

第2部

リスト：愛の夢3番※ピアノソロ (5分)
コダーイ：3つのハンガリー舞曲 (5分)
ヴェチェイ：別れのワルツ (3分)
ブラームス：ハンガリー舞曲5番(3分)

食事中のアンコール演奏も!!

当日は午後5時半開場、6時開演ですが、大使館スタッフからハンガリーと日本の共通点などの説明もあり、閉宴時間も決まっておりますので時間がタイトです。

第2部後のアンコールは難しいですが、前回昨年8月時と同様、バイキング形式で皆様
が食事をされている際にアンコール演奏が期待できます。

向田さんと松田さんのプロフィールです

向田成人 (ピアノ) MUKEDA Narihito

1987年栃木県生まれ。2歳でピアノを弾き始め4歳で作曲をする。全日本学生音楽コンクール東京大会3位、ビエトロ・アルジェント国際コンクール(イタリア)4位など、受賞多数。2014~2016ハンガリー政府奨学生として、国立リストフェレンツ音楽大学にて学士、修士、最高課程ソリスト・ピアニスト・コースのディプロマ、国家演奏家資格を取得した。

その後、日本とハンガリーの友好コンサートやブダペスト祝祭管弦楽団の室内楽コンサートに出演したり、著名な共演者とたびたび共演したりしているほか、ハンガリー国立歌劇場ファイローニ管弦楽団、リスト・フェレンツ室内管弦楽団などと協奏曲を共演した。

また、フェスタ・デッラ・ムジカ2018にて音楽監督を務めるなど、さまざまな企画を展開。ハンガリーやドイツ、フランス、リトアニアなどでコンサートを行い、2019年9月には秋篠宮ご夫妻の次女佳子さまのハンガリー訪問の際に御前演奏を担った。2021年8月にはドイツ・ドレスデン王宮音楽祭へ出演。2022年9月からドイツの名門ドレスデン・バルッカ・ダンス大学の伴奏講師として、バレエなどのクラスの伴奏をしている。

ピアノを西川秀人、カールマン・ドラフィ両氏に師事。室内楽や和声学も多くの先達に師事している。

公式ホームページ:narihitemukeda.com



松田彩(ヴァイオリン) Matsuda Aya
ハンガリー国立リスト・フェレンツ音楽大学修士課程ヴァイオリン科卒業。
Stipendium Hungaricum奨学生。第3回ウィーン・ダヌピア・タレント国際音楽コンクール弦楽器C部門にて1位を受賞。第15回全日本芸術コンクールヴァイオリン部門・カテゴリー音楽大学にて3位を受賞。2021年、2022年ともにドレスデン王宮音楽祭にてピアニスト向田成人、バリトン歌手マヌエル・B・カミーノらと共演、好評を博す。
2022年7月に東京でソロリサイタルを開催する。
これまで天満敦子、荒井英治、久保良治、井上將興、川田知子、ヴィルモシュ・サバティ、長尾春花の各氏に師事。
Support Excellence所属アーティスト。



琥珀色の2002年ヴィンテージMonte Tokaj

幕間にお出しする極甘口トカイワイン「Monte Tokaj Tokaji Aszu 6puttonyos 2002(モンテトカイ トカياسー 6プットニヨシュ)」は3年間樽で熟成させた後にボトルングされています。

すでに21年経過しているため、その色はブランデーと間違えるほど琥珀色そのものです。蜜の香りと蜜の味わいの中にきれいな酸があり、豊潤で複雑な味わいになっています。向田さんは「時間の経過とともに、口のなかで微妙に変化し、その変化がノクターンを想起させます」と話しています。




LaBarat

モンテトカイ トカياسー 6プットニヨシュ 2002

MONTE TOKAJ TOKAJI ASZÚ 6puttonyos

2002年ヴィンテージの長期熟成がもたらす琥珀色の綺麗な輝き、
蜜の香りと蜜の味わいの中に、長期熟成による豊潤さ、
複雑さが備わっており、余韻を長く楽しめます。
ヨーロッパでの評価も高く、スペインのコンテストで
「**GREAT GOLD**」を獲得しています。

- タイプ:極甘口トカイワイン
- ヴィンテージ:2002
- ブドウ:フルミント、ハールシュレベリュ
- ワイナリー: Monte Tokaj
- 飲み頃温度:4~6度
- 食事:フォアグラやハチミツブルーチーズ、ドライフルーツなど
- 内容:500ml
- アルコール度数:11%

