

またまたやります！！ワインが、料理が美味しい季節だから！！

第3弾 「ワインと料理の絶品！！マリアージュ」

今回は新・再入荷商品をはじめ、定番商品の意外な掘り出し物など幅広いジャンルから個性豊かなワインが登場！！当社営業が実際にワインを飲みながら料理との相性を検証し、これは！！と感じた「絶品」マリアージュをご紹介します。ワインはもちろん、料理とのマリアージュから生まれる「驚き」や「感動」をぜひとも実際にお試しくださませ！！

ユニーク
ラムカツ味噌たれソース
×
コート デュ ヴァントー
キュヴェ ナダル



ユニークなラムカツに味噌甘たれソース “リッチで芳醇な重めのローヌ”と合わせたい。

商品名 : F-886 コート デュ ヴァントー ルージュ
キュヴェ ナダル 2006
¥3,150(本体価格¥3,000)

生産者 : ドメーヌ ド フォンドレッシュ
生産地域: フランス/南ローヌ
葡萄品種: グルナッシュ(40-60%)、シラー(40%)、ムールヴェードル(20%)

多くの熱いファン層を日本のみならず、アメリカ、そしてなんとっても自国フランスに持つフォンドレッシュ。ヴァントーではもちろん、南ローヌでもトップ生産者の一人。彼の情熱はその味わいで感じられます。また独自のユニークな醸造方法のみならず、畑にかける研究心も深いのです。最も厳しいといわれる「エコセール」も取得。取得しても表示することへの執着は全く見せません。「ぼくのワインを飲んでもらえばわかることだから・・・」。フォンドレッシュのワインをもう一度再確認して、もう一度「うまい！！」と気が付いて欲しいのです。

組み合わせのポイント

ローヌと言えば「ローズマリーを効かせたラムチョップ」とか、「もつの味噌煮込み」を持つのが王道。でもフォンドレッシュ同様、独自性を強調して、ニンニク・黒こしょうをまぶしたラム肉をトンカツ風に揚げってみました。そして、名古屋風？の味噌カツもどきの甘めの味噌ダレをかけて合わせてみました。「ええ？！胸焼けしそう・・・。」と思うでしょうか？でも、グルナッシュの熟した甘さと味噌ソースは肉の香りをうまくカバーして、凝縮したこの逞しいナダルは、ピロードのようななめめかしい滑らかさでこの重たいカツをあっさり食べさせてくれます。カツなのに食がすすんでしまうので、なんだか眠気さえ誘い、冬ごもりの熊みみたいな気分でした。でも、まだ食べ足りない人は、スパイスの効いたサラミをつまみながら、最後までナダルを飲み干しましょう。

営業一課 椎川和恵



ハーブのきいた “若鶏のトマトソース煮” × バルドリーノ サンタ ルチア

ただ一人、イタリアンの店長がこのワインの良さを理解してくれて復活輸入☆

商品名 : I-400 バルドリーノ スペリオール サンタルチア 2006
¥2,625(本体価格 ¥2,500)

生産者 : カヴァルキーナ
生産地域: イタリア/ヴェネト州
葡萄品種: コルヴィーナ、ロンディネッラ、サンジョヴェーゼ

収穫は10月の終わりにかけて行ないます。除梗した後、約15日間発酵させ、初めは高い温度でその後温度を下げます。サンジョヴェーゼは異なった構造を持つため分けて発酵を行います。ヴィンテージによって、サンジョヴェーゼは小さなオーク樽で熟成させ、残りは引き続きステンレスタンクで熟成させます(品種によって樽熟成に適さないと考えるため)。翌夏にブレンドし瓶詰めし、3ヶ月置いて11月から出荷します。バルドリーノのイ

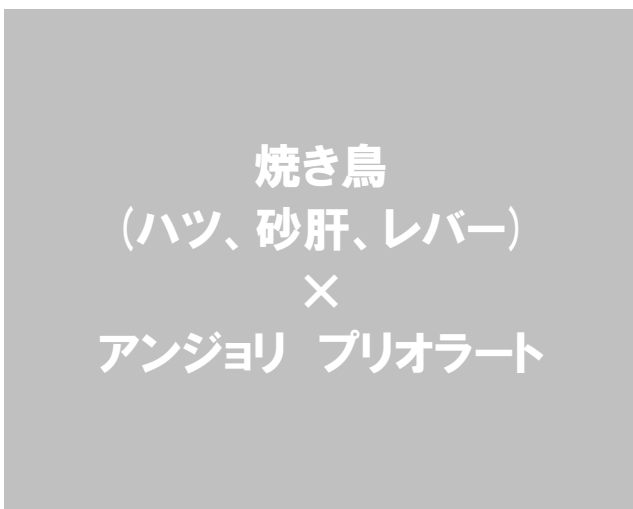
メージを覆すようなとても濃いワイン。

組み合わせのポイント

社長の稲葉も大好きだったこのワイン。しかし繊細なワインは展示会では理解されないため、継続輸入を泣く泣く断念。ところが、たった一人のお客様の意見で再度輸入する「勇気」が湧きました。

