

ワインと料理を楽しむには

ワインと料理の相性

ワインは嗜好品です。何より楽しむことが大切で、飲み方にルールはありません。基本的な料理との組み合わせ方、一般的な飲み頃の温度帯などはありませんが、絶対ではなくそれを探すのも楽しみの一つです。ワインと料理は切っても切り離せない関係。ワインは料理を引き立て、料理はワインを引き立てます。相性が合うことを、フランス語で結婚を意味する「マリアージュ」と言います。ステキな表現ですよ。組み合わせ方はいろいろあるのですが、基本的な方法としては「似たもの同士を合わせる」のがポイントです。まずは手始めにワインと料理の「色と濃さ」を合わせてみてください。

- ・白や緑、黄色の料理 ⇒ 白ワイン
- ・赤や茶色の料理 ⇒ 赤ワイン
- ・淡白な味の料理 ⇒ 軽いワイン
- ・濃厚な味の料理 ⇒ 重いワイン

また、素材に加えて調味料やソースがより重要なポイントになります。例えば、お魚の料理でも、

- ・塩焼きにレモン ⇒ 白ワイン
- ・甘酢あんかけ ⇒ ロゼワイン
- ・煮魚や照り焼き ⇒ 赤ワイン

というイメージで色を合わせ、そして味の濃さにワインの重さを合わせます。他にも「香りを合わせる」「郷土料理とその土地のワインを合わせる」など、組み合わせの要素は多種多様。皆様もいろいろ試して、ご自分のマリアージュを探してみてください。

ワインと温度

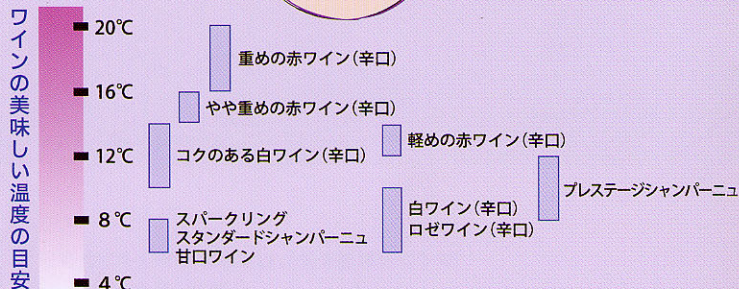
ワインの味わいは温度によって大きく変化します。ですが、料理との相性によって選ぶワインが変わるように、ワインの温度にも絶対のルールはありません。ご自分のお好みの温度を探して、よりワインを楽しんで頂ければと思います。

One point advice from the sommelier

ワインは冷やせば冷やすほど、酸味と渋みを強く感じ、甘味を弱く感じます。

ワインは温度が上がれば上がるほど甘味を強く感じ、酸味と渋みは弱く感じます。

「赤ワインは室温で」と言われますが、これはヨーロッパでの基準(18℃くらい)。日本では季節にもよりますが、気温が20℃を超えることが多いので、ちょっとだけ冷やしてあげることをおすすめします。



キッチンで気軽にワイン

Menu

クロックムッシュ
コンコンブル・トースト
オイルサーディン・トースト
キノコのオリーブオイル漬



【クロックムッシュ】6人分

バケット…12 切
チーズペースト(以下の材料を合わせる)
「卵黄…4 個 マスタード…小さじ1
「ビール…50g パルメザンチーズ…150g
トマト…1 個(3mm 厚に輪切りする)
ベーコン…6 枚(適当な長さに切る)
エメンタールチーズ…60g

【作りかた】

- 1 バケットにチーズペーストをぬり、トマトとベーコンを乗せ、さらにチーズペーストをぬる。
- 2 1の上にエメンタールチーズを乗せ、トーストする。

【コンコンブルトースト】6人分

コンコンブル=キュウリ
バケット…12 切
バター…20g マヨネーズ 20g
キュウリ(千切りする)…1 本
グリエールチーズ(おろす)…50g
塩、黒コショウ…少々

【作りかた】

- 1 バケットにバターをぬり、上にマヨネーズをぬる。
- 2 1の上にキュウリ、グリエールチーズを乗せ、塩、黒コショウしてトーストする。

【オイルサーディントースト】6人分

バケット…12 切 バター、マヨネーズ…適量
オイルサーディン…24 尾
パセリみじん切り…少々

【作りかた】

- 1 バケットにバターを塗り、オイルサーディンを乗せマヨネーズをかけてトーストする。
- 2 焼けたらパセリをふりかける。

【キノコのオリーブオイル漬】6人分

シャンピニオン…100g
本しめじ…100g エリンギ…100g
赤ピーマン…1 個
にんにく…1 片 赤唐辛子…1 本
オリーブオイル…200cc
塩、コショウ…少々 ローリエ…2 枚

【作りかた】

- 1 シャンピニオン、本しめじ、エリンギは大きめに切る。
- 2 赤ピーマンの種を取り、拍子木切りにする。
- 3 にんにく、赤唐辛子を薄切りにする。
- 4 オリーブオイルで3を香りが出るまで炒める。
- 5 4に、1、2を加え、塩コショウで味を整える。
- 6 5にローリエを入れ冷やす。

One point advice from the sommelier



気軽に食事を楽しむ時には、幅広い料理と相性の良いロゼワインはいかがでしょう。透明感と華やかな色合いをお気に入りのグラスで楽しんでみては。