

東京 カレンダー ダージン

TOKYO
CALENDAR
JAN. 2014

シャンパン、スパークリングから
話題のシードルまで。
今が飲み頃の泡酒が大集合!

ご好評につき、続

特別定価

¥500

シャンパン、スパークリング、シードル…etc.
いま開けないで、いつ開ける!?

勝利の美酒は “泡酒”で!

THE PERFECT NIGHTOUT!

COVER

速水もこみち

Mocomichi Hayami

THIS YEAR'S PERSON

勝利者たちの酒宴

会田誠 / 猪瀬直樹 / TAO / 菅原隆宏
夏目三久 / 成宮寛貴 / 浜田統之

キーンと刺す
ここにありません。

THE PERFECT NIGHTOUT!



VISTA

【築地】

03-6278-8035

コレが“押し泡”!

カタシモ スパークリング
デラウェア葡萄 中口

大阪のカタシモワイナリーにて、シャンパーニュ製法とも呼ばれる瓶内二次発酵方式で作られたスパークリングワイン。甘酸のバランスにすぐれたオールラウンダー。¥3,650



“押し泡”に合う料理

きなこ豚のロースト

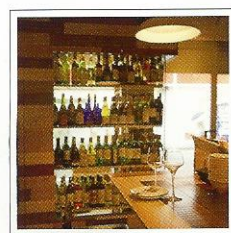
塩、胡椒、オリーブオイルのみで味つけたシンプルな豚肉のローストにも日本ワインはぴったり。「このスパークリング特有の土の香りに合わせて野菜もたっぷり」と。品のある野性味を感じてもらえたら」と店主。¥1,365



年々、日本ワインの注目度が高くなってきているが、実際のところ味はどうなの? という人にこそ訪れてもらいたい店が、築地の『VISTA』だ。そもそも、「日本のワインがどんどんパワーアップしてきているのでたくさんの人に知ってもらいたい」というオーナーの思いから生まれた店。北から南まで日本全国のワインを約120種揃えるが、セレクト基準はとにかく美味しく、よそでなかなか飲めないもの。すわりと呑める優しいワインが気取りのない料理に驚くほどよく合う。写真の料理以外にもアラビアータと滋賀県のヒトミワイナリーのベリーA、キャンベルス田舎式微発泡にゴリワインのマリアージュは、かなり秀逸。ベリー系の香り、

年

度が高くなってきているが、実際のところ味はどうなの? という人にこそ訪れてもらいたい店が、築地の『VISTA』だ。そもそも、「日本のワインがどんどんパワーアップしてきているのでたくさんの人に知ってもらいたい」というオーナーの思いから生まれた店。北から南まで日本全国のワインを約120種揃えるが、セレクト基準はとにかく美味しく、よそでなかなか飲めないもの。すわりと呑める優しいワインが気取りのない料理に驚くほどよく合う。写真の料理以外にもアラビアータと滋賀県のヒトミワイナリーのベリーA、キャンベルス田舎式微発泡にゴリワインのマリアージュは、かなり秀逸。ベリー系の香り、



ヴィスタ
 ④ 中央区築地2-1-14 トミービル1F
 ⑤ 5:00PM~夜12:00 ⑥ 日曜、祝日
 ⑦ 26 カード使用可

ドライな味わいや流刺とした泡がピリツとした唐辛子の風味を小気味よく際立たせる。グラスワインは450円から、ボトルは3000円代がボリュームゾーン。気心の知れた友人を誘って、それぞれの友人を探すのもお気に入りの一本を探すのも盛り上がるはずだ。生まれ故郷の銘柄に愛着を感じるのも国産のワインならではの、そんな楽しみ方もできる日本ワインの底力は推して知るべし。■



1. キャロットラペ松の実添え(¥380)には、勝沼のあわ2012(¥3,950)を。日本固有の甲州種を使用したスパークリングワインはきめ細やかな泡とみずみずしい果実味が持ち味。ほんのり感じる柑橘系の苦みとキャロットラペに加えたオレンジの風味がマッチングの秘密 2. カウンター主体ゆえ、ひとりでも気軽に