

ラグビーとワインのいい関係  
「イタリアワイン」「スペインワイン」に大注目

[ワイン ホワット!?!]

# WINE-WHAT!?!

ワインと食のライフスタイルマガジン

10月のラグビーは  
ワインを飲んで盛り上がる!

11

2019  
NOVEMBER  
No.31

COVER  
早見あかり



「イタリアワイン」  
「スペインワイン」を  
美味しく飲みたい!

WINE-WHAT!?! [ワインホワット!?!] 11 2019 NOVEMBER No.31  
「ワインホワット!?!」2019年11月号 2019年10月5日発売(隔数日5日発行) 第5巻9号通巻31号  
編集人/山田 晴 発行人/鈴木 文彦 発売・発行/株式会社INSTYLE PUBLISHING 〒106-0031東京都港区西麻布3-24-23 入居ビル4F 編集部・広告部 ☎03-6477-1530  
ラグビーとワインのいい関係 「イタリアワイン」「スペインワイン」に大注目

Cono Sur  
A New World

## Why the bicycle?

### コノスルは、なぜ自転車なの?

ラベルとボトルに描かれた自転車は、  
毎日畑へとペダルをこいでいくワーカーへの敬意と、  
自然のサイクルを基本とした、コノスルの  
葡萄づくりを表すシンボルだからです。



自転車の  
エンボスボトルと  
新ラベルで  
リニューアル!

プレミアム チリワイン【コノスル ビシクレタ レゼルバ シリーズ】  
カベルネ・ソーヴィニヨン\* / ピノ・ノワール\* / メルロー / カルメネル / シラー / マルベック / シャルドネ\* / ソーヴィニオン・ブラン / ケヴルツトラミネール\* /  
ヴィオニエ / リースリング / ピノ・ノワール ロゼ 750ml: 各880円(税別) 375ml: 各560円(税別) \*印のみ ※表示の価格はすべて希望小売価格です。

ワインで生活を楽しむ | 輸入販売元 株式会社スマイル | 〒135-0052 東京都江東区潮見2-8-10 TEL.03-6731-2400 FAX.03-6731-2271  
http://www.smilecorp.co.jp <飲酒は20歳になってから>



ワインと和食のペアリングは、ソムリエの専売特許ではない。じつは誰でも「このワインにはこの料理！」と提案できてしまう。しかも、ワインがイタリア産であれば、ペアリングの成功率はグンと高まる。なぜ誰もがペアリングを成功させられるのか？

どうしてイタリアワインであるべきなのか？  
イタリアワインのオーソリテイ、永瀬喜洋さんから解説を受け、実際に和食とのペアリングを体感した面々の声を聞けば、その理屈に深くうなづけるはずだ。

