

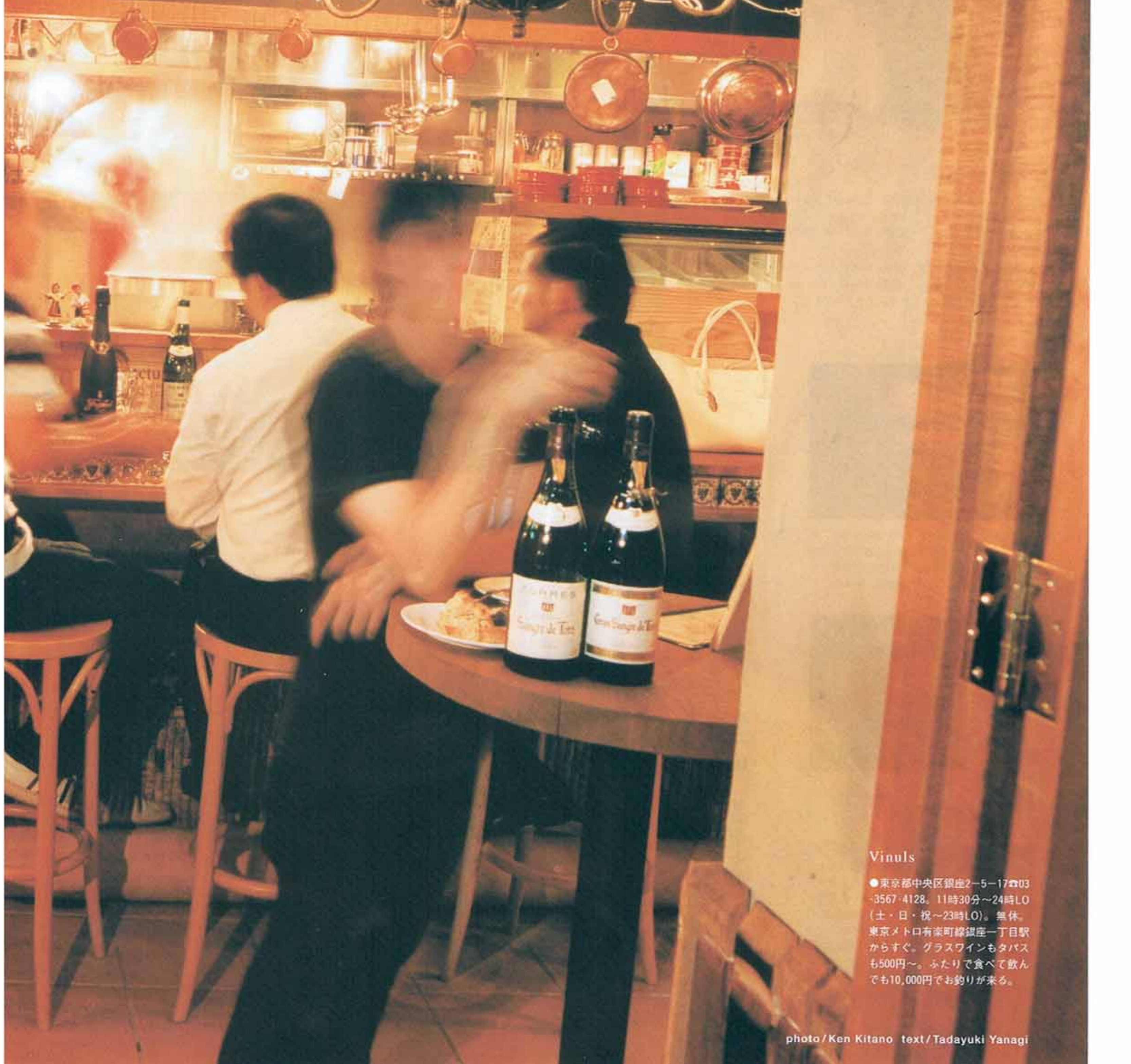
カバにしますか？ ウシにしますか？

# menù del Bar

ジヤガ「い」きのアラバスソース  
エスカリバ「ダ」(カタクシ風焼き野菜)  
ムール貝のウイネグレットソース  
ロシア風ホ「ト」サ「ダ」  
カタルニヤ風牛胃の煮込み  
たこのカリシヤ風  
小いわしの酢漬け

