

オバマ大統領 最後の公式晩餐会で イースト・ベンチ2014がふるまわれました！

米国のバラク・オバマ元大統領は2016年10月18日、イタリアのマッテオ・レンティ首相をホワイトハウスに迎え、任期中最後の公式晩餐会を催しました。その席で、メインの肉料理と共にサービスされた主役の赤ワインが、リッジのジンファンデル・イースト・ベンチ2014。オバマ元大統領が、中国の習近平国家主席をカリフォルニアに迎えての公式晩餐会にて、ガイザーヴィル2008を供してから3年余り。またもやリッジのジンファンデルが選ばれたこととなります。

この日の料理は、「アイアン・シェフ」(アメリカ版テレビ番組『料理の鉄人』のレギュラー出演者)としても知られるイタリアンの料理人、マリオ・バターリが担当しました。バターリは、ニューヨークの「バッポ」ほか多数のレストランのオーナー・シェフで、ミシェル・オバマ夫人との縁から声がかかったのです。

ワインを選んだのはバターリで、ディナーが屋外で催されるため、ワインの香りが飛散しがちな環境にも負けない力強い赤ワインにしたとコメントしています。バターリは、自身のレストランでリッジを取り扱っており、その味わいをよく知っていました。

リッジとイタリアとの間に、直接的な関係はありません。この日、リッジ以外に出された2種のアメリカワインは、イタリア品種を使ったものです。イースト・ベンチのブドウ品種ジンファンデルは、イタリア南部プーリア州で栽培されるプリミティーヴォと同一種ですが、もともとのルーツはクロアチアのトリビドラグ(ツールイェナック・カシュテランスキー)というブドウ。リッジのCEOであるマーク・ヴァーノンは、「アメリカに移民してきたイタリア人

たちの長い歴史、特にジンファンデルを用いてのワイン生産・消費の伝統が、背景にあるのではないか」と推測しています。リッジは、ディナー前日にメニューが公開されるまで、イースト・ベンチが選ばれたことを知りませんでした。

イースト・ベンチは、ソノマ郡ドライ・クリーク・ヴァレーの自社畑から生まれる赤ワインで、ジンファンデル100%で仕込まれます。畑は、フラッグシップの自社畑であるリットン・スプリングスに隣接し、植樹は2000年と比較的最近です。リットンと共通する力強さを示しつつも、この品種らしいジューシーな果実味を堪能できます。

当日、イースト・ベンチとともに供されたメインディッシュは、「牛肉のグルグル巻きブラチョーラホースラディッシュのグレモラータとブロッコリ・レイブ添え」。バターリと、ホワイトハウスお抱えシェフのコラボレーションでした。

RIDGE 2014
EAST BENCH®
ZINFANDEL

DRY CREEK VALLEY 100% ZINFANDEL
SONOMA COUNTY 14.9% ALCOHOL BY VOLUME
GROWN, PRODUCED & BOTTLED BY RIDGE VINEYARDS
650 LYTTON SPRINGS ROAD, HEALDSBURG, CALIF. 95448

RIDGE
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン部 <http://www.ridgewine.jp/>

〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-11-1

電話：03-3219-1263 FAX：03-3219-1269

Mial: ridge@otsuka.jp