取材文／山本真紀 写真／山下亮一

# イタリアワインと和食のペアリングは どうしても 簡単なのか。

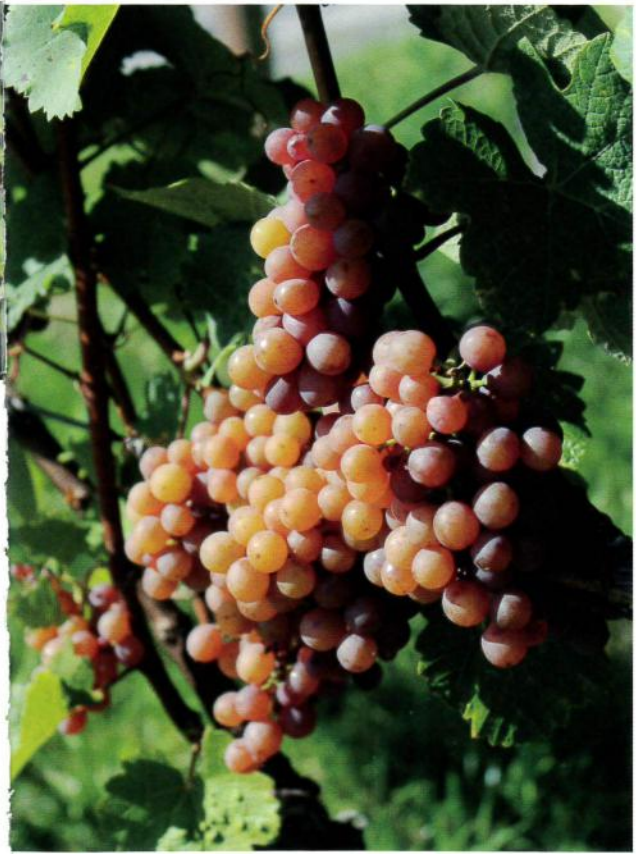
## Japanese food

### 2 イタリアワインと和食なら 8割以上で失敗ナシ

さて、歴史という単語が飛び出し、いよいよペアリングの極意へと話が移るかと思いきや……「イタリアワインと和食のペアリングなら、どんな組み合わせでも85%の割合で失敗しません！」と永瀬さんから爆弾発言が飛び出した。多種多様なイタリアワインと、これまた多種多様な和食。ブドウ品種の個性と食材の風味とでスタイルをリンクさせやすいとの理論は納得がいくとはいえず、何も考えないままイタリアワインと

料理を合わせても過半数で失敗ナシとは、これ如何に？  
「ペアリングの精度をどこに持っていかで話は変わるのですが、『失敗』とは「料理とワインがケンカする」ということ。それを全体の割合で見ると、残念ながら10〜15%くらいはどうしても合わない。つまり、望んでいない味わいが生まれてしまう状態です。それ以外の85%が「合わないことはない」という状態で、ワインと料理がケンカしない。さらに、そのなかの5%以下が、いわゆるベストマッチ。ソムリエなどの専門家たちは、この5%以下に当てはまるワインと料理との相乗効果求めてペアリングに挑んでいるのです。」

家飲みパーティー持ち寄りワイン会に誘われると、どんなワインを持参してこようか悩んでしまう。もし「食事は和食で」と事前に聞かされたとしても、料理内容が漠然とし過ぎていてはワインを選びようがない。そんなとき、とりあえずイタリアワインを手に参加すれば、大きな確率でハズレは避けられる。ワインで迷ったらイタリアン、と覚えておきたい。



指南役 永瀬喜洋さん  
クアトロヴィーニ代表取締役。第8回JETCUPイタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール優勝。イタリアワイン通が足繁く通う名店「ヴィーノ デッラ パーチェ」[ラソスタ]でソムリエとして活躍したのち、独立。現在はワインスクール講師、ワイン販促のアドバイザー、プロモーションの企画・運営など、日本でのイタリアワイン普及に尽力。



### 1 ワインと食の国際結婚、成功の秘訣は自然体

ワインと和食のペアリング。フランス語でマリアージュ(結婚)と呼ばれるのはよく知られているが、「外国のワインと和食のマリアージュって、やはり国際結婚ですよ」と永瀬喜洋さんが笑顔で例えてみせた。同じ土地で長年一緒に育まれた酒と食は、同郷のよしみで自然に馴染む。生まれ育った地が違えば、それだけマリアージュのハードルが上がるのは当然だという。

「イタリアワインなら和食と合わせやすい」と永瀬さんは断言する。さすがアモーレ(愛)の国イタリア、ワインが情熱的に和食へ迫ってマリアージュを成就させる図式なのか? 「いえいえ、じつはイタリアでは、ペアリングのことをアビナメント(Abinamento)と呼んでい

## How to pair Italian wine with

### 3 イタリアワイン攻略は「品種ファースト」でラクラク

けれども、ワインホワット!? 読者としてはやはり、その5%以下のベストマッチを目指して精進したい。たとえイタリアワインに苦手意識を持つ読者が少なくないとしても、だ。地場品種の種類は2000超、ワイン法による格付けや認定エリアは度々変更され、一方で「スーパー・タスカン」をはじめ格付けに捕らわれないワインたちが煙めき続ける。イタリアワインに向き合おうと覚悟を決めても、どこから手をつけていいやら途方にくれるほどのカオスっぷり……。

普通、ワインを勉強する人は最初に地図を開く。有名なワイン生産国の地図を眺め、主な産地ごとに区切って気候風土の特徴をつかみ、その地を代表するブドウ品種をおさえていくのが定石だ。ただ、イタリア20州すべてを訪問して土壌の多彩さを体感してきた永瀬さんからは、

過去に永瀬さんはワインホワット!? No.23「イタリア三大品種との付き合い方」で、ネッピオーロ、サンジョヴェーゼ、アリアニコのイタリア3大品種と料理との相性を伝授済み。そこで次ページより、3大品種に続く代表的な8大品種を紹介。イタリアワインと和食とのベストマッチを自分で発見するべく、さあ「品種ファースト」で行こう!

