



EL MUNDO DEL JEREZ

日本食とも相性抜群！ 味わい豊かなシェリー酒の世界

TEXT0 = Tatsuya Mankawa

皆さま、スペイン南部のアンダルシア地方へ旅行に行かれたことはございますか？

白い家が立ち並び、透き通るような青い空、夏にはひまわり畑が広がる美しい地方で、私たちがよく知るフラメンコや闘牛も、ここアンダルシアが発祥の地です。アルハンブラ宮殿をはじめ、様々な歴史的建造物も残っており、街のいたる所でその歴史と文化に触れることもできます。

そしてこの地には、古くからその歴史とともに発展、進化を続けてきたワインがあります。それが今日お話する「シェリー」です。

「えっ！ シェリーってワインなの!?」とよく尋ねられますが、シェリーは100%ぶどうを原料にしたワインなのです。日本ではまだあまり知られていませんが、近年、輸入量が年々増加しており、私としては、少しずつその美味しさと魅力に興味を持つ人が増えてきていることが嬉しい限りです。今日はそのシェリーの魅力と楽しさをお伝えできればと思っています。

© 中瀬航也



Expansión de la cultura del vino de Jerez

シェリー文化の開花

TEXT0/FOTOS = Yoshiko Akehi

シェリー・ファンの皆さま、楽しいシェリー生活を送っていらっしゃいますか？ この特集に目を止めてくださった方々、シェリーの世界へようこそ。

イベリア半島の南西の端で、何世紀にもわたって独自の道を歩み続け、世界中に広まったシェリー。名前こそ有名ですが、いざ「シェリーって何？」と聞かれると、ひと口では説明しにくいのがこのお酒です。そもそもシェリーがワインであるということも、産地がスペインのアンダルシアの大西洋岸の一角にしかないということも、長年、知られていませんでした。

まして、20年前、インターネットの発達した現在とは異なり、日本でシェリーの情報を得るのは大変困難なことでした。まずはシェリーが何であるかを、日本の飲食業界のプロの方々に知っていただかなければなりませんでした。

2001年、スペインからシェリー原産地呼称統制委員会に来日しても

らい、さらには日本ソムリエ協会のご協力を得て、全国8ヶ所でシェリーセミナーを開催し大反響を得ました。その芽をつぶさないようにと、翌2002年、シェリー委員会を立ち上げ、飲料のプロの協会のご協力を得て初の「ベネンシアドル公式称号資格認定試験」を実施しました。

以後毎年、春に筆記だけの1次試験、秋に啗酒と実技もある2次試験を行い、これまでの17回で総175名にのぼるベネンシアドルを認定してきました。また4年前からはベネンシアの実技不要のシェリー・アンバサダー資格も設け、より多くの方々にシェリーの親善大使として活躍いただいています。

シェリーの輪は徐々に広がりつつあり、今では積極的に取り扱う国内の店舗も増えています。スペイン料理店はもちろんのこと、カクテル・バーやその他のレストランでも「シェリーを！」と一言かけてみてください。そこから風味豊かなシェリーの世界が広がっていきます。



ベネンシアドル

シェリーの熟成中、各樽の中のワインの状態をチェックするために試飲をするが、600ℓ入りの樽の中心部分からサンプルを引き出すための長い柄杓をベネンシアという。ベネンシアを扱う技術を持った人のことはベネンシアドルと呼ばれる

シェリー委員会 (Sherry Committee)

シェリー原産地呼称統制委員会とFEDEJEREZ(シェリー産地生産者連盟)とともに構成する、日本におけるシェリーのプロモーションのための代表機関。シェリー委員会の名のもとに日本全国で開催されるシェリー関連イベントに協力している。

主な活動内容

2001年

シェリー原産地呼称統制委員会が来日、シェリー・セミナーを全国8ヶ所で実施

2002年 - 現在

シェリー委員会が、原産地呼称統制委員会とFEDEJEREZの日本代表機関として創設。当初、現(一社)日本ソムリエ協会、(一社)日本バーテンダー協会、(一社)日本ホテルバーメンズ協会の共催を受け、ベネンシアドル公式称号資格認定試験を立ち上げる。後に(一社)日本ホテル・レストランサービス技能協会、NPO法人プロフェッショナル・バーテンダーズ機構の参加を得て、現在前記4協会1機構の協力のもと、ベネンシアドルおよびシェリー・アンバサダー認定試験を主催



