

蔵家わいん通信 8月号

これを知ればワイン選びが楽しくなる！
ワインと料理の組み合わせのキホン♪

ワインと料理の組み合わせは例えてみれば恋愛のようなもので、相性が良ければお互いの個性を引き立て合い、別々に味わう時よりも一層美味しく感じます。また、その逆も然りで、個性がぶつかり合うことでお互いの良さを消してしまう場合も起こり得ます。今回はその組み合わせの基本的な考えを知ること、ワインに合わせた料理選びや料理に合わせたワイン選びができるようになり、ワイン選びが更に楽しくなって頂ければ幸いです。

◆基本①色を合わせる

ワインの色と料理（食材）の色を合わせるという最もベーシックなペアリング方法です。

例えば白ワインには、白身魚や鶏肉を。赤ワインには赤身肉を。ロゼワインにはサーモン等々。



◆基本②土地を合わせる

同じ地域のもので合わせる方法です。例えばパスタにはイタリア産のワインを、生ハムにはスペイン産のワインを、寿司には日本のワインという感じに、同じ気候風土で育ったもの同士なので好相性となりやすいです。



◆基本③味わいの特徴を合わせる

脂をたっぷり使った料理にはコクの強いワイン、さっぱりした料理にはスッキリ辛口のワイン、塩味の効いた料理には塩味のあるワインといったように味の傾向が同じもの選ぶ方法です。

◆基本④対照的なものを合わせる

特徴が対照的なものを合わせるという少し高度な方法です。

甘いデザートに塩味の強いワインや、酸味の強いワインなど③の逆パターンもペアリングの1つです。

【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