ちょっとおさらい

### 和食とピッタリ イタリア3大品種

- **ネッピオーロ**  
イタリア北部で多く栽培されているブドウ品種。料理の油脂を洗い流してくれる酸味と、パワフルなタンニンが特徴的で、豚の角煮や焼きそばと仲良し。
- **サンジョヴェーゼ**  
味わいの基本にあるのは、酸と果実味。タンニンは強すぎず、するする飲めるスタイルが主流だ。余分な脂のない炭焼きの牛肉や、マグロの刺身に。
- **アリアニコ**  
酸もタンニンも効いている、イタリア南部の代表品種。スパイスだからカレーと合うし、果実味たっぷりのタイプなら、ほんのり甘いジンギスカンもオススメ

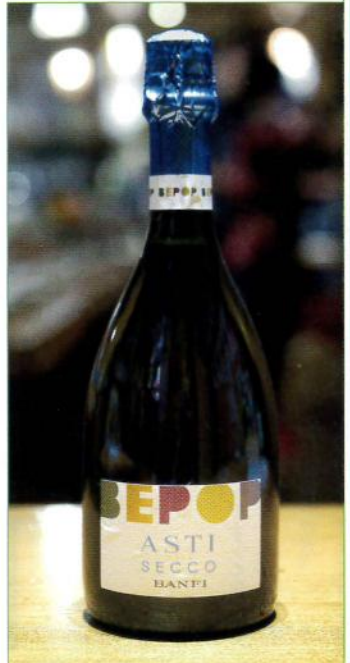
ネッビオーロ、サンジヨヴェーゼ、アリアニコ以外で知っておくべき

# イタリアの 8大ブドウ品種

イタリアワインは、全体的に酸度が高い。ワイン初心者には「酸っぱい」と敬遠されるが、その酸こそが料理との相性を飛躍的に高めてくれる立役者だ。飲み続けても疲れることなく、料理と合わせたときの万能感も、また酸によるところが大きい。そんなイタリアワインをイタリアワインたらしめる、個性豊かな代表品種を8種ピックアップ。また、それぞれの品種を使ったワイン計8本を実際に用意し、ワインホワット!? 読者テイスターを交えた試食会で大検証。その和食とのペアリング結果は続きのページで!

品種  
モスカートビアンコ

1 白2、黄色1、ロゼ1、赤2の全6種類に分類され、イタリアのほぼ全土で栽培されるギリシャ由来のモスカート種。モスカート・ビアンコはそのうちの1つで、白桃やホワイトローズを想わせるアロマティックな香りが特徴的。陰干しをして甘口に仕立てられることも。



【Banfi】  
Bepop Asti secco

【バンフィ】  
ビーポップ・アスティ・セッコ

産地  
イタリア、ピエモンテ州

参考価格  
1,950円

輸入元  
未来堂

モンタルチーノに3000ヘクタールという広大な畑と近代的な醸造設備を備えたワイナリーを所有するバンフィ。近郊の産地も含め、高級ワインからカジュアルなタイプまで幅広く揃える。アスティは甘口が主流だが、こちらは近年認められた辛口スタイルで、ピエモンテのエステート産。

品種  
カッリカンテ

2 南イタリア・シチリア州原産の白ブドウ品種。他の土着品種とブレンドするワイン造りが行われてきたが、近年はエトナ山の地域を中心に単一品種でも造られる。アニスや梨のような繊細な香り、引き締まった高い酸味の強いワインが生まれる。



【Planeta】  
Eruzione 1614 Carricante

【プランエタ】  
エルツィオーネ1614・カリカンテ

産地  
イタリア、シチリア州

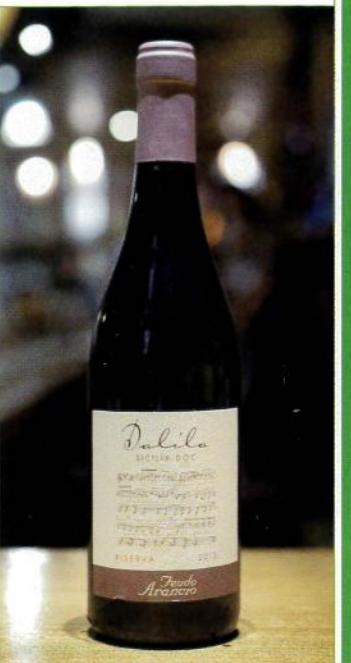
参考価格  
4,800円

輸入元  
日欧商事

素朴でシンプルなワインが主流であったシチリアにおいて、いち早くスタイリッシュな造りを追い求め、シチリアワイン業界をけん引する存在となったプランエタ。こちらのカッリカンテは、リースリングを10%ブレンドすることで、強固なミネラル分を和らげている。