トカイワインの説明を少し記します。トカイワインは世界三大貴腐ワインの1つで、貴腐ワインが最初にできたのがハンガリー東部のトカイとされています。貴腐ワイン発祥の地だけあって、国を挙げてその品質管理に心血を注いでおり、残糖度という、1リットル当たりの糖分でトカイワインをランク付けしています。



この写真は昨年9月にトカイを訪れた際のもので、緑色のふっくらしたブドウの実がある一方で干からびた紫色の粒がありますが、これが貴腐菌がついてしぼみ、蜜の

香りと甘さを凝縮させた貴腐ブドウです

残糖度でランク分けするのは、貴腐菌がついて甘みが凝縮された貴腐ブドウの使う量によって糖分が高まり、貴腐ワイン独特の蜜の香りと蜜の味わいが深まるからです。

Puttonyos(プットニョシュ)というのは単位で、5 Puttonyosには1リットルあたり120グラム以上、6 Puttonyosには150グラム以上の糖分が必要です。「Monte Tokaj Tokaji Aszu 6puttonyos 2002」は169グラムありますので、6puttonyosの中でも高い糖度を誇っています。



食事の最中には、**写真**の極甘口トカイワイン・CHATEAU CLOCHE TOKAJI ASZU 6puttonyos 2012(シャトー クロシュ トカイアスー 6 プットニョシュ 2012)も飲んでいただけるようにしますが、これも167グラムあります。

トカイワインは残糖度をボトルに記すことができ、この2本はワイナリーが自信をもっているワインですので、それぞれ169g、167gという残糖度が裏ラベルに記されています。

午後5時半開場、6時開演のプログラム

ここで当日のスケジュールをざっと記します。午後5時半開場で、レイトハーベスト(遅摘み)の甘口トカイワイン「NAAR Tokaji Koverszolo kesoi szuretelesu 2021 (ナールトカイ クベールソーロ・ケーショイ・スレテレーシュ 2021)をウエルカムドリンクとしてお渡しする予定です。



このワイン、阪急百貨店うめだ本店で昨夏に催事をさせていただいた時に人気で、今も定番として置いていただいています。アルコール度数は9.5%あるのですが、香りがよくて甘くてジュースのように飲めてしまうワインです。

開演は午後6時。パラノビチ・ノルバート大使の跡を継いで、昨年12月に着任したオネル＝バーリン・アンナ新大使からの挨拶(予定)の後、ケレケシュ・アンドラーシュ二等書記官からハンガリーと日本の共通点などについて説明があり、コンサートは午後6時半ごろからになります。

15分休憩中、Monte Tokajとともに楽しんでいただく1品は、ハチミツをかけた白カビのブリーチーズと熟成ハードタイプのコンテチーズを予定しています。

使用するハチミツは、ハンガリーの養蜂家、Nagyさんの純度抜群・アカシアハチミツです。このハチミツの透明さはアカシアハチミツの純度の高さを示しており、きれいな味わいがチーズの味わいを引き立てます。



大使館専属シェフが料理

料理を担当するのは大使館お抱えのラーツ・ゲルゴージェフ(料理長)です。大使館でイベントをするたびに腕を振るっていただいております、参加者のみなさんから高い評価を得ており、用意された料理はどんどん出ていきます。

ゲルゴージェフが「人数分以上にたくさん料理を用意したのに、ほとんどなくなってしまった」と嘆いていたほどで、残った料理を炊事場担当スタッフらの夜食用にと考えていたシェフの困惑顔が印象的でした。

ちなみに、ゲルゴージェフはハンガリーの有名なレストランなどを経て専属シェフになっておりますので、様々な国のトップ、日本の有名人に料理を提供してきました。



この写真は一昨年11月に行ったペアリングイベント時のものです。

メニューは、毎回お出ししているフォアグラの料理、ハンガリーの郷土料理であるパプリカパウダーをたくさん使った牛肉のスープ・グヤーシュなどを予定しています。

フォアグラ料理は、極上トカイワインとのペアリングが秀逸なマリージュになります。グヤーシュは赤ワインがおすすめですが、トマトベースのスープですので、白ワインにも合います。

メニューはまだ固まっていませんが、決まり次第、活動レポートでお知らせ、メニューは参加券とともにお送りしたいと思っています。

乾杯のワインには趣向あり？