明比淑子 / Yoshiko Akehi

30年以上にわたりスペイン全土のワインを取材。ライター、セミナー講師、イベント主催等、スペインワイン関係の仕事に従事。主著『シェリー、ポート、マディラの本』(小学館)。シェリー原産地呼称統制委員会/シェリー委員会日本代表。スペインワインのプロモーション事業展開のため、株式会社アケビを設立。
www.vinoakehi.com

www.sherry-japan.com

Historia del vino de Jerez シェリー酒の歴史

TEXT0 = Kohya Nakase

シェリー酒は「スペインの歴史と文化、また多くの技術が最も詰まったスペイン・ワイン」と言えます。シェリー酒の産地「ヘレス」はカディス県にありますが、スペインの歴史はまた「カディス」から始まったと言っても過言ではありません。シェリーに必要な原料「葡萄」と醸造技術をカディスに最初にもたらしたのはフェニキア人でした。ポエニ戦争でフェニキア人がローマに負けると、イベリアはヒスパニアと、南部に流れる大きな河はベティス（現在のグアダルキビル河）と、現在のヘレスはセレットと名付けられます。ローマ人の需要を満たすためベティスの周辺には葡萄畑とワイン醸造所が増えますが、その仕込みや輸送で現在は当たり前「樽」はこの時代にはありません。そんな彼らにとって醸造や輸送に重要だったのは「甕（^{かめ}tinaja, amphora）」でしたが、ここベティス河口周辺（現在のドニャーナ国立公園）は良質な粘土の産地でもあるのです。

こうしてセレット産ワイン Vinum Ceretensis と刻印とされたワインは、地中海沿岸に運ばれローマ人の喉を潤したと云います。その後のセレットの歴史を大きく変えたのはイスラム系民族の襲来でした。711年から約3年で奪われたイベリア半島をキリスト教徒が取り戻すための戦争がレコンキスタでしたが、アラビア語でシュリッシュと名を変えたヘレス Xeres/Jerez がスペイン人の手に

戻ったのは1264年でした。この700年にも及ぶイスラム支配時代にもたらされた文化・技術は、その後のスペイン、延いてはヨーロッパの歴史を大きく変えることになります。

特にヘレスに大きく影響を与えたのは「蒸留技術」でした。その汗のように滴ってできた液体はアラックと呼ばれ、水と同じように見えて決して腐ることがなかったため、13世紀にカタルーニャのフランシスコ会修道士 A. ヴィラノヴァによって「命の水」（命を持った水）と名付けられます（この頃には木樽が知られ始めます）。

1492年アルハンブラの無血落城によってレコンキスタが終わると、それを機に出港許可を得たコロンブスがインドを目指し、新大陸を発見します。ここに「大航海時代」が始まり、ローマ教皇が定めたトルデシリャス条約によってスペイン領土が確定すると、交易定期船「財宝船団」に積まれたヘレス産のワインが新世界へ運ばれた最初のワインともなりました。

古くから高い糖度や高いアルコール度数を誇ったヘレス産ワインは日持ちすることで珍重され、マゼラン隊の世界周航（1519-）にも253樽と417草袋のヘレス産ワインが積まれます。

17世紀、世界の海に「東インド会社」の船が出始めると、片道1年にも及ぶアジアまでの長い航海距離に耐えうるワインとしてヘ

レス産ワインはさらなる需要が増え、アラックを足した「長い航海に耐えうる酒質」に加え、赤道通過などの「温度変化（膨張・収縮）」に耐えうるダイヤ型の樽（タガが10本）の発明で、現在とほぼ変わらない「シェリー酒」の誕生を見ます（ちなみにシェリー酒という言い方は英語名で、ちょうどシェイクスピア時代に誕生した言い方です）。

日本へも運ばれたシェリー酒は1611年に徳川秀忠の部下がヘレス酒で乾杯した記録があるほか、一般に言われる鎖国以後の長崎出島にも、現在で言うオロロソ・シェリーやペドロ・ヒメネス・シェリー、またシェリー・ブランデーが入っており、オランダ人が飲んだほか、献上や賄賂、遊女の給金に用いられたと云います。

19世紀にはヨーロッパを襲った葡萄根虫害フィロクセラ禍をしり目に各国で需要を伸ばし、アモンティリヤードはその希少性から様々な物語が生まれる*ほど人の話題を呼びました。

そして1930年以降、北米の禁酒法が撤廃され洋酒の啓蒙書が多く出版されると、世界各国で食前酒の代表としてドライ・シェリーを飲むのが常識化していったのです。

* エドガー・アラン・ポーの小説や映画『バベットの晩餐会』など。



© 中瀬航也



シェリー酒を楽しもう!

