

実は「魅惑にして至極」のとり合わせ

シェリー & オイスター

牡蠣の最前線を知る業界の牽引者が語るマリアージュの魅力

都内各所の人気オイスターバーの仕掛け人・茅根浩邦氏は、日本のオイスタービジネスの最前線を駆け回る牽引者のおひとり。その彼が今注目しているのが、牡蠣と酒精強化ワインとのマリアージュである。オイスターの美味しさの真髄を知り尽くした茅根氏に、シェリーとオイスターとのマリアージュをお訊きした。

酒精強化は牡蠣に合わせやすいワイン!

「ここ2年連続して、『オイスターワインコンテスト』の審査員をつとめました。オイスターと相性が良いということでエントリーされた数多のワインの中から、さらに優れたマリアージュとなるワインを、ブラインドテイस्टングで選出するコンテストです。この経験で痛感したのは、オイスターとのマリアージュにおいて『酒精強化ワインは懐が深い』ということ。はじめは、『牡蠣と酒精強化ワインは意外に相性が良いんだな』という印象でしたが、今ではむしろ、『酒精強化は、積極的に牡蠣

に合わせやすいワインなのだ』と確信しています。」

わけても、さまざまなスタイルを有するシェリーは、オイスターとのマリアージュがひときわ楽しくなるお酒、と茅根氏はいう。

シェリーに「熟成」は欠かせない。その極めて重要な熟成には、生産地であるスペインはアンダルシア州の地理的要因が影響する。主要な3つの町、ヘレス・デ・ラ・フロンテラ、サンルーカル・デ・パラメダ、エル・プエルト・デ・サンタ・マリアそれぞれの特徴が、酒質に明確に顕れるのである。



す。出ますねえ、地域性が。そして、⑦“ベルモット・ブランコ”のマスカット香は、牡蠣に添えるジュレに使ったら良さそうですね。牡蠣フライにハーブソルトを添える感覚で寄り添わせてもいけるんじゃないかな?」

牡蠣の味わいは、育った場所や時期によって驚くほど多様性が出てくる。この多様性が、マリアージュにおいてシェリーとの相性の良さに繋がる、と茅根氏。

茅根氏は、シェリーと牡蠣の相性の良さについて、こう分析する。

「日本の牡蠣のおよそ8割は、宮城か広島タネ。しかし、育つ海が違えば、全く異なる味わいになります。シェリーと同じですね。熟成する土地によって、驚くほど味わいが異なり、それぞれの個性が出る。これだけ多様なラインナップを持っているルスタウだからこそ、多様な味わいの牡蠣と合わせることができるのでしょ。多様性と多様性の掛け合わせの面白さ。これは、実に楽しいマリアージュです。抜栓後も保存の効くシェリーと牡蠣のマリアージュは、オイスターバーにとっても大きなビジネスチャンスとなり得るでしょう。」

個性が個性を引き立てる

「たとえばこのマンサニージャ①“パピルーサ”。サンルーカルで熟成したこのシェリーには、昆布出汁のような、優しいミネラル風味がある。冬場になる前の早い時期の、あっさりした牡蠣と相性が良いでしょうね。生臭い、というのではなく、生牡蠣には特有の磯っぽさがある。ともすればネガティブなこの香りは、醤油一滴でポジティブに変わります。このマンサニージャには、醤油の一滴と同じ効果があり、ちょっと気になる磯の香を、綺麗にマスキングしてくれる。それに比べてプエルトで熟成したフィノ②“プエルト・フィノ”は、香りがとてもクリーミー。よく育った、コクのある牡蠣に合うでしょうね。身の色が白よりも黄色に近い濃厚な味わいに見事に寄り添います。また、ヘレスで熟成したフィノ③“ハラーナ”は、とてもエレガントでなめらか。まだ卵は持っていないけれど、身のしっかりと入った冬場の牡蠣——4月じゃないな。1、2、3月の牡蠣——とは絶品の相性でしょう。」

シェリーとオイスター 多様性×多様性

「ヘレスにおいてフィノを酸化熟成させたアモンティリャード④“ロス・アルコス”なんて、もう懐が深すぎて、広すぎて、マリアージュ云々などと難しいことを考えるまでもなく、合う。これはもう『ズルい飲み物』ですよ(笑)。強

すぎない繊細さや綺麗な酸が、魚介のネガティブさを抑えて、旨味をふくらませてくれる。寿司でも、しめ鯖でも、たぶん塩辛でもいける。これは、食事との相性の良さを考え抜いて造っていますね。それに比べて、旨味の濃いミディアム・ゴールデン⑤“ラ・ブラサ・ピエハ”は、甘さでバランスをとるタイプ。蒸牡蠣や焼牡蠣など火を入れたオイスターと相性がいいでしょうね。特にスモークとは抜群ですね。オロロン⑥“ドン・ヌーニョ”はヘレスらしく、きっちりした味わいで、酸も繊細。オロソンの味わいがフォローして、多少身の痩せた時期の牡蠣でも充分美味しく味わえる。ある種、これはもう調味料で

茅根浩邦氏

株式会社バル・ホールディングス商品開発部部長。株式会社山小三取締役。オイスターバー(オストリア)は、赤坂見附、六本木、銀座コリドー通り、新橋、新宿三丁目、渋谷、赤坂グリラと7店舗を展開。株式会社山小三では卸しにも携わり、ご自身もバイヤーとして全国を飛びまわる。生産者のフィロソフィーを重んじ、豊かな海の味わいを何よりも大切に情熱家。



試飲リスト

次頁に右記試飲のシェリーも合わせてリストを掲載しています

- ①パピルーサ ②プエルト・フィノ ③ハラーナ ④ロス・アルコス
- ⑤ラ・ブラサ・ピエハ ⑥ドン・ヌーニョ ⑦ベルモット・ブランコ

エミリオ・ルスタウ社

Emilio Lustau

1896年設立。最高品質のシェリーを造るとともに、どの生産者よりも幅広いポートフォリオを提供するという理念の下、いち早く高級シェリーに取り組んだ革新的な生産者として知られる。シェリー・トライアングルを形成する、シェリー生産主要三都市全てに熟成庫を持っている唯一の生産者で、最も多くの種類のシェリー(40種類以上)を供給している。



エミリオ・ルスタウ
アモンティリャード
ロス・アルコスNV
Emilio Lustau
Amontillado Los Arcos NV

品種：パロミノ
希望小売価格(税抜) 3,000円

