

いよいよ7月、夏本番！！

暑い夏を乗り切るにはやっぱり美味しいワインです！！

第6弾「ワインと料理の絶品！！マリアージュ・夏」

今回で6回目となります、料理とワインの相性を営業が実践、実証してレポートいたしますこの企画。今回はもうすぐ夏も本番となります7月のDMIに掲載ということで、暑い夏にワインなんて飲みたくない？！いえいえ、暑い夏だからこそ、夏ならではの美味しいお料理と美味しいワインでバッチリスタミナをつけて、夏を乗り切らねば！！

ということで今回は「夏に飲みたいワインと料理」というテーマで、各営業が実際に飲んで食べて実践した美味しい組み合わせの数々をご紹介します。中には夏にカベルネ？！なんていう提案もありますが、そこはワインのプロならではのマリアージュのポイントがあったりしますので、ぜひぜひ最後までご覧下さいませ！！

稲葉HP「今月のおすすめワイン」にて、カラーで写真がご覧いただけます！

<http://www.inaba-wine.co.jp/blog/wine/> または [稲葉 今月のおすすめワイン](#) で検索

“酸味”が決め手 夏野菜のグリルマリネ × 柑橘系 コスティエール ド ニーム ブラン キュヴェ トラディション

商品名 :FA-678 コスティエール ド ニーム ブラン
キュヴェ トラディション 2009 ¥1,785(本体価格 ¥1,700)
生産地域 : フランス/ラングドック地方
生産者 : マ デ プレザド
葡萄品種 : ルーサンヌ(50%)、グルナッシュ、ヴィオニエ、マルサンヌ

18度にコントロールしたステンレスタンクで醸酵します。マロラクティック発酵は行ないません。透明感のある色合い。白桃、アーモンドの花の濃厚な香りがあります。口に含むとすばらしい複雑さがあり、十分な酸と、エキゾチックなフルーツ、そしてミネラルの香りが広がります。シリル マレは「フルーティで飲み心地の良いワインをと心がけています。」とっていました。毎年リリース直後に売り切れてしまい、彼のワインの中でも最も入手の困難なワイン。

組み合わせのポイント

夏野菜の代表であるナスとピーマンとミニトマトをグリルでよく焼いて、オリーブオイルと酢とレモン、砂糖と塩、胡椒、バジルを混ぜ、あとはよく冷蔵庫で冷やしておくだけでいい簡単レシピ。酸っぱいものが大好きである我が家は、酢を多めにしています。これからの時期、夏野菜をたっぷり食べられて、とってもヘルシーなこのレシピは欠かせません。この料理を食べていると飲みたくなるのが、ラングドックの雄マ デ プレザドの白。柑橘系のワインと、酸味があるマリネは、相性抜群です。

営業一課 大橋



“山椒(サンショウ)”が決め手
バーベキューのカルビ
×
濃厚 & スパイシー
カベルネ ソービニヨン
レセルバ



重たい肉と重たいワインを合わせるための一つの工夫。肉のボリュームを和らげる山椒がポイント。

商品名 : W-011 カベルネ ソービニヨン レセルバ 2008
¥1,680(本体価格 ¥1,600)

生産地域 : チリ/マイポヴァレー州

生産者 : ペレス クルス

葡萄品種 : カベルネ ソービニヨン(90%)、カルムネール、シラー

葡萄は全て手摘みで収穫され、ステンレススチールのタンクで発酵の後、新樽と2~3年樽(65%アメリカンオーク、35%フレンチオーク)に分けて熟成されています。深いルビーレッドで、熟れたレッドベリーとスパイスの香りがあり、その香りはワイン自体が感じさせてくれるドライフルーツやバナナの風味をより一層引き立てています。大変良く構成されたワインです。力強いタンニンがありますが、後口はスムーズです。

組み合わせのポイント

上司にも言われましたが、「夏にチリの重たいワイン!？」と思うかもしれませんが、でもバーベキューへ行く、出来るということは体が元気な証拠。そして体も刺激求めているはず。先日も、地元の友人たちとバーベキューを行ったとき、ワインとしては素晴らしいはずの仏ピノノワールではものたりないという意見でした。圧倒的なチリワインの勝利! このワインはバーベキューにほしい要素、「インパクトの強さ」「開けてすぐおいしい」「肉に合う」という条件を見事満たしています。しかし飲み続ければ、さすがに疲れます。そこで秘密兵器「山椒」の登場です。お肉に一振りパラパラとかけていただくと、しつこかった口の中をさっぱりとさせてくれ、また違った味わいへ変化させてくれます。 営業一課 白川

意外に簡単!!でも本格的
手羽先と夏野菜のオープン焼き
×
年産5,000本 まるでムルソー
サン シニアン ブラン



かつての名古屋勤務で否応なしに手羽先が大好きに…。

自宅でも簡単に出来る、パリパリの食感とジューシーな味わい。しかも安ウマ!!