¡Disfrutamos del Jerez!

シェリー酒、 まずはどう飲む?

TEXTO/ FOTOS = Tatsuya Mankawa

シェリーの最大の魅力は、 何と言っても味わいの バリエーションが豊富!

酸味の利いた辛口のマンサニー
ージャから、まろやかなオロロソ、
そしてトロリとした超甘口のペド
ロ・ヒメネスなど、一言にシェリー
と言ってもその味わいの幅は“世
界一”。色も香りも様々です!

料理との相性がバツグン! 自由自在!

日本では和洋折衷、様々な国の料
理をとても美味しく楽しめます。シェ
リーもスペイン料
理にとどまらず、
日本の豊かな食
文化と一緒に自
由に楽しめます!



何かで割ったり、カクテルにしてもどうぞ!

現地ではマンサニージャを7upや炭酸系飲料で割った
レブヒートというカクテルが人気です。クリームやモスカ
テルなどは、氷を入れてロックやソーダで割るのもおす
めです。また近年、世界大会で優勝したカクテルは、
アモンティリヤードがベースでした。



上左) 鯖寿司とマンサニージャ
上右) 肉じゃが、魚の煮つけ、ス
モーク料理にはアモンティリヤ
ードで

左) アモンティリヤードをひやし
あめで割ったカクテル
右) パール・クリームとすりおろ
した梨のカクテル

シェリーは自分の気分で飲みたい味
を選べたり、食べる料理と自由に合わ
せたり、また、20~30年以上の長期熟
成した物は、じっくりとグラスと向き合っ
て楽しめる、実に懐の深いワインです。
飲食店で働くプロの方は、それに合っ
たグラスの選択をするのも楽しいですし、
そうではないご家庭におきましては、ワ
イングラスが一脚あると十分に食卓を
華やかに彩ることができると思います。

また私のお店では、冬はシェリーを“お
燗”にしてお猪口で飲んだり、ショコラテ

イエさんと共同で作った3種類のシェリ
ー・チョコレートもご紹介します。まだ企画
段階ですが、シェリーをカレーに加えた
レトルトパックや、和菓子店との共同
制作の話も進めており、その可能性は
広がっていくばかりです。

いかがでしたでしょうか? シェリー
は自由に楽しめる魅力溢れるワインです。
まだまだお伝えしたい魅力がたくさん
あるのですが……、この続きはバル・
キンタで! (笑)



『acueducto』読者様
ご来店プレゼント

「チョリソ&サルチチョン、
そしてアルカパロン(ケイ
パーベリー)」をタパスに
てご提供いたします!
※本誌37号を持参の来店者限
定。2019年5月31日まで。

協力=BAR QUINTA

マンサニージャ

すっきり爽快、夏向きの
辛口。淡い黄金色で軽
めの口当たりが人気。

おすすめのマリアージュ
オリーブの実、天ぷら、
寿司、酢の物、えびせ
ん、生牡蠣



フィノ

通年飲めるしっかりし
た辛口。華やかな香り
とキレのある味わい。

おすすめのマリアージュ
生ハム、アンチョビ、焼
野菜のマリネ、お刺身、
蕎麦、焼き魚、カキフ
ライ、おにぎり



マンサニージャ・ パサダ

マンサニージャを長く
熟成させたタイプ。少
ししっとりとした、落ち
着いた味わい。

おすすめのマリアージュ
焼き鳥、天ぷら、ピク
ルス、前菜系の料理



アモンティリヤード

コクのある辛口。芳醇
な香り、程よい酸味と
熟成感のある味わい。

おすすめのマリアージュ
トマト煮、燻製、キノコ
類、ハードチーズ、煮
魚、肉じゃが、豚汁、生
姜焼き



パロ・コルタド

希少価値の高い極め
て稀なタイプ。熟成感
のあるしっとりとした
味わい。

おすすめのマリアージュ
ビーフシチュー、煮こ
ごり、熟成チーズ



オロロソ

豊かな香り、円熟味
のあるまろやかさ。食中
にも食後にも適応でき
る辛口。

おすすめのマリアージュ
赤身肉、ジビエ、中華
料理、カレー、牛丼、す
き焼き、照り焼き、味
噌カツ



萬川達也 /

Tatsuya Mankawa

シェリーに魅了され、
2002年に初めてスベ
インへ。以後、渡西を
繰り返し、2007年に
スペインバル「BAR QUINTA」(バル・キンタ)
をオープン。現在、関西及び西日本を中心
に、イベント、セミナーなどシェリーのブ
ロモーション活動を精力的に展開中!



