

# EPICURIUS

エピキュリアス

## バレンタインにも桜にも 麗らかにプロセッコ ロゼ

昨春の発売時に本誌でご紹介したプロセッコ ロゼ。当時は数量限定入荷で、お問い合わせくださったみなさまに満遍なく商品をお届けできなかったため、来たる春に向け在庫を十分にご用意しました。「バレンタインのお祝いに、桜咲く麗らかな季節に、プロセッコ ロゼをぜひお楽しみいただきたい。」そんな思いから、今月のEpicuriousは2021年3月号の続編として、プロセッコ ロゼをさらに掘り下げてみようと思います。 前回のプロセッコ ロゼ特集(2021年3月号)はコチラ→



### セパージュ豆知識：どうしてピノ・ネロが採用されたの？

一昨年10月に誕生したプロセッコ ロゼ。プロセッコといえば品種はもちろん白ぶどうのグレラですが、プロセッコ ロゼ、それもDOCの格付けのものをつくるにあたり、黒ぶどうの品種をどうするか議論が白熱したと言います。プロセッコ生産エリアに古くからある地場品種を推す声も多かった中、採用されたのは国際品種の「ピノ・ネロ」。「ピノ・ノワール(フランス語)」の名で世界的にも名の知れたこのぶどうに白羽の矢が立ったのはなぜでしょうか？

- ピノ・ネロが新参者のぶどうではないこと(19世紀には既にこの地で育てられていた)
- デリケートな味わいのぶどうなので、グレラの持ち味をこぼさない
- ピノ・ネロの繊細で薄い果皮から得られる色調もちょうどよい

上の理由からピノ・ネロが選ばれました。地元らしさよりも、ワインそのものの出来を意識したチョイスです。ワイン好きさんの中にもピノファンってたくさんいらっしゃいますよね。果実味豊かでフローラルなニュアンスが好きな方には特に喜んでいただけるロゼスパマンテです。



### ペアリング：キーワードは「脂」と「酸」

プロセッコ ロゼは使い勝手の良い辛口スパマンテなので、幅広いジャンルの食材と合わられるのですが、今回は「脂」と「酸」をキーワードにおすすめのペアリング食材をご提案します。

- サーモン。これはロゼワインペアリング鉄板中の鉄板。洋にも和にも合わせられます。脂がのったサーモンとプロセッコ ロゼの酸がよく合います。にぎり、ソテー、たたきなど◎
- 生ハムやサラミ。プロセッコのカジュアル&フレンドリーなスタイルが、アペリティーヴォの雰囲気にもマッチ。酸と泡が口に残った脂をしっかり流してくれるので、口中が心地よいままディナーに移行できます。
- 海老・蟹などの甲殻類や甘みのある魚介類がおすすめです。魚介のもつ自然な甘みと生き生きとした酸とが良いバランスになります。フライや天ぷらにすれば、プロセッコ ロゼの泡が口の中をすっきりさせる役割を担ってくれます。
- うなぎ。脂のりが良く繊細な味わいを持ち合わせるうなぎにも、酸と繊細な味わいを兼ね備えたプロセッコ ロゼがぴったりです。



### カ・ボラーニ プロセッコ ロゼ DOC

「カ・ボラーニ」のプロセッコ ロゼをぜひお試しください。フルーティー&フローラルを体現していて、泡も繊細で心地よいです。フランボワーズを連想させる赤い果実味。林檎や洋梨が後に続きます。ピノ・ネロ由来のタンニンがほんのり。すみれやスイートピーも香り、花咲き乱れるこれからの季節にもってこいです♪

【産地】フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州【格付】プロセッコ ロゼDOC  
【タイプ】ロゼ泡 辛口(ブリュットタイプ) 【容量】750ml×6本/cs 【Alc.】11%  
【品種】グレラ85% ピノネロ15%【参考上代】¥2,010



POPもご用意できます！