

いよいよ4月に突入！！

4月といえば新学期、新学期といえば入学！！

今年めでたく小学校入学を迎える子供たちのヴィンテージ2003年生まれワイン特集！！

第5弾 「ワインと料理の絶品！！マリアージュ」

今回で5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4月のDMに掲載ということで、4月といえば・・・そう！！桜咲くこの季節、気持ちを新たに新年度や新学期を迎えている方も多いことと思います。そんな方々の中でも、4月から初めて学校に通うことになる、今年小学校入学を迎える子供たちにとっては特にワクワク、ドキドキする季節ではないでしょうか？

そこで今回は今年めでたく小学校入学を迎える子供たちの生まれたヴィンテージ、2003年のワインにスポットを当て、料理との相性を検証してみたいと思います。7歳の子供たちといえば元気ハツラツ、わんぱくな盛りですが、7歳のワインとなるとその味わいはいかに・・・。

自分が小学校入学のときはどんな様子だったかなあ、と昔を思い起こしながら飲むのもまたワインならではの楽しさですね。フランスでは記録的な猛暑に見舞われたヴィンテージでしたがあれからすでに7年、味わいにも深みを増したであろうワインと料理との相性もとても気になるところです！！



イタリアでもポピュラーな食材であるアンギラ (anguilla)、でも蒲焼は日本の伝統！！？

商品名 :I-391 バローロ リセルヴァ 2003
¥4,200(本体価格¥4,000)
生産者 : テッレ デル バローロ
生産地域 : イタリア/ピエモンテ州
葡萄品種 : ネッビオーロ

リセルヴァは、5年以上の法的熟成期間が義務付けられています。テッレ デル バローロらしい典型的なクラシックな味わいのバローロで、ガーネット色、かすかな甘さ、程よいタンニンがあり、バランスがとれ、とてもしっかりとした骨格です。いろいろなおいしさの要素が詰まっています。特別な価格でお分けいただいた、たいへんお値打ちなバローロ リセルヴァです。細かく発酵をコントロール出来る新しいタンクの購入と、マイクロビュラージュを導入しました。しかし、「品質を向上させるために様々な試みをし、またモダンな要素を否定する訳ではないが、出来上がったものをみると伝統的な味さじを守っていることがわかってもらえると思う。」というのがエノロ、ダニエル ボンツォの言葉です。

組み合わせのポイント

うなぎ(イタリア語で anguilla)は、北イタリアでも家庭の食卓に頻繁にのぼるポピュラーな食材です。皮がカリカリになるように焼きあげるのが、ごく普通の調理法のようなので。以前から「うなぎの蒲焼」がクラシックなピノワールやネッビオーロに合うという話は聞いておりましたが、今回初めての挑戦です。無論うなぎの蒲焼だけでも大変おいしくバローロ リセルヴァを飲みましたが、サフランライスと合わせることで、より一層楽しめました。まだまだ力強い2003年。ボトルが2/3ほど減ったところが最高のマリアージュ。すこし山椒をかけても、スパイシーさが絡み合せて美味です。普段は買わない高価な鹿児島産のうなぎを買ったので「これも仕事」と、妻や子供にも食べさせず、一人で平らげてしまいました。営業一課 織川

じっくりゴトゴト煮込んだ
ハッシュドビーフ
×
プリミティーヴォ
サレント プリアコ 2003



給料日前の休日！！でも大丈夫。ワインと料理で素敵な一日が過ごせました。

商品名 :I-556 プリミティーヴォ サレント プリアコ 2003
¥2,520(本体価格¥2,400)

生産者 : ロッカ ディ モリ
生産地域 : イタリア/プーリア州
葡萄品種 : プリミティーヴォ(100%)

2003年といえば、ヨーロッパで猛暑が続き大変な年となりました。イタリア南部でも異常な猛暑となりワイン造りに非常に影響を与えた年です。ただ、こちらロッカ ディ モリのプリミティーヴォにとっては良い年となったようです。もともと葡萄をジャムのような状態になってから収穫するため、非常に完熟した葡萄ができたようです。色は透けない赤紫色。抜栓するとすぐに部屋いっぱい心地よい香りが充満します。酸が非常に残っており、7年の熟成を経た丸いタンニンが非常に全体にまろやかさを与えています。

組み合わせのポイント

重要なのは、まずはグラスにワインを注ぎ、飲みながら楽しく料理する事です。中くらいの玉ねぎ3個をスライスし炒めます、そこへ食べやすいように切った牛肉300gを投入。そして今飲んでいるワインを適当に注ぎます。水を入れ煮込み開始。あく取り、ワインを飲み、あく取り…この繰り返しで約45分。火を止め、ハース食品ハッシュドビーフ(300円程度)を入れ、再度火を入れれば完成。おしゃれにするために、茶碗にご飯を入れ、逆さに盛り付け、最後にパセリをのせて彩りを、？おっとパセリがない！でも大丈夫。冷凍ネギでごまかしてみました。見た目には「ハヤシライス」と思われるかも知れませんが、正真正銘「ハッシュドビーフ」の完成です。よく煮込んだ玉ねぎとプリミティーヴォの酸が実にリアージュ！！こんな休日たまにはいいのでは？

営業一課 小柳

マグロとアボカドの
しょうゆ和え
×
ブルゴーニュ コート
シャロネーズ V.V. 2003



生魚は白ワインしか合わないと言うのは間違いです。是非チャレンジ！

商品名 :F-105 ブルゴーニュ コート シャロネーズ V.V.
2003 ¥2,940(本体価格¥2,800)