色が濃いのに、とても繊細で柔らかい赤ワインです。鶏肉や豚肉が相性抜群！！やはり繊細な赤ワインは、料理と合わせることで真価を発揮します。お客様のご意見は大切だなと実感できた1本です。

営業一課 織川禎人



焼き鳥 (ハツ、砂肝、レバー) × アンジョリ プリオラート



ミネラル感たっぷりのプリオラートのワインには 内臓系の焼鳥がおすすめ！！

商品名 : S-097 アンジョリ プリオラート 2006
¥2,730(本体価格 ¥2,600)

生産者 : アルデボル家
生産地域: スペイン/プリオラート
葡萄品種: カベルネ ソーヴィニオン、ガルナッチャ

アルデボルは、合わせて12haの畑を所有する小規模生産者。畑での作業はビオロジックが基本で、除草剤や殺虫剤、化学肥料は一切使いません。プリオラートの土壌は、もともと岩から生じたもので、粘板岩が多く含まれ、灰色や茶色をしています。葡萄の根は、この粘板岩の間を縫うように深く伸びていき、ミネラル分が豊富に得られます。ワイン造りでは、長時間マセラシオンを行ない、軽くローストしたきめの細かいフレンチオークで熟成します。これらの過程は全て、ワインの純粋で自然な風味を際立た

せるもので、樽のフレイヴァーが強すぎないようにします。

組み合わせのポイント

内臓系の焼鳥は、他の動物内臓の焼き物よりも口の中のボリューム感が小さく感じます。もも肉や皮などの焼鳥にはしっかりとワインを合わせますが、肝系には心地よく柔らかな酸とタンニンのバランスが重要。そこで思いついたのがプリオラートワイン。今回はデパ地下で買ってきた焼鳥(ハツ、砂肝、レバー)と合わせてみました。この地域特有の粘板岩土壌からくる土っぽいミネラル感と鉄っぽさを感じる肝系の焼鳥がとてもマッチ。やわらかな酸とタンニンを持つこのワインのバランスと穏やかさが、肉の鉄っぽさをしっかりと受け止めてくれます。塩でもタレでもどちらでも合います。

営業一課 西尾宗洋



レモンとディルを脇役に
 “スモークサーモン”
 ×
 スプマンテ フルヴィオ ベオ

トレビッキエリ5年連続受賞のあのソアーヴェを造るカ ルガーテから
 “貴婦人”風情のスプマンテが新登場！！

商品名 :I-574 スプマンテ フルヴィオ ベオ ¥3,780
 生産者 : カルガーテ (本体価格¥3,600)
 生産地域: イタリア/ヴェネト州
 葡萄品種: ガルガネーガ(100%)

ソアーヴェ同様、ガルガネーガ種をタンクで丁寧に造ったワインを、24ヶ月瓶内二次発酵させたスプマンテ。キメの細やかなクリーミーな舌触り、リンゴやスモークな香りと複雑味、さらに品のよいコクが備わっています。その美しさとエレガントさは、“貴婦人”にたとえられる味わいです。まさにあの5年連続トレビッキエリを連受したモンテフィオレンティーネをスプマンテ化した味わいです。

組み合わせのポイント

アペリティフという“泡”がいいですね。含まれる二酸化炭素のために、体内にアルコールが早く溶け込んで、あっという間にパーティー気分。ホームパーティーの季節は、まずはスプマンテ。生産者カルガーテも「魚にはピッタリ」と言っていたので、スモークサーモンに香草のディルを散りばめてレモンを絞ったら、最高のハーモニー。手間もかからず、ちょっと優雅で上品な演出に間違いなし。パーティーのプロローグには絶対お勧めです。もし残っていても、その後の魚や魚介系のお料理に合わせて楽しみ続けられますよ。

営業一課 椎川和恵

鯛とあさりのアクアパッツァ
 パッセリーナ煮込み
 ×
 ヴィツラ アンジェラ
 パッセリーナ



簡単、感動、完食。誰でも作れる、ワインが美味しい、だからいいんです！

商品名 :I-550 ヴィツラ アンジェラ パッセリーナ 2008
 ¥1,890(本体価格¥1,800)