「タ」バ「リ」コ  
「ウ」イ「ネ」グ  
「ム」ール「貝」  
「ロ」シ「ア」  
「カ」タル「ニ」ヤ  
「タ」コ  
「コ」ウ「イ」ワシ

ARA PI



## Vinuls

●東京都中央区銀座2-5-17 ☎03-3567-4128。11時30分～24時LO (土・日・祝～23時LO)。無休。東京メトロ有楽町線銀座一丁目駅から徒歩すぐ。グラスワインもタバスも500円～。ふたりで食べて飲んで10,000円でお釣りが来る。



銀座のカタランバー〈バニユルス〉。〈オザミ〉丸山宏人オーナーが今年8月にオープンした、カタルーニャ風立ち飲みバーです。今宵も早よから、若人たちが立ってる立ってる。飲んでる飲んでる！カウンターに鎮座するホセリートの最高級ハモン・イベリコ・ペリョータも神々しい。あなたが手にするのはフレシネのCAVA？それともトーレスのウシさんマスコット付きワインでしょうか？



1 フレシネ コルドン ネグロ フレシネを代表するアイテム。さっぱりとした爽やかなブルット（辛口）で、食前から軽めの前菜まで対応可能。繊細な泡立ちもきれい。  
2 フレシネ セミセコ ロゼ 地品種のトレパットなどからつくられたセミセコ（やや甘口）のロゼ。イチゴのような赤い果実の香りと、自然の甘みが心地よい。ロゼのカバはスペイン本国でも人気上昇中。



## 立ち飲みバルで最初の1杯は、もちろんCAVAのフレシネです。

「カバ」といっても、アフリカに住む水棲動物のことではありません。シャンパンと同じ製法でつくられるスペイン産スパークリングワインの総称。シャンパンと比べて爽やか、さっぱり、そしてリーズナブル。でもって、世界で一番飲まれているカバがフレシネです。

**バ** ルセロナのバルで立ち飲み。アンダルシアじゃないんだから、最初の1杯はシエリーでなしに、喉越し爽やかなカバでいきたいですな。

カバの約95パーセントを産するのはバルセロナを中心とするカタルーニャ地方。シャンパンと同じつくりといても、こちらは800キロ以上も南方。地中海の燦々と降り注ぐ太陽と少ない雨量から、品質の安定した、穏やかな酸味のぶどうが収穫されます。

近頃シャルドネの使用が認められるようになったとはいえ、主要なぶどう品種はマカベオ、チャレツロ、パレリャーダといった地元のもの。こうした品種や気候の違いが、他のスパークリングワインとはひと味異なるカタルーニャ産カバの個性を形作っているのです。

カタルーニャ地方のサン・サドルニ・ダノイアに1889年に創立されたフレシネ社。フレシネは、カバの総輸出量の約75パーセントを占めるNo.1ブランド（\*）。収穫はぶどうを傷つけないよう、小箱を使って手摘みし、最新の空気圧式搾汁「フラワーマスト」と呼ばれる一番搾りのみを使用し、品質にはとことんこだわりあり。1974年に初めてリリースされ

た黒い擦りガラスのコルドンネグロは、芳醇な香りが特徴のブルット（辛口タイプ）で、時を選ばず、場所を選ばず楽しめます。おっと、これは「パニユルス」のオーナーソムリエでいらっしやる丸山さん。まずはコルドンネグロを1杯味わっていただきましょう。

「柑橘系の爽やかな香りがして、キリッとした辛口。グレープフルーツやオレンジピールのようなビターっぽさが食欲をそそりますね。スペインの上質なオリーブやピンチョスをつまみながら、カウンタ―で立ち飲み。お待ちのお連れの方がみえたらもう1杯。向こうだと夕方から飲みはじめて、食事が始まる9時くらいまで、バルに立ったまま延々とおしゃべりしてるんですよ。さっぱり爽やかなフレシネなら飲み飽きしないし、テーブルに着くまでずっと引っ張れますね」