生産者 : ミシエル グバール
生産地域 : フランス/ブルゴーニュ
葡萄品種 : ピノ ノワール(100%)

葡萄は手摘みにされ、発酵後20%がオーク樽(内20%新樽、20%1年樽)で熟成されます。コート シャロネーズの、サン デゼール村のモンダヴリルの斜面からのワインです。あざやかなルビー色、熟した果実のエレガントなブーケ、顕著な黒すぐりの香り、口の中でまろやかさとこくが發展します。バランスがとれていて、切れ味の長いワインです。'03年は「ガイド アシェット2006」掲載。

組み合わせのポイント

調理方法はいたって簡単です。マグロとアボカド(出来れば購入後数日置いて柔らかくなったもの)を適度な大きさに切り、しょうゆでさっとあえるだけ。ワインにあわせるならわさびは入れないほうが良いです。ポイントとしては、マグロとアボカドを一緒に食べてから飲むと、マグロだけでは受け止められないタンニンやコクを、アボカドの濃厚な味わいがしっかりと受け止めてくれます。特に'03年は果実の凝縮度が高く酸も穏やかですが、枯れた感じがなくまさにいま飲み頃のブルゴーニュと言えるでしょう。

営業一課 白川

葉山牛のヒレステーキ
 “モンデジール ガザン ソース”
 ×
 シャトー モンデジール ガザン
 ブライ 2003



「幻の牛」葉山牛のヒレステーキと、意外に簡単！！本格赤ワインソース

商品名 :FA-892 シャトー モンデジール ガザン ブライ
 2003 ¥3,150(本体価格¥3,000)
 生産者 : マルク パスケ
 生産地域 : フランス/ボルドー右岸
 葡萄品種 : メルロ(65%)マルベック(25%)カベルネ(10%)

2003年のボルドーは他地域と同じように、灼熱の猛暑、そして早魃に悩まされたヴィンテージとなりました。そんな中でも、右岸地域は順調に生育、収穫を迎え、結果的にはヴィンテージ評価として94点(ワインスペクテーター・Right Bank Reds 2003)という当たり年となりました。モンデジール ガザンも色濃く、しっかりと凝縮しており、飲み応え抜群です。また、7年の熟成により、渋みも少しずつ柔らかくなりつつありますが、抜栓後は2~3日かけてゆっくり飲むか、デキャンティングするとさらに美味しくいただけると思います。

組み合わせのポイント

王道ですが、やっぱりボルドーには旨味たっぷりのステーキ！ということで近所のスーパーに物色にでかけると、なんと！！お肉コーナーにさりげなく「幻の牛」葉山牛があるじゃありませんか！！これはと思いつくヒレを購入(高価なのでちょっとびりですが)。そして赤ワインソースを作るべく、市販のフンドヴォー(30g入×3袋、298円)を購入し、モンデジール ガザンを加え少しづつ煮詰めます。とろみがついてきたらバターを加え、塩コショウで味をととのえます。赤ワインソースというとなんだか本格的で難しそう、と書いていたのですが、なんてことはありません。チョー簡単です。しかも簡単なのに味わいは本格的。モンデジールガザンが重い味わいなので、ソースもかなり濃厚な味わいになりました。4歳の息子が「美味しい！！」と、ちょっとしかない葉山牛をバクバクと・・・もちろんワインとの相性も抜群でした！！

営業一課 岩瀬

プルコギ風
 野菜炒め
 ×
 コペルティノ ロッソ
 2003



韓国のすき焼き“プルコギ”&“ワイン”。家族や友人と囲めば楽しみも倍に！！

商品名 :I-558 コペルティノ ロッソ 2003
 ¥1,995(本体価格¥1,900)
 生産者 : ロッカ ディ モリ
 生産地域 : イタリア/プーリア州
 葡萄品種 : ネグロアマーロ(70%)モンテプルチアーノ(30%)

畑は、白亜質の粘土土壌です。収穫は手摘みで行います。温度管理の下で醗酵し、醸しは30~45日間行います。フランス産とロシア産の樽で6ヶ月間、瓶で6ヶ月間熟成しています。やや濃く落ち着いたルビー色。スモーキーな中にスパイシーでよく凝縮した果実味が感じられます。ピターでスモーキーなタンニンがあり、癖は少なく、モダンなスタイルです。甘さもあり、アルコール刺激はあまり感じられません。この価格帯で2003年ヴィンテージはうれしいですね！！「熟成させたワインを飲んでもらいたい。」という思いから敢えて蔵出

しを遅くしているためです。

組み合わせのポイント

今回は“韓国のすき焼き”と言われるプルコギとのマリージュです。市販のプルコギのタレで牛肉に下味を付けフライパンへ。ある程度火が通ったら、野菜(玉ねぎ、にんじん、赤ピーマン、ニラ、もやし)を加えて炒め煮にする。野菜がしんなりしたら完成です。甘辛い肉にシャキシャキ感たっぷりの野菜たちの自然の甘み。これが熟成により角の取れた酸とやわらかなタンニンを持つこのワインにピッタリ！！家族や友人と鍋を囲むように、プルコギを囲みながらワインをグビっと。なんて楽しみ方はいかがでしょうか！？みなさま、是非お試しください。

営業一課 西尾