



食卓が華やぐ多彩な味わい ワインを極める ③

※366号では「ブドウ品種」、367号では「楽しみ方のコツ」についてご紹介しています。



上田 敦史 氏

1960年生まれ。メルシャン(株)ワイン営業部シャトー・メルシャングループシャトー・メルシャン ビジターセンター長。大阪府出身。1983年三楽オーシャン(株)〔現:メルシャン(株)〕入社。主にホテル・レストラン、ワインショップへのワイン営業を長く担当し、特に「シャトー・メルシャン」の魅力を広める活動に注力。2007年エデュケーショングループにてワインに関する社員研修・教育に従事後、コンセプトショップ「シャトー・メルシャン トーキョー・ゲストバル」(六本木)の運営にも携わった。2015年4月より現職。シニアワインアドバイザー〔(一社)日本ソムリエ協会 認定〕日本ワインマスター〔日本ワインを愛する会 認定〕

メルシャン株式会社 <http://chateaumercian.com/>

テイastingのコツと料理の相性

第3回では、お気に入りのワインを見つけるためのポイントをご紹介します。



● テイastingに挑戦

ブドウの品種や生産地、造り手の違いによって、ワインは様々な個性が生み出されます。そうしたワインの違いへの理解を深めるために、ぜひチャレンジして欲しいのがテイastingです。

テイastingはワインに異常がないかをチェックする意味合いと、ワインの特性や味わいの個性を確認することが大きな目的とされています。ここでは特に後者に重きをおいて、「外観」「香り」「味わい」を探り、ワインの魅力を紐解くテイastingのコツを伝授しましょう。



様々なワインをテイastingすると、より個性の違いが浮び上がります。

① 外観を見る

白い紙などをバックにして、グラスに注いだワインの色を見ます。「清澄度」「輝き」「色調」「濃淡」「粘性」などが観察のポイント。グラスを少し傾け、ワインとグラスが接している楕円形の部分(ディスク)を見ると、色合いや濃淡の差などそのワインが持つ色味の特徴がわかりやすくなります。一般的に白ワインなら黄色から琥珀色に、赤ワインなら赤紫からオレンジ色になるほど熟成が進んでいるといわれ、そうした熟成の度合いを測るときの目安にもなります。

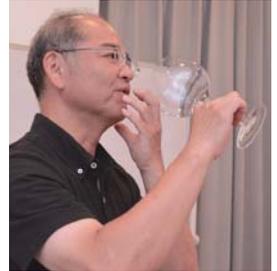


② 香りを嗅ぐ

次にグラスに鼻を近づけて香りを嗅いでみましょう。ワインには第一アロマ(原料のブドウに由来する香り)、第二アロマ(ワインの発酵によって酵母や乳酸菌が造りだす香り)、ブーケ(樽や瓶での熟成による香り)などが混在しています。イチゴやラズベリー、グレープフルーツのような果実香や、スミレや白バラなどの花の香り、シナモンやクローブなどのスパイス系などが、第一アロマとしてよく例えられるワインの香りのバリエーションです。こうした香りをイメージしながら、どんな香りに近いかを感じてみるとよいでしょう。グラスを数回まわして空気に触れさせると(スワリング)、より多くの香りを引き出すことができます。

③ 味わう

まずワインを口に含み、第一印象(アタック)を捉えます。それからゆっくりと口の中全体に行き渡らせ、舌でワインの持つ「甘み」「酸味」「渋み」「苦味」の、強弱や特徴について感じとります。さらにワインのコク、バランスなども味わいながら、最後にワインを飲んだあとに残る風味や長さなどの余韻を確認します。こうしたテイastingのポイントを押さえることで、ワインが持つ個性がより鮮明に、その魅力がより深く見えてきます。



ワインを口に含み、舌全体で味わいを感じてみましょう。

● 料理とのマリアージュについて

ワインは料理との相性がとても重要視される飲み物です。ワインと料理の好ましい組み合わせをマリアージュといい、料理とワインのバランスがよいと、双方の美味しさがより引き立つのです。

それでは種類も味わいも豊富なワインと、様々な料理をどのように組み合わせたらよいのでしょうか。料理とワインの相性を探るときには、味わいの近い“似たもの同士”を組み合わせる、という考え方を基本にするとよいでしょう。

味付け	淡泊な料理	←good→	すっきりとしたワイン
	濃厚な料理	←good→	コクのあるワイン
	甘酸っぱい料理	←good→	甘酸っぱいワイン
色合い/ 調味料	黄色系	} ←good→	白ワイン
	白色系		
	柑橘類使用		
	茶色系	} ←good→	赤ワイン
	赤系		
スパイス使用			

マリアージュのヒント: バランスが大事!

さらに覚えておくとよいのが、数人で違う料理を頼んで1本のワインを選ぶときや、どんなワインを選んだらよいか迷ったときのワイン。魚料理にも肉料理にも合うオールマイティなワインとしておすすめなのが、ロゼワイン。ロゼワインは製造の工程において、果皮・種子も一緒に発酵する時間を赤ワインよりも短期間に留めることからあの淡い色が生まれます。そうした製法から、白ワインの味わいを持ちながら赤ワインの要素も兼ね備えているので、どんな料理とも相性が良いのです。またスパークリングワインも様々な料理と合わせやすいワインです。

日々の食卓から特別な一日のためになど、いろいろなシチュエーションで楽しめるワイン。その奥深い世界を皆さんもぜひ楽しんでください。きっとすてきな出会いが待っているはずですよ。

HUMAN HUMAN プラスはウェブサイトへ

eふぁみり もあわせてご覧ください!
<http://jp.fujitsu.com/family/honbu/family/>
 メルシャンワイナリーをご紹介。