

# 生産者でワインを選ぶ

## ロッカ・ディ・モンテグロッシ④



ロッカ・ディ・モンテグロッシ・ロザート

今回ご紹介するモンテグロッシのアイテムは「ロッカ・ディ・モンテグロッシ・ロザート」です。ロザート (Rosato) とはイタリア語でのロゼを指しています。またイタリアは地方によって、キアレット (Chialetto) と言われたりチェラスオーロ (cerasuolo) と呼ばれたりしていますが全てロゼを指した意味になります。ですのでロッカ・ディ・モンテグロッシ・ロザートはロゼワインになります。色合いや味わい香りの特徴として、オレンジ掛ったピンク色の色合いとしっかりとした酸味、豊富なミネラル感も感じられます。複雑な香りの中に最後にチェリー、日本で言うサクランボを感じさせ、豊かな果実感を最後の余韻までしっかりと感じさせてもらえるキリリとした辛口です。ヴィンテージによってサンジョヴェーゼ 100%だったりサンジョヴェーゼ主体のカナイオーロとのブレンドがありますが、両方とも特徴を良く捉えていると思いますので外しは無いと思います。有機認証を受けてるビオワインですし個人的な感想ですが、価格が少し高めながらグルッペで取り扱うロゼワインの中で1、2を争う秀逸なビオのロゼワインだと思います。料理の合わせとして自己主張が強すぎない為、肉料理や魚料理どちらでも合わせていける万能性がありますが、料理に合わせるイメージとして白ワインに近い様に思います。単独で飲むのもOK料理と一緒に楽しむのも良い、優れたビオのロゼワインですので是非お試しください。

グルッペ吉祥寺店・平井

## グルッペ7p-4の大豆作り 完結編?!

7月にまいた大豆はすくすく成長して火田いっぱいに実りました。途中木支豆も楽しみなながら、11月に入ってり又穫と脱穀を始めました。大豆の出来はというし、虫食いや割れがほとんどなく、大きさも十分! 大豊作でした! 農薬を使わずにここまで出来はなかなかだぜか...?! 4又穫した大豆はカラカラになるまで乾燥させてから脱穀します。脱穀機は昔ながらの足踏式。足で踏んでぐるぐる回る 扱月同 (V字型の金具がついた円筒型のもの) に大豆を枝ごと押し当てて、回しながら藁から豆を3弾き出させます。手と足を同時に使うので最初は難しい! でも慣れるとたのしい!! 火田にカランカランという音なんとも言えない気持ちのいい音が響いていました。殻と大豆に分かれた豆を、今度はほりや木支などから選別していきます。大きい扇風機風の3風風を使って、大豆を上から落とすし、大豆より軽いものは遠くへ吹き飛ばすというなんともアノグな方法 (笑) 取りきれない残りのイシ分けは手作業でコソコソやることになりそうです。でもこの非効率さがたのしい! グルッペの夜いところ! 大豆-米-粒への想いもひとおなのです。(いつか地域のこどもたちを連れて大豆畑でわいわいしたいな〜なんて思っています。)



さあ! 大豆の使い道はどうしましょか!

きな粉や豆腐、納豆なんかもあるわー! たのしく話してきます。グルッペ初の本格的な大豆栽培者もやとひと区切り。店頭には並ぶ日をおたのしみ!

萩窪店 おおぞしちひる