商品名 : FB-222 サン シニアン ブラン 2008
¥2,205(本体価格 ¥2,100)

生産地域 : フランス/ラングドック

生産者 : シャトー ピュイセギール

葡萄品種 : グルナッシュ ブラン、マルサンヌ、ロール

赤ワインの産地として知られるサン シニアン。そこでほんの少しだけ造られる非常に上品な白ワイン。サン シニアンはラングドックの他ACに比べ標高が高く、そのため酸がとて綺麗です。重くなりがちな南仏の白の中で、ムルソーを思わせるようなボリュームとミネラル、繊細な酸がバランスよく存在する白ワインは稀です。平均生産本数も5,000本と極端に少なく、手をかけて丹精込めて造られる幻の白ワインなのです。

組み合わせのポイント

名古屋で勤務した酒飲みサラリーマンなら、必ず一度は行くであろう定番居酒屋「風来坊」。ときどき無性に食べたくなるんですね、あの「手羽先の唐揚げ」。でも家で作るにはちょっと手間。でもでもわりと手軽にあのパリパリ感を楽しめる方法がこのオープン焼きなんです。岩塩とハーブをしっかりと利かせてあとはオープンに突っ込むだけ。一緒にパプリカやズッキーニ、新じゃがなど、野菜を入れておけば立派な付け合せに。簡単で材料費も安く、しかもとても美味しいので、たくさんの来客があるときにも喜ばれると思いますよ。鶏肉の旨味と野菜の甘みには、サン シニアン ブランのような、ちょっとボリュームのある白ワインがピッタリです。ぜひお試しください!! 営業一課 岩瀬

よ〜く、氷で冷やした
豚肉の冷しゃぶ
×
プリンツ ゲーツ リースリング
ファインヘルプ



夏バテの季節がやってきます「あ〜今日は食欲がない・・・」そんな時には！！

商品名 : KA-202 プリンツ ゲーツ リースリング ファインヘルプ
フォン ブンテン シーファー 2008
¥2,310(本体価格 ¥2,200)

生産地域 : ドイツ/ラインガウ
生産者 : フリート プリンツ
葡萄品種 : リースリング

vom bunten Schiefer (フォン ブンテン シーファー: 多彩な粘板岩から) という畑から収穫される葡萄は大変ミネラルも豊富で、水はけもよくリースリングには最適の土地です。甘い果実の香りがありフレッシュでミネラリー、またファインヘルプを冠するにふさわしい絶妙な酸と糖のバランスが際立っております。モーゼルとはまた一味違う素晴らしいリースリングです。

組み合わせのポイント

まずはよく冷やしたプリンツ ファインヘルプを“くいと一口”胃の中に流し込みましょう。すぐに食欲がわいてくるはずです。そして鍋に湯を沸かし豚肉を「しゃぶ、しゃぶ」とさっと茹でます。その後、冷たい氷水にすぐに入れて豚肉をさめます。その日の気温が高ければ高いほど冷やすとおいしさが増します。食欲のなくなる季節。食欲をそそるためにも彩りを大切にするためにトマトときゅうりを添えると一層おいしく召し上がれるはず。リースリングのファインヘルプだからこそ魅せる絶妙なバランス、、是非お試しを！
営業一課 小柳

“海老とブロッコリーの
ニンニク塩炒め”
×
ソアーヴェ クラシコ
モンテ フィオレンティーネ



夏にはビール！いや、白ワインもいい〜んです！
アロマティックでミネラル豊かなワインで気分爽快に！！

商品名 : I-094 ソアーヴェ クラシコ モンテ フィオレンティーネ
¥2,625(本体価格 ¥2,500)

生産地域 : イタリア/ヴェネト州
生産者 : カルガーテ
葡萄品種 : ガルガネーガ

このモンテ フィオレンティーネは、カルガーテの丘の北にある標高の高い単一畑(400m)からのセレクションした葡萄で造られます。このワインはミネラル分の多い仕上がりがとっていますが、綺麗なアロマも見逃せません。葡萄は10月中旬頃に3回に分けて収穫されています。16~18°Cに保ったステンレスタンクで、10~15日間発酵します。緑のハイライトのある薬色で、リンゴやプラム、カリンの香りと喉の渴きをいやす酸味があり、

