

えぞ へふじ

グリーンヴァインをご存じだろうか。ホットワインと言えばピンとくる方も多いかもれないが、ドイツ語で「温めたワイン」を意味する、冬にぴったりの飲み物である。

赤ワインを温めるだけと思われがちであるが、ワインの選定やスパイスの種類と量をどうするか、とても奥が深い。

約40年前に小樽に在住し、北海道ワイン(小樽)の基礎を支えたドイツのケラーマイスター(国家資格のワイン醸造技師)であるグスタフ・グリュン氏と奥さまからレシピを教わった。果実のレモンとオレンジ、香辛料のシナモンとクローブ(丁子)、スターアニス(八角)、それにグラニュー糖を辛口の赤ワインとともに温めるという本場ならではのものだ。

これを2時間も弱火で温めてスパイスの風味を引き出すのが好きだ。レモンとオレンジ、アニスは40分で取り出し、弱火にかけておくとワインの水分が20%ほ

グリーンヴァイン 阿部 真久

ど蒸発して凝縮感が増す。全体の味わいが濃厚で複雑なものとなり、グラニュー糖によるつやかさと味のまとまりが出てくる。意外なことにアルコール分がほとんど飛んでいかないことにも驚く。

特にアニスの不思議な香りと甘みが印象的だ。強烈な個性を感じさせる味わいは異国情緒にあふれ、体を芯から温めるとともにリラックス効果がある。湯気の立つグリーンヴァインを手にして外に出て、雪を見ながら味わうのは格別のおいしさだ。

今冬は雪も多く、厳しい寒さが続いているが、ホッとひと息つけるときにグリーンヴァインを試してみたいかだろうか。(シニアソムリエ・小樽)



あべ・まきひさ 1974年、仙台生まれ。仙台でソムリエをしていた99年、道産ワインにほれ込み、2000年に北海道ワインに入社。12年には小樽商科大学院でMBA(経営管理修士)を取得。13年にNPO法人・ワインクラスター北海道(小樽)を設立し独立。道産のワインや食材、観光を融合した北海道らしいワイン文化の創造を目指す。小樽在住。