たとえ3時間のアペリティフタイムに3杯飲んでも、価格がシャンパンのおよそ3分の1だから気兼ねは無し。繊細なフレシネならではの泡立ちに酔いしれて、フラメンコのリズムに身も心も弾けるなり。



カバはフランスのシャンパンと同じ瓶内二次発酵でつくられる、本格派スパークリングワイン。



1 トーレス ヴィニャ エスメラルダ・モスカテル (マスカット・オヴ・アレキサンドリア) とゲヴェルツトラミネールをブレンドした、香り華やかでフルーティな白ワイン。4 トーレス マス ラ プラナ 「トーレス伝説」とも呼ばれる、トーレス・ブランドの最高峰。カベルネ・ソーヴィニヨンからつくられる、パワフルなストラクチャーを持つ赤ワイン。5 トーレス サングレ デ トロ (赤) ウシのマスコットでお馴染みの、トーレスを代表するアイテム。カリニエナとガルナッチャをブレンドした、リッチなボディ。6 トーレス サングレ デ トロ (白) カバにも使われるバレリャーダ100%。アロマティックな香り。フレッシュでエレガント。爽やかな飲み心地。7 トーレス ネロラ (白) ミレイア・トーレスさんが手がけた、新時代のワイン。チャレ・ロとガルナッチャ・フランカをブレンド。白い花やグレープフルーツの香り。ラベルはガウディの生誕150周年を記念したデザインだ。

タパスをおいしく味わうなら、トーレスにしましょう。

古より、ウシはワイン文化の象徴です。ギリシャやローマの詩人たちは、酒神をして「ウシのように強い」とか、「ウシの息子」と讃えていたそう。スペインに「牡牛の血」と名づけられたワインが誕生して約50年。今ではカタルーニャを代表するワインです。

**カ**

タルーニャ地方はスペインとフランス、両ラテン文化の交流点。バルセロナ近郊のペネデスに、フランス系品種のカベルネ・ソーヴィニヨンやシャルドネが初めて植えられたのは1960年代のことでした。

1870年創立のトーレス社も、現当主のミゲル・トーレス氏が率先して、これら優秀な品種をペネデスの土地に植え付け、ワインを生産。1500ヘクタールにも及ぶ自社ぶどう畑を持ち、カベルネ・ソーヴィニオンは温暖な標高の低い土地に、シャルドネは冷涼な標高800メートルの高地にと、適地適品種を貫いています。そして79年にパリのグルメ誌主催のワインコンクールで行われたブライ

ンドテイティングでは、カベルネ・ソーヴィニオンからつくられた同社のグラン コロナス ブラックラベル (現在名マスラプラナ) がシャトー・ラトゥールなどボルドーの特級シャトーを抑えてトップにノリ、世界中を大いに沸かせました。

そのトーレス社で最もポピュラーなワインがサングレ デ トロ。牡牛のマスコットが目印のこのワインは、54年に発売されて以来の人気者。白はバレリャーダ100

パーセント、赤はカリニエナとガルナッチャのブレンドと、トーレスのポートフォリオの中でも一層スペインのDNAが濃いワインです。「白はほのかに香るライチやバラのアロマが印象的です。フレッシュ&フルーティ。キリッと冷やして、日が暮れる前に飲みたい。ボケロン (小イワシの酢漬) をつまみに飲んだらうまいだろうなあ」と丸山さん。

「赤はミディアムじゃない。完璧なフルボディですよ。香りはブラックベリー、カカオ、モカなど非常にリッチ。芳醇でまろやか、バランスのとれた味わいで、こりやうまず。価格以上の価値があるワインですね。スパイスを効かせたトリッパ (牛の胃) の煮込みがよく合います」

今日、トーレス社では、ミゲル・トーレス氏の娘ミレイアさんもワインづくりに携わり、カタルーニャの地元品種と地中海全体に広がる品種をブレンドしたネロラをリリース。あらためて地元品種のポテンシャルを見直す姿勢がうかがえます。

カタランバーにウシ。血湧き肉躍る夜となりそう。



ミゲル・トーレス氏。英「デカンター」誌で2002年のマン・オブ・ザ・イヤーに選ばれた。