フレイヴァーが長く続きます。'08年が「ガンベロ ロッソ2010」でトレ ビッキエリ(絶好調 なんと5年連続で獲得！)

組み合わせのポイント

夏になると無性に中華料理を食べたい！こんな気分になるのは私だけでしょうか？今回の海老とブロッコリーの炒め物も中華の定番メニューです。ニンニクで炒め、味付けは塩、黒胡椒のみの薄味に！水溶性片栗粉で仕上げ、最後にレモンをひと搾りしてよりさっぱり！そして暑い夏に体が欲するのはビール！！となるのが王道のパターンですが・・・ここで白ワイン登場です！！ミネラリーでしまった酸、アルコールを感じさせないモンテフィオレンティーネは塩味の炒め物にピッタリ、気分爽快です。ビールもいいですがこのワインも是非お試しください！！ 営業一課 西尾

尾張なごやは
エビふりゃ〜、で
×
VdP デ コート カタラン
ブラン マ ラ カーブ



私は名古屋人ではありませんが、エビフライが大好きです。
だって白ワインに良く合いますから。

商品名 :FB-346 ヴァンド ペイ デ コート カタラン
ブラン マ ラ カーブ 2008
¥2,205(本体価格¥2,100)
[8月より値下げ ¥2,100(本体価格¥2,000)]
生産者 :ドメヌ ガルディエ
生産地域 :フランス/ルシオン
葡萄品種 : ミュスカ、グルナッシュ ブラン、マカベオ

ジャン ガルディエ(1961年生)は、この地域のトップ生産者ドメヌ ゴビを含む友人達と、ルシオンの評価を高めるべく栽培・醸造に情熱を注いでいます。クラスマンでは「ルシオン独特の欠点である重苦しさがない」生産者として絶賛、「ワインスペクター」でもルシオンの新しい生産者の一人として紹介されています。マ ラ カーブは 15ha の畑で、シスト ノワール(黒色片岩)が多く見られる土壌です。収穫量は 35hl/ha。5ヶ月間澱と共にタンクで熟成させます。白桃やレイシ、メロンの甘い香りがあり、細や

かなキメ、生き生きとした辛口白ワインです。

組み合わせのポイント

「名古屋人はエビフライが好き」という都市伝説はいつから始まったのでしょうか？…いつもは、さっぱりとした白ワインを合わせる事が多いのですが、今夜は華やかなコクあり白ワインで試してみました。収穫量を減らしているせいでしょうか？5ヶ月間澱と共にタンクで熟成させているせいでしょうか？樽熟成をさせたワインのようにボリュームがあるため、冷やし過ぎた状態では、ほのかに苦味を感じさせます。しかし、グラスに注ぎ数分でやや温度が上がってくると、まさに白桃や洋ナシの香りに、コンドリュウのような果実味が口いっぱいに広がります。エビフライはタルタルソースでも、レモンだけでもベストマッチですが、私はレモンだけがおすすです。因みにポテトサラダにも良く合うのでワインが進む進む。 営業一課 織川



夏野菜焼いて混ぜて簡単マリネ。

FA678



山椒が決め手のバーベキュー。

W011



ぱりぱり手場先はオープンで。

FB222



さっぱり豚しゃぶにラインガウ。

KA202



気分爽快、カルガータの三ツ盃。

I094



東京宮のボスが勧める海老ふりゃ〜。

FB346

クール宅急便

本年も夏季配送について、運送途中での気温上昇による品質低下防止策といたしまして、ヤマト運輸の「クール便」の導入をいたします。1年を通してワインの需要はますます増加傾向にあり、夏季のワイン販促が秋から冬にかけてのワイン売り上げの大きな足掛かりとなります。是非とも下記をご覧頂き、クール便のご使用をご検討ください。

【クール便使用サービスについて】

1. ご発注の際お申しつけいただければ、1ヶ口につき200円(クール便料金の一部・外税価格)をご負担いただく事により、ヤマトクール便にてお届けいたします。
2. 従来どおりの運送便によるお届けもいたしますが、その場合には気温の上昇によるワインの液もれやラベル汚れが発生した場合の保証は、大変申し訳ございませんがいたしかねますので、あらかじめご了承ください。