

料理 The Cuisine Magazine * 通信

EATING WITH CREATIVITY

年末年始必携
"飲み疲れしない酒"
の選び方

1

JANUARY 2011
980YEN

2011年、

知られざる

ピエール・フリック

PIERRE FRICK

常に一歩先を行くアルザス自然派のカリスマ

1970年に父が始めたオーガニックを、81年にビオディナミに切り替えたのは、「地球上の生物として誠実なあり方を考えた結果」と、ジャン・ピエール・フリック。「認証は正直であると消費者に伝える手段」として、エコセル、ABマーク、デメテルなどすべての有機&ビオディナミ認証を取得している。「可能性を追求したい」と始めた亜硫酸無添加の一部のワインには、その旨をラベルに表記し消費者に選択肢を与える。「コルク栓はビオディナミで栽培されていない、プジョネを避けるため」02年からステンレス製の王冠を使用。20年以上前から国際的なビオ・フェアを主催したり、遺伝子組み換えブドウの伐採に参加したりと、常に最前線を走り続ける。

【輸入元】ラシーヌ ☎03-5366-3931



【WINE】一部に同じワインでも亜硫酸入りと無しがあるので、飲み比べても面白い。リースリングやゲヴェルトラミネールといった高貴品種だけでなく、シルヴァネールも秀逸。

アルザス

フランスで最初にビオディナミ農法を取り入れた産地アルザスで、自然なワイン造りを志す造り手を訪ねた。「自然派」とひと口に言っても、彼らの選択はそれぞれ違う。「自然派」の4つのバリエーションを紹介しよう。

は、コレだ！

家飲みも外飲みも、
この1冊がバイブルです

注目の日本ワインに出会える店ガイド
- ワイン用語で解説する日本酒の選び方