BAR QUINTA パル・キンタ

〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地1丁
目11-6 昭和ビルB1F

☎[月~木]17:00~24:00 [金]17:00~

翌4:00 [土]15:00~24:00

☎06-6345-1911

f www.facebook.com/barquinta



食前・食中？ それとも食後？

TEXT/FOTOS = Kohya Nakase

シェリー酒の飲み方は多様で、食前から食後までをシェリー酒だけで楽しむことができます。シェリー酒は原料が白葡萄100%の強化ワインですが、糖分が0g/1ℓの極辛口から600g/1ℓの極甘口までの幅があり、このため食前酒、食中酒、食後酒としてのバリエーションも豊富なのです。

食前酒

辛口のドライ・シェリーは 白米のようなもの

食前には食欲増進や胃を含めた内臓の活性化という意味でも辛口が好まれます。辛口シェリー酒の代表格であるフィノやマンサニージャには醸造過程に独特の酵母の膜が液面に浮いてきますが、これは言うなれば葡萄果汁に含まれていた油脂成分が分離して浮いてきたようなもの。しかも普通の白ワインとは異なり、通常で5年以上という長い期間、酵母と接しているので酵母独特の香りが付与されるだけでなく、シェリー酒中の糖分が全て酵母によって喰いつくされ、本当の辛口ワインに仕上がるだけでなく、油脂成分を含まないサッパリとした味わいになります。白ワインにはないこの効果がハモン(生ハム)やアヒージョ、フリットなどの油脂を旨味とするものとの相性が良く、葡萄品種自体の特性が非常に弱いことで、どんな料理とも喧嘩しないという特性があります。これは日本人にとってのお米に置き換えるならドライ・シェリーは玄米ではなく白米のようなものであり、そこに何かを乗せたりかけたりすることで食欲増進になるのです。しかもドライ・シェリーは普通のワインが不得意とするヴィネガーとの相性も良いので、結果、バルのタパスでドライ・シェリーに合わないものはないに等しいと言えるでしょう。

食中酒

アモンティリャードは スープとの相性抜群

食中の定義はさておき、スペインにはグイサードやエストゥファード、カルドなどの煮込み系のほか、ヴィネガーを使ったアドボ(マリネ料理)、またカルボンのような炭焼などがあり、こうした焼いたり煮込まれたりした料理には独特のコクや風味があります。日本料理でしたらそこに醤油や味噌、味醂などを使いますが、スペイン料理はトマトや骨付き肉、またカジョスなど内臓をじっくり煮ることで旨味やトロミを引き出します。ハモンなどのエンブティード(加工肉)もそうですが、スペインの美味しいものに共通するのは、アミノ酸や熟成によって生まれる味わいと風味ですね。実はそれと同じ成分が沢山詰まったのがアモンティリャードやオロロソ、そしてパロ・コルタドなどのシェリー酒なのです。もちろんそれらの料理に赤ワインを合わせてもいいのですが、赤ワインと言うなれば料理に果物を添えたようなもの。琥珀色のシェリー酒たちは言うなれば葡萄で造った発酵調味料をつけたりかけたりする感覚なのです。ですからやはり琥珀色の熟成系シェリー酒も、合わない主菜はないのでは、と思うほど何にでも合います。さらに普通のワインとは実は合わせ辛いソパ(スープ)などの汁気の多いものでも、長期熟成によって乾物化(水気減少効果)したアモンティリャードならビックリするほど相性が良く、今でも各国の王室のスープ料理には欠かせない組み合わせになっています。

食後酒

デザート代わりに 甘口シェリー

食後にはパストレ(デザート)やケソ(チーズ)を食べながらカフェやブランデー、アニスやギンダス(チェリー酒)を楽しめますが、どれも実は活性化し過ぎた胃を沈めて消化を助ける効果を期待してのこと。そんな食後に出てくる様々な食べ物と飲み物に合いつつ、全てを肩代わり出来る存在が甘口シェリー酒なのです。クリームやペドロ・ヒメネス、場所によってはモスカテルなどのタイプのシェリー酒をメニューの中に見つけることができるでしょう。





