



ワインと料理の ペアリングについて

ワインのペアリングまたはマリアージュ、良く聞くフレーズだけれども、どうしたら良いのかわからない。自分の好きなワインをあわせてはいけないの?とご質問をいただくことがよくあります。

料理との相性を知って、組み合わせることにより、料理もワインもより一層美味しく楽しむのが、ワインと料理のペアリング。

1. 料理とワインの色合いを合わせる

2. 料理の生まれ故郷のワインを探してみる

(たとえば牛肉のワイン煮込みとフランス・ブルゴーニュのワインなど)

ペアリングに興味がある!と思ったら、このふたつから初めてみることをお勧めします。今日のメインディッシュ「パエリア」は、フランスでも人気のあるメニューですが、スペインが発祥です。また、料理の味わいは魚介類のエキスとスパイスの香りが特徴。

スペインのスパークリングワイン・カヴァは相性がとても良いと思います。

スパークリングワインの爽やかさが、口の中をさっぱりとさせてくれ、つぎのひと口を食べたくなります。

海老の赤い色やパプリカの色に寄り添わせて、ピンク色のロゼタイプのカヴァを選ぶとお洒落な感じのテーブルが演出できます。

赤ワインが好みならば、テンプラリーニョという品種を使ったスペインの赤ワインはスパイシーな香りを持つものが多いので、非常に良く合うと思います。

その他、少し甘味のあるワインもスパイスと相性が良いので、シェリーなどもおすすめです。シェリーは少し度数が高いため、アルコールに弱い方や暑い時期などは氷を浮かべて飲むのも美味しいです。

今日は、スペインのカヴァをお持ちしようかと思ったのですが、愛知県一宮市がイタリアのトレヴィーゾ市(ワインで有名なヴェネト州にある都市)と友好都市提携を結ばれているとお聞きしたので、ヴェネト州の白ワインを選びました。ソアヴェという白ワインです。甘味と酸味のバランスが良く、ミネラル感を楽しめるすっきりとした味わいで、魚介類とも相性の良いワインです。楽しんでみてください。