



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、この二つからまず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「クスクス」は、スパイス料理です。

ワイン自体に重みのあるものより、すっきり・さっぱり をキーワードに選ぶと良いです。

赤ワインがお好みでしたら、ワインにもスパイスの香りを感じられる、南仏やスペインなどの、シラーやグルナッシュを使った若いワインがおすすめです。

白ワインがお好みでしたら、少し変化球的に、アルザスのゲヴェルトラミネールをぜひお試しになってみて下さい。華やかな甘い香りがするワインです。スパイスと合わせることにより、味わいの変化も楽しんでいただけるかと思います。

また、私からのイチオシは、プロヴァンスのロゼワインなど、辛口のすっきりタイプのロゼワイン。口の中をさっぱりとさせてくれ、さらに適度なコクと満足感も楽しめます。