品種  
グリッロ

3 西シチリア州を中心にプーリア州など南イタリアで栽培される白ブドウ品種。マルサラ酒の原料として知られるが、近年は単一品種での辛口ワインに注目が集まっている。濃い麦わら色、干し草のような控えめな香り、充実した酸、豊かなボディ、わずかにタンニン分を感じる白ワインとなる。



【Feudo Arancio】  
Dalila

【フェウド・アランチョ】  
ダリラ

産地  
イタリア、シチリア州

参考価格  
1,600円

輸入元  
モトックス

誰もが親しめるお手頃価格のワインにアイデンティティを確立、アメリカのワイン専門誌で欧州最優秀ワイナリーに選ばれたこともあるフェウド・アランチョ。ダリラはヴィオニエを20%ブレンド。地場品種と国際品種の使い分けやブレンドが巧みな造り手である。

品種  
モンテプルチャーノ

4 中部イタリアの東側を中心に栽培される黒ブドウ品種。マラスカチェリーのような華やかで凝縮した香り、まろやかな口当たりの中にタンニンと酸を基調としたストラクチャーを持つワインが生み出すポテンシャルの高い品種。赤ワインにされる事が多いが、ロゼワインにも適した個性を有している。



【Terra d'Aligi】  
Cerasuolo d'Abruzzo

【テッラ・ダリージ】  
チェラスオーロ・ダブルツォ

産地  
イタリア、アブルツォ州

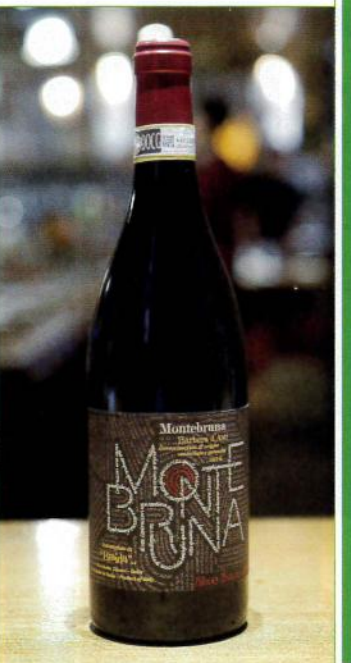
参考価格  
1,550円

輸入元  
未来堂

テッラ・ダリージは、先祖代々ワイン造りに人生を費やしてきたスピネリ家が手掛ける最高級ブランドだ。このロゼは、自社畑で栽培された赤ワイン用品種のモンテプルチャーノをやさしくプレスしてステンレスタンクで醗酵、短期間の瓶内熟成を経ている。

品種  
バルベーラ

5 原産地である北イタリア・ピエモンテ州で最も多く栽培される黒ブドウ品種。その中でもアスティ県により優位性があり、赤いチェリーなどのフルーツや花を想わせる香りと果実感。しっかりとした高い酸味を持つ一方で、タンニンは控えめであるため、醸造において小樽との相性も良い。



【Braida】  
Montebruna Barbera d'Asti

【ブライダ】  
モンテブルーナ・バルベーラ・ダスティ

産地  
イタリア、ピエモンテ州

参考価格  
3,400円

輸入元  
フードライナー

酸の強いバルベーラ種を小樽使用の醸造でまろやかにし、バルベーラの新しい一面を開拓したジャコモ・ボローニャ。彼がワインに掛けた夢を具現化し、一族で継承しているのがブライダである。このバルベーラは自社畑のブドウを用い、大樽で1年熟成。



中戸川優子さん

IT企業の研修講師。JSA認定ワインエキスパート。ルケというマイナー品種に惹かれてから、イタリアワインを飲み始めるように。和食店での持ち寄りワイン会をやる機会が多い。



縫 (nui)さん

ワインをテーマに楽曲を作り、自ら歌うワインソングライター。ストレッチ・インストラクターとしても活躍。価格にとらわれず、常に「目の前にあるワインを愛する」とのスタンスで飲む。



宮下 愛さん

ワインショップ「The Winery Tokyo」店長。ニューヨークにある「The Winery NYC」の2号店として麻布十番にオープンした国際色豊かな店で、ワインの選定から販売まで統括。

