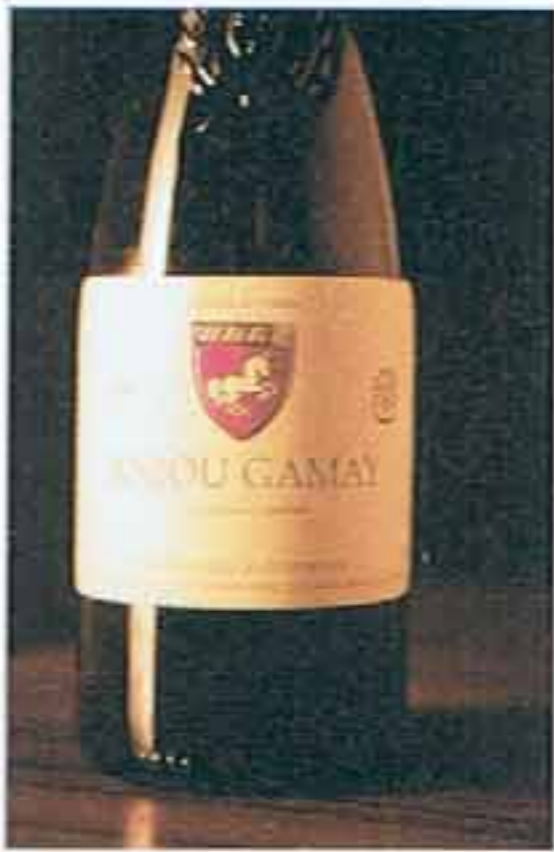


緑あふれる部屋で 休日はゆっくりと 自然派ワイン

ワインはお休みの日の昼下がりに飲んでいます。早く目が覚めても体が起き出すのは昼過ぎ。洗濯と部屋の片づけを済ませ、ベランダの木々に水をあげているとワインが飲みたくなってきます。

私は小学生の頃から母とお花屋さんに行くのが大好きで、進学もホテル観光に進むか、園芸に進むかでさんざん悩んだんですね。ベランダには2



本のオリーブの木に、チューリップとヒヤシンス。部屋の中に種類の異なるハイビスカス。リュウキンが2匹泳いでいる水槽にも、水草が浮いています。もう一つ別の水槽にはマリモ……。絶えず酸素が再生される環境にいないとダメな体になっていて、どこに住んでも緑を求めてしまうんです。

好きなワインはマルク・アンジェリの「アンジュ・ガメイ」です。ビオディナミ農法の自然派ワインですが、飲むと生命のエネルギーを感じます。アルコールはそれほど強くないので疲れません。ワインは香りが8割だと思っていますが、このワインはオレンジの皮や白コショウのフレーバーがして、香りだけでも気持ち良く酔うことができます。半分飲みかけのものを1カ月後に飲んでみてすごくおいしくてびっくりしました。

休みの日はスイッチが切れたように何もしません。ビルの谷間に沈んだ自室のベランダに顔だけ出して、酸素を吸いながらただポーッとワインを飲んでいきます。ハッと気がつくと、もうとっぷり日が暮れてることが多いんです。

石井里美



いしい・さとみ / 1972年、神奈川県生まれ。銀座のワインレストラン「オザミ・デ・ヴァン」本店店長。専門学校卒業後、ホテル勤務。箱根「オーベルジュ・オー・ミラドー」を経て、2001年から今の店に。

アンジュ・ガメイ2000 ラ・フェルム・ ド・ラ・サンソニエール (マルク・アンジェリ)

ロワールのビオディナミスト、マルク・アンジェリがつくるアンジュの赤ワイン。無肥料、無農薬、畑は馬で耕す。ワインづくりは90年から。輸入元・野村ユニソン(03-3538-7854)では、現在在庫なし。