シェリー酒はいつ日本に渡ってきたのでしょうか。日本の歴史で最初にシェリー酒と日本の料理を合わせたのは、1611年6月20日徳川秀忠の部下がスペイン人の料理人と料理を作り合った時のことでした。日本料理とスペイン料理の類似点は、素材中心でありスパイスを使わないこと、そして大きな違いは旨味の出し方が、日本が発酵調味料なのに対し、スペインはオリーブ、ニンニク、トマトにあることでしょう。ただし鰯節や昆布などはある意味でハモンやアンチョビに置き換えられるかもしれません。日本人がスペインに行っても無意識にその料理を気に入ってしまうのは、そんな両国の食事情があるからではないでしょうか。一方、シェリー酒は日本にとっての何かと言えば

日本料理とのマリアーージュ

日本酒のようなもの。地域性や飲む層などの話を抜きにすれば、日本酒というお酒もまた、シェリー酒同様あらゆるものに合わせやすいという利点があります。さらには刺身や寿司のような生魚は普通のワインですとワイン中の鉄分が魚の脂肪分と反応して生臭みを引き出してしまっていますが、ドライ・シェリーにはそれがありません。また天ぷらなどはそもそもが、カトリックの精進料理とも言われ、イベリア半島から伝わったもの。おでんも一説にはコシードが変化したものという話もありますが、歴史背景はさておいてもこれらの日本食にはフィノやアモンティリヤードが良く合います。またワインに揚げ物は喧嘩しますが、ドライ・シェリーならばそこにもマッチします。さらに焼鳥や焼肉、BBQ、お好み焼きなどとアモンティリヤードとオロロソの相性の良さは体験した方々なら誰もが納得するところ。加えてすき焼きや、日本人家庭料理にもっとも馴染んだカレーにはオロロソが非常に良い相性を見せます。そして今や配達も可能な中華料理との相性は紹興酒と熟成系シェリー酒が似ていることから折り紙付きですから、身近なあらゆる料理に合わせていただきたいですね。ただし納豆だけは無理ですのでご注意ください。



『acueducto』読者様
ご来店プレゼント

シェリー1杯サービス!
※本誌37号を持参の来店者限定。
2019年5月31日まで。

Bar Sherry Museum

常時150種類以上のシェリーと約40種類のシェリーブレンダー、約10種類のベルモットなど9割がスペイン産のお酒を扱うバー。料理はスペイン料理をベースに和洋中をミックスした新南蛮料理(和華蘭料理)を提供。10席。喫煙。カード可。予約/貸切可。



〒141-0031
東京都品川区西五反田1-4-8-2F 奥
☎ 03-3493-4720 🕒 17:00~24:00 (日・祝定休)
sherry-museum.jimdo.com
@SherryMuseum
中瀬航也ブログ
ameblo.jp/catador



中瀬航也 /
Kohya Nakase

1971年生まれ。シェリー酒専門家。公認ヴェネチアンシアドール。シェリー酒名譽男爵。公認コルタード・デ・ハモン。銀座しえりクラブ店長を10年勤め、シェリー酒輸入商社営業を経て、バル業態プロデュース「オジャ」を広めた。現在、五反田に Bar Sherry Museum を営業。全国でセミナー、イベントを開催。著書は『シェリー酒』(PHP)、『Sherry』(志学社)。