生産者 : ヴェレノージ エルコレ
 生産地域: イタリア/マルケ州
 葡萄品種: パッセリーナ(100%)

土着品種ブームのイタリアから、ヴェレノージ エルコレの造る、待望のパッセリーナが再入荷しております。ヴェレノージのスタッフ達はこのパッセリーナのオリジナルシャツを作り、展示会等で着込み、皆で宣伝するほどの力の入れようです。少しグリーンを帯びた明るい黄色で、繊細な花の香り、フルーティな桃、白い花、そして杉のニュアンスが混ざり合った魅惑的な香りにあふれています。非常にフレッシュで心地よいグレープフルーツの苦味やレモンの酸味を感じます。

組み合わせのポイント

鯛は「お頭付き」を選ぶのがポイント。そこに、にんにくを利かせたオリーブオイルで鯛の両面を軽く焼いて、あさり、プチトマト、オリーブをぶち込んで、「パッセリーナ」で10分程度・・・味付けはこしょうと塩の代わりにアンチョビペーストで整えて出来上がり！あとは、飲んで、食べて、飲んで、食べて・・・濃厚なスープと柑橘系のパッセリーナのあまりに絶妙なバランスに、つつい夢中になり、会話が少なくなる事に注意。

営業一課 小柳太



たっぷり脂の乗った
さんまの“なめろう”
×
ヴァンサン ジラルダン
ブルゴーニュ ブラン2005

**生の青魚にワイン?! そんな組み合わせありえない!!
いえいえ、“なめろう”ならそれが絶妙の組み合わせに!!**

商品名 : F-154 ブルゴーニュ ブラン 2005 ¥3,360
生産者 : ヴァンサン ジラルダン (本体価格 ¥3,200)
生産地域: フランス/ブルゴーニュ
葡萄品種: シャルドネ

ジラルダンのブルゴーニュ ブラン。弊社の定番商品として長く取り扱いしていますし、なぜ今さら改めて紹介する必要があるんです!! なぜなら、そのヴィンテージがブルゴーニュ屈指の当たり年 2005 年になったからなのです!! その恩恵もあり、今までのブルゴーニュ ブランに比べて明らかにミネラルが強く、若干の硬さは感じるものの、輪郭のはっきりとした上質なワインに変貌を遂げています。これでこそ、ピュリニー モンラッシュ、ムルソーの平均 30 年樹齢の葡萄というもうなづけ

ます。今、ACブルゴーニュで 2005 年が扱える喜び。ぜひ良年・良質のお買い得なブルゴーニュ ブランをお買い求めください!!

組み合わせのポイント

生の青魚にワイン?! この組み合わせを聞いてすぐに美味しそうと連想される方はまずいと思います。私もそうでした。しかし!! そこにある伝統的な調味料・・・「味噌」が加わるだけであつた間にラブラブカップルのように相性抜群に!! サンマの脂の臭みを中和し、旨味をぐっと引き出させワインのアミノ酸とドッキング!! 科学的な根拠は分かりませんが、やはり同じ発酵食品、離れていてもどこかでつながっているような、遠距離恋愛を感じさせるマリアージュなのでした。営業一課 岩瀬浩章

クリーミーで濃厚な味わいの
カルボナーラ
×
ヴァンドペイ シャルドネ
(新樽熟成)



**新樽熟成でコクのあるワインだから
クリーミーで濃厚な味わいのカルボナーラに!!**

商品名 : F-609 ヴァン ド ペイ ドック シャルドネ 2007 ¥1,680 (本体価格 ¥1,600)
生産者 : ドメーヌ ド ブリウ
生産地域: フランス/ラングドック地方
葡萄品種: シャルドネ

フランス産のオークの新樽で2~3ヵ月熟成されます。また30%は発酵もオーク樽でおこないます。樽は個性の異なったフランス国内のいくつかの森からのものを使い(アリエ、ニヴェル、ヴォージュ、ブルゴーニュなど)、最後にブレンドします。大切なのは良い樽の会社を探すことと木の産地、そして内側の焦がし具合だそうです。美しく淡い麦藁色、あふれる香りとほどよいコク、樽の香りは強すぎずバランスがとれています。余韻の長さに

も驚かされます。

組み合わせのポイント

強いミネラル感としっかりとした酸味。樽の風味がしっかりと感じられますが、ワインに溶け込み、コクのある味わいです。クリーミーで濃厚な味わいのカルボナーラを、しっかりと受け止めつつも、重くなった口の中を酸味がリフレッシュさせてくれます。そして強いミネラルが食欲を増進させてくれます。クリームシチュー、鳥のクリーム煮などクリームソースを使ったものにも♪
営業一課 白川善英