



あげまき通信

平成 23 年
7 月 25 日



真夏かと思うような日差し
の一日から、もう秋になっ
てしまったかのような肌寒
い一日があつたりと、皆さ
ん体調管理は大丈夫でしょ
うか？アゲマキはそんな皆
さんに今日も元気を充電し
ていただくべく、毎日元氣
に営業しています。

スパークリング最終週！

さて、今週は、イタリア・
スペイン・フランスと続い
ていますスパークリング
Month 最終週。ドイツか
らゼクトをご紹介します。
「シュロス・コブレントツ・
カピネット・ゼクト」ライ
ン川とモーゼル川とが合流

するロマンティックな町コ
ブレントツにて、1929 年よ
りワイン造りをするシュロ
ス・コブレントツは、セルバツ
八家によって営まれ、ドイ
ツワインの中でも評判の高
品質ワインを造り出してい
ます。また、シュロス・コ
ブレントツでは、瓶詰めの中
程で大変贅沢な「コール
ドスタイル」と呼ばれる
製法をとっており、この製
法によって、独自のまるや
かさをとしています。涼し
げなワインラベルにも惹か
れて選んだ一本です。初め
てドイツワインをご紹介します
ので、ついでにドイツワ
インの特徴も↓ドイツは北

緯五十度、日本の地に置き
変えると北海道より北の地
となります。世界のワイン
生産地のなかでは最北で
す。このような寒い場所
ドイツのワインは造られて
います。他国のワイン畑と
比べ、寒いドイツの地で葡
萄を実らせ、素晴らしいワ
インを造るのはそう簡単な
事ではありません。太陽光
もあまり強くないため、南
欧では九月には収穫される
葡萄でもドイツではまだ実
が熟されず、十月に入つて
からやっと収穫されるよう
になります。糖度を多く含
む高級なワインを造るには
十一月まで収穫出来ないこ
ともあります。太陽にあた
る期間と収穫年の気候によ
り、ワインに含まれるアル
コール度も違ってきますが
他国のワイン生産地のそれ
とはだいぶ違います。南の



シュロス・コブレントツ・カピネット・ゼクト B ¥4000 G ¥800

国のワインは太陽の恵みを
たくさん浴びるため葡萄の
熟し方も早く、アルコール
度も高くグラスにそそがれ
たその香りはよく熟した果
実を感じ、口中に含むとワ
インの重ささえ感じさせま
す。ここが他国のワインと
ドイツワインの大きく違う
ところですよ。長い月日をか
けてゆつくりと収穫される
ドイツの葡萄は大変デリ
ケートな甘みとフルーティ
な酸味に守られ、林檎、グ

レープフルーツ、パイ
ン、洋梨などの香りもち、ア
ルコール度も一〇度前後に
控えられた上品なワインと
なるんです。甘口ワインの
印象が強い方も多いと思
いますが、現在ではしかり
とした辛口ワインも作られ
ています。

今週の逸品
話がそれましたが、そんな
ドイツのスパークリングに
はドイツ料理の代表格ソー
セージで問題なし！！カ

ブログ：<http://agemaki.lblog.jp> ワインマップはこちらから！→<http://bit.ly/wineMap>

Twitter: <http://twitter.com/sanchaAGEMAKI>

Facebook: <http://facebook.com/agemaki> 姉妹店 Open ! 飯田橋梅酒ダイニング明星 <http://umeshudining.com/>



ソーセージ盛り合わせ

技ですが、ソーセージにハチミツを付けて食べてみて
もいいかも!?なんてマリ
アージュを楽しんでいる池
田でした。(シエフ池田)
ワインゲッツの話
ワインと言えれば必要になる
のがソムリエナイフ。ポト
ルにかかったキャップシー
ルをナイフで剥がし、スク
リューでコルクを抜栓しま
す。家に誰かを招いた時な
ど、ワインを楽しみたいと
いう時ありますよね。コル
クを抜く時に、ちよつとし

たソムリエナイフが出てく
るとかっこいいのではない
でしょうか。ソムリエナイ
フにもピンきりあります
が、数千円から数万円まで
色々な取り揃えがありま
す。老舗でお勧めといえ
ば、「シャトー・ラギオール」
「ライヨール」といった刃
物メーカーの作るナイフで
す。これからワインを楽し
んで欲しいなと思う友人へ
のプレゼントに、一本ソム
リエナイフなんていかがで
すか?

ソムリエナイフ失敗談
僕もかつてシヨットバーで
ワインを抜いていたことが
あるのですが、初心者の頃
には失敗が付きものです。
一番やってしまったなとい
うのは、コルクが上手く抜
けずに割れてしまった!と
いう状況です。最悪の場
合、コルクが抜けなくなっ
てしまったりするんですよ
ね。アワワワワ:となって
しまった時に対処方法はこ
ちらです。
1..半分が割れて残ってし
まった時は、そのまま瓶の
奥にコルクを押し込んでし
まうのが一番無難です。頑
張って残りのコルクを抜き
出したいという気持ちも分
かるのですが、余計にコル
クが割れて、ワイン側に散
乱したりもするので、自信
がない場合はコルクの破損
が広がる前に押し込んで

鉄鍋創作料理とワインのお店
AGEMAKI
www.agemaki.jp

1Drink Ticket

当チケット1枚につき、
ディナータイムにワンドリンクサービスさせていただきます。
*他サービスとの併用は出来ません

TEL:03-6450-7329
MAIL:info@agemaki.jp

いましょう。コルク自体は
天然のもので、飲んで
しまっても体に悪いとい
うものではありません。屑は
フィルタで漉したり、うま
いこと取り除いちゃいま
しょう。
最近ではスクリューキャップ
のワインも増えてきたの
で、手軽に楽しむならそ
ういうワインを選ぶとい
うのも一つの手段かもしれ
ません。(吉田丈治)

アゲマキを follow!



@sanchaAGEMAKI



<http://facebook.com/agemaki>



BLOG: <http://agemaki.ldblog.jp/>



HP: <http://agemaki.jp/>

ブログ：<http://agemaki.ldblog.jp> ワインマップはこちらから！→<http://bit.ly/wineMap>

Twitter: <http://twitter.com/sanchaAGEMAKI>

Facebook: <http://facebook.com/agemaki> 姉妹店 Open ! 飯田橋梅酒ダイニング明星: <http://umeshudining.com/>