黄色い表紙が目印の『Sherry』(志学社)は2017年刊。入門者でも気軽に読める内容で、シェリーの歴史を通じて各タイプの特徴・飲み方を詳しく解説。



パール・クリーム

すっきり感のある、ほんのり甘口。近年生まれた新しいタイプ。

おすすめのマリアーージュ

フルーツ、チーズ、いちご大福



ミディアム

コクのあるやさしい甘口。黒糖梅酒を思わせる味わい。

おすすめのマリアーージュ

パテ、中華料理、エスニック料理、どて焼



クリーム

上質でリッチな甘口。芳醇な香りと深み、食後にゆっくり楽しめるタイプ。

おすすめのマリアーージュ

チーズ、チョコレート、ケーキ、鮎寿司



モスカテル

紅茶好きにおすすめの極甘口。濃い目のダージリンティーを思わせる味わい。

おすすめのマリアーージュ

チョコレート、ドライフルーツ、パウンドケーキ



ペドロ・ヒメネス

ひっきり返るほどの甘さ。世界一濃厚な極甘口。

おすすめのマリアーージュ

アイスクリーム、ブルーチーズ、葛きり





Primavera

——春——

毎年4月のセビーリヤ市の春祭り(フェリア・デル・アブリル)が終わった後にヘレスでは馬祭り(フェリア・デル・カバリーヨ)が開催されます。フェリアの会場で人々はシェリーを片手に馬車に乗ったりそぞろ歩きをしたり、祭り小屋ではフラメンコを踊って思い思いに一日中楽しめます。春といえども日中は最高気温が30度前後になるため、キリリと冷えたフィノやレブヒートというカクテルを飲みながら過ごします。レブヒートはオーソドックスなレシピではマンサニージャを7upやスプライトなどの清涼飲料水を割りますが、ヘレスではフィノで割ることが多いのが特徴です。

Jerez de la Frontera



ヘレスと シェリーの風景

TEXT/FOTOS = Tomoko Kimura

近年、日本でも色々な業態の飲食店で多くの銘柄のシェリー酒が提供されるようになってきました。そこで、今回は主にシェリー酒の生産地域の中心部、アンダルシア州のヘレス・デ・ラ・フロンテラ市(以下ヘレス)ではどのようにシェリー酒が楽しられているか、大きな年間行事とともにご紹介したいと思います。

2018年に開催されたインターナショナル・シェリー・ウィークのポスター



Verano

——夏——

ヘレスの夏はとても過酷です。そのため沢山の人が週末にはサンルーカル・デ・パラメダ(以下サンルーカル)やエル・ブエルト・デ・サンタマリアなどのビーチへ行きます。8月には月に2回マンサニージャの町サンルーカルでビーチ競馬(カレラス・デ・カバリーヨス・デ・サンルーカル)が開催されます。世界自然遺産のドニャーナ国立公園の対岸のビーチで開催され、大人たちはマンサニージャを片手に観戦します。最終レースは大きな夕陽の前を馬たちが駆け抜け、とてもロマンティックな光景です。

まだ暑さの残る9月。ヘレスではおよそ2週間

にわたって収穫祭(フィエスタス・デ・ラ・ベンディミア)が開催されます。大聖堂の前でその年の収穫を祝福し招待客の前でビスアドーラ(ぶどうを踏み、祈りがささげられます。そして連日ボデガや、シェリー原産地呼称統制委員会、アルカサルなどでテイastingや、シェリー造りの歴史的な写真の展示会、フラメンコとシェリーのマリアージュを楽しむコンサートなど様々な趣向を凝らしたイベントが開催されます。この時には観光客はもちろんのこと、地元の人々も自分の町のワインを勉強しようと積極的にイベントに参加します。



Otoño

— 秋 —

暑さが落ち着いた11月。ヘレスを中心にインターナショナル・シェリー・ウィークが開催されます。これは世界中のシェリー・エドゥケーターたちが「世界中でシェリーをもっと楽しもう!」と企画したもの。ヘレスはもちろんのこと、世界中でシェリーをテーマにしたイベントやセミナーが飲食店や酒販店を始め、オンライン上でも開催されます。そしてそれをSNSやネットで世界中のシェリー愛好家と共有するものです。2018年は世界30ヶ国が参加、約2,200件のイベントが開催(日本では約300件)され、ソーシャルメディア・インパクトは3,400万を記録しました。2019年は11月4日から10日まで開催される予定です。



Invierno

— 冬 —

クリスマスが近づく12月になると、ヘレスではサンボンバが町中で開催されます。サンボンバとは陶器のツボに布をピンと張ってその真ん中に棒を刺した楽器と、このサンボンバを使って人々が集まってクリスマスソング(ビジャンシーコ)を歌うイベントのことを指します。特にヘレスはブレリアの起源の町とも云われているので、ビジャンシーコに合わせてブレリアも踊られるのが特徴です。この時にはシェリーをたっぷり使ったペスティーニョというお菓子をつまみ、クリームシェリーを飲みながら楽しむのが一般的です。



今回は春、夏、秋、冬に開催される代表的なイベントをご紹介いたしました。しかし、ヘレスではほぼ毎月何かしらのイベントが開催され、そこには常にシェリーが寄り添っています。ヘレスまではセビリヤから電車でおよそ1時間。ぜひ足を延ばしてみて、シェリーの本場の文化に触れてみませんか?



