

鮮魚の石窯焼きデュグレレ風

×

『シェリー フィノ』

産地 スペイン アンダルシア地方

品種 パロミノ



一般に、シェリー、と呼ばれるこのワイン。

正式名称は、ヘレス/ケレス/シェリー・イ・マンサニーリャ・サンルーカス・デ・バラメーダ と言います。そんな長い名称以上に実は歴史も非常長く、産地の発祥は紀元前1100年頃まで遡る、スペインで最も古くからあるワイン産地です。また、15世紀に世界で初めて地球を一周したワインとしても有名です。

一見白ワインと変わらない外観ながら、香りの違いに驚かれるかもしれません。それはシェリー特有のフロール（産膜酵母）を利用した熟成方法から来るものです。複雑な香りであうような味わいの辛口のシェリーは、新鮮で身の引き締まった鮮魚の旨味を引き立て、ソース デュグレレや海を感じるフュメとも好相性。

【醸造、生産者情報】

オズボーン

1772年設立、スペイン南部にある歴史ある醸造会社。

日本に初めて輸入されたシェリーはオズボーン社のものだとも言われています。その品質は世界中で認められる、まさにシェリーの王道的クラシカルな味わいです。