

蔵家わいん通信 2月号

ワインとチョコレート～甘美なペアリング～

『ダークチョコレート』

◆好相性:ジンファンデル・シラー
甘さ控えめで苦味のある味わいに好相性なのがジンファンデル・シラーなど果実味が豊かでスパイシーなニュアンスをもつボディ感のあるタイプです。

『ホワイトチョコレート』

◆好相性:甘口のワイン
ホワイトチョコレートは、苦みはほとんど感じられず、ひときわ濃厚な甘味が特徴です。甘口のワインが甘いホワイトチョコレートの味わいをさらに引き立ててくれます。



【ワインとチョコレートを合わせるポイント】

◎酸味と甘味

チョコレートに限ったことではありませんが、人間の味覚は強い甘味を感じた後には、甘味に対して鈍感になり、酸味や苦味といった要素を強く感じます。したがって、チョコレートの強い甘味は、ワインの甘味（果実味）を隠し酸味を際立たせるため、甘いチョコには甘いワインを合わせるのがポイントです。

◎渋味と苦味

チョコレートはワインと同じく多量のポリフェノールを含んでいます。それはチョコレートの苦味成分でもありますが、赤ワインに含まれる渋味成分でもあります。実は、このポリフェノールは分子の重合度という微妙な差によって、苦味として感じるか、渋味（触感）として感じるかが分かれる成分。そのためか、チョコレートの苦味は、赤ワインの渋味を苦味として感じさせてしまい、ワインの心地良い余韻が苦味によって短くなってしまいますので、ビターな味わいにはポリフェノール含量の高いフルボディタイプが調和しやすいです。

◎香りのバランス

一般的なワインペアリングでも香りは重要視されていますが、チョコレートの場合もそれと同じ。チョコレートが持つ香りや風味に近い要素を持つワインを当てることで、マリアージュの成功率がぐっと高まるとされています。例えばスパイシーさが感じられるチョコレートであれば、シラーなどスパイシーな要素を持つ赤ワイン、オレンジピール、ベリー、ナッツなどがちりばめられたチョコレートであればその要素を持つワインを選ぶと親和性が高まるでしょう。

【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

