

蔵家わいん通信 8月号

『ワインとチーズ～王道にして至高のペアリング～』

ワインとチーズ。お酒と食材のペアリングを語る上で欠かせない名コンビ。
今回はそんなワインとチーズの相性を探るワンランク上の楽しみ方をご紹介します♪



『スパークリングワイン』

◆好相性:白カビ・フレッシュ
爽快なスパークリングワインは熟成が浅めのフレッシュタイプやクリーミーな白カビタイプと◎



『赤ワイン』

◆好相性:青カビ・ウオッシュ
果実味や渋味が豊かな赤ワインには塩味とクリーミーさが濃厚なウオッシュタイプと合わせるとGood!
甘口や酒精強化なら、青カビタイプと◎



『白ワイン』

◆好相性:シェーブル・セミハード
酸味のある爽やかな白ワインには山羊乳が原料の独特な香りや酸味のあるシェーブルタイプと好相性◎。樽熟成やシュールリーされたコクのある白には、旨味と噛み応えのあるセミハードタイプと◎



👉 ワインとチーズを合わせるポイント

◎チーズとワインの産地を合わせる

ワインもチーズも多くはヨーロッパで生産されており、やはり地の物同士は相性が良いです。

◎熟成の度合いで合わせる

フレッシュなワインにはフレッシュはチーズを！熟成タイプに熟成ワインを！

◎成分や質感で合わせる

酸味やコク、塩味など双方の持つ個性が合致すると口の中で、味わいが見事に調和します♪

【お問い合わせ先】和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曽西1-1-15 TEL: 042-793-2176 FAX: 042-793-2177

E-Mail: machida@kura-ya.com 営業時間: 9時30分～20時※日のみ19時閉店

<月曜定休日> **KURAYA**