La Moderna

現在のオーナー家が経営を始めてから80年が経過する、ヘレスで最も古いバル。ヘレスの目抜き通りのラルガ通りに位置し、まさにヘレスノたちの憩いの場。店内の奥にはアラブ時代の城壁が残されており、圧巻。

Calle Larga 67,
11403 Jerez de la Frontera, Cádiz
☎ + 34 956 32 13 79

www.facebook.com/lamoderna.jerez



Tabanco Plateros

連日超満員の人気店。シェリーはグラスで1€から。タバスも2€から楽しめる。タバコ (tabanco) とはヘレスにだけあるバルの形式で、その昔男性たちがシェリーを飲んだり、チョリソなどを食べたり、タバコを吸って集まっていた社交場であった。かつては女性が立ち入ることもはばかられたが、現在ではヘレスのオリジナルの形式のバルというところで老若男女問わずタバコを楽しんでいる。

Calle Algarve 35,
11403 Jerez de la Frontera, Cádiz
☎ +34 956 10 44 58

www.facebook.com/tabanco.plateros



ヘレスの人気店



Tabanco El Pasaje

ヘレスでフラメンコを楽しむならここ! 伝統的なスタイルのタバコとは少々異なるが、毎日昼と夜に気軽にフラメンコのライブが楽しめる。座ってフラメンコを楽しみたい場合は予約必須。タバコならではのおつまみ(チョリソ、モハマやチーズなど)とシェリーを片手に、フラメンコに酔いしれよう。

Calle Santa María 8, 11402 Jerez de la Frontera, Cádiz ☎ + 34 956 33 33 59
www.tabancoelpasaje.com



木村友胡 / Tomoko Kimura

2012年にシェリー原産地呼称統制委員会公認シェリー・エドゥケーターの資格を取得、2015年よりヘレス・デ・ラ・フロンテラに移住。古酒専門のボデガス・トラディシオンを始め、アンダルシアのワインや食品関係企業の日本市場のコンサルティング業務を行う。
ブログ: sherrywinelove.com

¿Dónde podemos beber Jerez en Japón?

日本でシェリー酒を味わおう！



今回、たっぷりとお伝えしたシェリー酒の魅力！ さあ、早速あなたもこの味わい深いお酒を楽しんでみましょう。たくさんのタイプの中から、その日の気分や料理の系統、シーン別ごとに好きなものを選びましょう。片手にシェリー酒のグラスを持ってフラメンコ・ショーを鑑賞する、そんなアンダルシア流もいいですし、恋人や友人同士で飲みに出かけた時はタイプごとに飲み比べて、ご自宅ではいろんな料理とのマリアージュを楽しんで……。特に、これまでシェリー酒と親しんだことがない、という方は、ぜひ本ページの掲載情報を参考に！ あなたの美食生活をより豊かにしてくれることでしょう。

Bodegas Hidalgo La Gitana Manzanilla Sherry

ボデガス・イダルゴ・
ラ・ヒターナは
200年以上続く
老舗のシェリーメーカー

アンダルシアの風を
感じる辛口シェリー
“マンサニージャ・
ラ・ヒターナ”



【輸入及び取扱い】

UNION LIQUORS

ユニオンリカーズ株式会社



大和八木駅からすぐ。落ち着いた雰囲気の本格BAR

BAR JIRASOL

シェリーをこよなく愛するバーテンダーが約30種類のシェリーより、あなたに合ったものをお勧めします。近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

〒634-0804

奈良県橿原市内膳町4丁目4-3

ワイティビル1階

☎ 0744-24-2099

◎ 18:00～2:00 (1:30L.O)

日曜日定休

www.facebook.com/Bar-JIRASOL-1100848753346419



シェリー酒30種以上を取り揃えております

信濃屋 ワイン館

シェリー以外にワインやウイスキーなど3000種以上の商品を取り揃えており、輸送の際にはリーファー(定温)コンテナを使用し現地の味をそのままの状態でご提供いたします。

〒155-0033

東京都世田谷区代田1-42-1

☎ 03-3412-2418

◎ [平日] 11:00～23:00

[土・日・祝] 10:00～23:00

www.shinanoya-tokyo.jp



九州でシェリー酒をお求めの方はこちらへ

ボン洋酒店

九州・福岡の洋酒専門店です。シェリー酒は、約100種の在庫があります。シェリー酒の他にもシングルモルトウイスキー、ラム、ジンやシャンパーニュ、ワインなど選りすぐりの洋酒を豊富に取り揃えております。代金引換にて、発送もさせていただきます！

