



## アルザスワイン

**大**地をくしげずったかのような、緑の畝の緩斜面が続く。と思うと、何分かおきに現れるレンガ色の集落。まさに絵に描いたような美しさだ。ストラスブールの西にあるマルルナイムから、ヴォージュ山脈の東斜面を縫うように南へ。ミュールーズ近くのタン市まで全長120kmに及ぶワイン街道にはアルザスのエッセンスが詰まっている。

今回訪れたベブルナイムの「ジャン＝ポール・アルトヴェグ」は、家族経営の小さなワイナリー。“造り酒屋のぼん”といった感じの23歳のフランク・アルトヴェグさんが迎えてくれた。彼で4代目。初代は3haの畑でスタートし、いまは8haで年間5万本生産している。ストラスブールの3ツ星レストラン「オ・クロコディル」などに納める以外は、ここを訪ねてきた人に直接販売。ゲヴェルツトラミネールのヴァン



ンジュ・タルデイヴとリースリングのセレクション・ド・グラン・ノーブルをテイastingさせてもらった。晩秋好天に恵まれ、気温が高くなるアルザスではブドウをゆっくり成熟させた遅摘みワインの価値が高い。

よく知られているように、アルザスではワイ

ンは7つの品種から作られ、品種の名前がワインの名称になっている。シルヴァネール、リースリング、トケイ・ピノ・グリ、ピノ・ブラン、ミュスカ・ダルザス、ゲヴェルツトラミネール、ピノ・ノワール。料理にワインを使ったり、合わせる時も、品種で使い分ける。シュークルートのリースリング、クグロフにはゲヴェルツトラミネール、ペカオフにはシルヴァネール、オニオンのタルトにはピノ・ブラン。定石を外さないのがアルザス流だ。

### Jean-Paul HARTWEG

39, rue Jean Mace 68980  
Beblenheim  
Phone 03.89.47.94.79



こちらは大規模生産のヴォルフベルジェの酒蔵。“アルザスのシャンパン”と呼ばれるクレマン・ダルザスに力を入れている。

### Wolfberger

6, Grand'rue 68420  
Eguisheim  
Phone 03.89.22.20.20

**食材の宝庫**  
**アルザスの美味の数々**  
アルザスにはいくつかのグルメ街道がある。シュークルト街道、ビール街道、ワイン街道、タバコ街道、チーズ街道、鯉のフライ街道。アルザスは自然に恵まれた食材の宝庫なのだ。



アルザスはフランスで最大のビールの産地でもある。「フィッシャー」はアルザスで人気の銘柄。