

連載

シロメイワインと巡り会う

SIRROMET



A FIVE STAR WINERY

【第5回】 愛好家を魅了し続けるワインバーバルリミテ —食前酒から食後酒まで、シロメイワインの楽しみ方—

大通りから一本入った裏路地に美味しい店が集まると、美食家達の注目を集める新宿3丁目。人気の飲食店が軒を連ねる末広通りに、ひっそりと看板を構えるワインバーが「バルリミテ」だ。知る人ぞ知る名店として食通の間でも評価が高く、噂を聞きつけて、はるばる遠方から訪れる客も後を絶たない。人々を惹きつける店づくりとシロメイワインの楽しみ方について、店主の小澤洋司氏に話を聞いた。



小澤洋司氏。4年前のオープン当初よりマネージャーとして勤務。バルリミテはワルツグループの系列店だが、メニュー構成からワインの仕入れまで全てを任されている。

常連の心をつかむサービス

小澤氏はウェスティンホテルのバーテンダーとしてキャリアをスタートさせ、その後、銀座「スタア・バー・ギンザ」横浜「カサブランカ」で腕を磨いた。小澤氏のバーテンダーとしての経験から、バルリミテではワイン以外にもフルーツを使ったカクテルが隠れた人気メニューとなっている。フルーツを丸ごと使ったカクテルなどは、決して手頃な価格ではない。同様にワインも要望に応じて、熟成ワインからグランヴァンまでバイザグラスで提供しているため、1杯2,000円

以上の値付けになるものも。小澤氏によると、価値を知ってもらい、その酒が持つ魅力を実際に味わってもらうことで、はじめ高いと思われた値段も納得の価格に変わるという。「ワインもカクテルも販売したら終わりではなく、お客様の口に入った後も頼んで良かったと感じていただけるフォローが必要なのです」グラスワインは500円〜と、手ごろなワインも多く揃えるが、値段に関わらず小澤氏のサービスは一定だ。この安定感が常連客の心をつかむ秘訣といえるだろう。

グルメをうならせるワイン

通が通うバルリミテでは、ワインの品揃えも500種以上と豊富だ。常連が飽きないよう、トラディショナルなワイン以外に目新しいワインも取り揃えている。小澤氏が今回選んだワインは、シロメイ シグネチャーコレクション スパークリングレッド2011だ。赤のスパークリングワインは、イタリアのランブルスコが有名だが、実はオーストラリアでも日常的に楽しむワインとして人々に愛されている。シロメイの赤いスパークリングは、豊かなコクのある味わいに、スパイシーさや熟成感を備えた飲みごたえのあるワインであると小澤氏は評する。特に肉汁の溢れるステーキやソーセージ、またデミグラスソースを使ったハンバーグなど、味の濃い料理と合わせるとその真価が発揮される。

「バルリミテは、バーですが近所の系列店から食事を取り寄せることができます。生ハムやサラミをつまみに食前のアペリティフとして楽しむのも一興ですし、しっかりお食事をされる方には自家製サルシッチャや仔羊のローストを赤いスパークリングと合わせると抜群に合うと思います。深夜3時まで営業していますので、当店を2軒目としてご利用いただくお客様には、チーズと合わせて赤いスパークリングという提案もできます。赤いスパークリングはそれだけでバーを鮮やかにしてくれる頼れるワインですね」食事前の軽い1杯から深夜まで、シロメイのスパークリングレッドは様々なシーンを鮮やかに彩るだろう。



シロメイスパークリングレッド2011



WINETREE
AUSTRALIA PREMIUM WINE

シロメイワイン <http://sirromet.com>
シロメイワイン正規輸入代理店 (株) ワインツリー
東京都港区虎ノ門 4-3-1 城山トラストタワー 33F
TEL: 03-3436-2772 <http://winetree.co.jp>

DATA: バルリミテ

住所: 東京都新宿区新宿 3-6-11 1F 奥
TEL: 03-5925-8905
営業時間: 18:00 ~ 27:00 (休・日曜日)