〒810-0073

福岡県福岡市中央区

舞鶴2-4-28

☎ 092-761-4771

◎ 10:00～20:00

www.bonyousyuten.com



フィノからPXまで豊富な品揃え
SHERRY WINES



オーケストラワインショップ

スペインワインの輸入販売会社、オーケストラのWEBショップです。ゴンザレス・ピアスを始めテレサ・リベロ、ジュステなどシェリーを代表するメーカーを取り扱っています。直輸入ならではのおおさのような数量限定品が見つかるかも！ご利用をお待ちしております。

有限会社オーケストラ

〒509-2423 岐阜県下呂市森967-7

☎ 0576-25-6631 ◎ 9:00～17:00

www.wine-shop.orchestra.co.jp





PEMARTÍN



情熱の国

スペイン アンダルシアの地で

200年以上愛されてきたシェリー

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁じられています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を
与えるおそれがあります。お酒は適量を。



輸入総発売元 国分グループ本社株式会社
<https://www.kokubu.co.jp/>



“La Guita” Manzanilla

“ラ ギータ”は、
世界で最も売れている*
マンサニーリヤです。

(*シェリー原産地呼称統制委員会 (2018 年統計より))



ワインで
生活を楽しくする

輸入販売元
株式会社スマイル

〒135-0052 東京都江東区潮見2-8-10 TEL.03-6731-2400 FAX.03-6731-2271
<http://www.smilecorp.co.jp> 〈飲酒は20歳になってから〉

日本で唯一のスペイングルメ専門店

スペイン直輸入35年。スペイン各地から集めた300種類以上のワイン、シェリーをはじめ、イベリコ豚の生ハム、チーズ、オリーブ、野菜や魚介類の瓶・缶詰などの食材も取り揃えています。



飲食からお買い物まで スペイングルメショップとバルの複合店
スペイン グルメテリア イ ボデガ
 〒104-0061 東京都中央区銀座7-12-14 大栄会館 1 F
 グルメテリア(ショップ)/03-6228-5350
 ボデガ(バル)/03-6228-5356
 東京メトロ「銀座駅」A3出口徒歩5分、各線「東銀座駅」A1出口徒歩5分、都営大江戸線「築地市場駅」A3出口徒歩5分



SPAIN CLUB Online Shop

スペインクラブオンラインショップ

いつでも、どこでも、スペイン直輸入のワインと食材を手軽にお買い物。
 スペイン専門オンラインショップ「スペインクラブオンラインショップ」

<http://shop.spainclub.jp>



REGALOS

アンケートに答えて読者プレゼントを当てよう！

WILLIAMS & HUMBERT ウィリアムズ&ハンバート

マンサニージャ・アレグリア

750ml



フラメンコの演目「喜びの舞」の名を関するボトル。澄んだ琥珀色と燦としたナッツを想わせるブーケに加え、すっきりとした飲み心地が特徴で、余韻が長く続きます。アペリティフとして、また魚介類におすすめ。

- ・ぶどう品種: パロミノ
- ・アルコール度数: 15.0%
- ・タイプ: マンサニージャ(辛口)

提供:株式会社 明治屋

3名様

マンサニージャとフィノの違いは？

ともに辛口のタイプとして紹介されるシェリー酒の「マンサニージャ」と「フィノ」。フラメンコの本場セビーリャの春祭りではマンサニージャがたくさん飲まれることが知られていますが、実はこの2つのタイプの製造法は同じなのです。味の違いは、ズバリ生産されている地が違うから。フィノはヘレスで作られますが、マンサニージャは唯一、カディスのサンルーカル・デ・バラメダでのみ作られ、その特殊な環境によってフィノより塩味が強く刺激のあるタイプになります。

書籍

『美食の街を訪ねて スペイン&フランス バスク旅へ』



■金栗里香 著 ■2019年1月刊 ■イカロス出版 ■定価 1,700円 + 税

本書では世界唯一の美食の街として知られるスペインバスクのサン・セバスティアンを中心に、ゲタリア、オンドリピア、ビルバオ、フランスバスクのサン・ジャン・ド・リュズ、ピアリツ、バイヨヌなど9つの町や村をピックアップ。バスクに長年暮らす著者のおすすめの飲食店情報のほか、町の歩き方や見どころ、おいしい食品やセンスのいい雑貨ショップ情報も掲載。バスク旅を満喫したい方におすすめの一冊。

3名様

アンケートの項目&応募方法はp.45へ!