参加ティスター



どれが合う? ユニオン。

# イタリアワイン 泡。白。赤と 居酒屋料理 5品

イタリアワインと和食のペアリングを実証するのは、イタリアワイン専門家である永瀬喜洋さんとワインに詳しいイタリアワインは「ほとんどに」好きな3名。炉端焼居酒屋「なかめ」で「本店」で用意されたタイプの異なる居酒屋メニュー5品を前に、ベストマッチの可能性をホネで語り合った。

永瀬喜洋さんから

## ADVICE

ペアリングには、いろいろな方向性があります。一番簡単なのは、酸が弱い料理に酸の強いワインを合わせるような、逆の要素をはめ込むパズル方式。また、酸がいきいきとした料理に、同じく酸がいきいきとしたワインを合わせて同調させる方式があります。さらには、あえてちょっとズラして味に陰影やグラデーションをつける方式も。両者が組み合ったとき、どのような構成になるか?それがペアリングを検証するポイントになります。

永瀬 こちらにお集まりのお三方は皆さんワインをよくご存じで、ワインと和食を合わせてみた経験もすでにお持ちかと。でも、イタリアワインと和食を合わせた経験はあるんでしょうか?  
縫 私、自宅と和食を食べるときは、ついフランスワインを選んでしまいます。正直、イタリアワインはあまり……。  
永瀬 ワインラバーが最も避けて通ると言われている(笑)イタリアワインですからね。  
宮下 イタリアワインは地場品種の種類がとてつもない数で、ワイン通にも敬遠されがちなんです。まだ知られていないけれどおいしいイタリアワインは、次々と日本に入ってきているのに。  
永瀬 その数が多いという品種のほうからアプローチしよう、というのが今日のペアリングの主旨なんです。品種の個性に着目し、料理との馴染み具合を見ていきます。  
中戸川 私は和食だとジョージアのオレンジワインなどの自然派を選ぶことが多いんです。「渋みが日本茶みたいでいいね」との理由で。  
永瀬 ジョージアだけでなくイタリアのワインって95%が自然派です。1990年代は「瓶ごと」に味わいの差があるのはダメ」と言われ、諸外国のワイン産地ではテクニクに頼り切って品質を均一にしていた時代。しかし、イタリアでは多くの造り手が昔ながらの手法を変えませんでした。だから、イタリアではうっかり造り手に「自然派に転換した?」

8

中部イタリア・ウンブリア州の地場品種。世界でも類を見ないほどポリフェノールの含有量が多い黒ブドウで、黒紫の色調とタンニンが非常に強いワインを生み出す。以前は陰干しをして甘口ワインに仕上げるのが主流であったが、近年は長期熟成に耐える高品質な辛口が造られている。

品種

サグランティーノ

Sagrantino



〔Tenuta Castelbuono〕  
Carapace

〔テヌータ・カステルブオーノ〕  
カラパーチェ

産地

イタリア、ウンブリア州

参考価格

4,500円

輸入元

日欧商事

有名なスパークリング、フェッラーリを世に送り出したルネッリ家が手掛ける赤ワイン専門ワイナリー。カラパーチェとは、立体芸術であり自然と一体化した独特なワイナリー建築に付けられた名前。と同時に、ここで産まれる最高峰ワインの名でもある。

7

北部のリグーリア州、中部のトスカナ州、南部のサルデーニャ州で栽培されるスペイン由来の白ブドウ品種。柑橘や白い花を想わせる華やかな香り、充実した酸味に海洋性ミネラル由来の旨みが良く溶け込んだワインが多く、それらは魚介類との相性が抜群である。

品種

ヴェルメンティーノ

Vermentino



〔Serra&Mosca〕  
Montero Vermentino  
di Gallura Superiore

〔セッラ&モスカ〕  
“モンテオーロ”ヴェルメンティーノ・  
ディ・ガッルーラ・スベリオレ

産地

イタリア、サルデーニャ州

参考価格

2,278円

輸入元

モンテ物産

セッラとモスカという名の2人がサルデーニャの地に魅せられ開設したワイナリー。100年以上続く名門の造り手であり、サルデーニャならではの地場品種を保存すべく力を入れてきた。ガッルーラはサルデーニャで唯一のD.O.C.G.格付けワイン。

6

南イタリアのカンパニア州で古くから栽培される黒ブドウ品種。成熟するとピエディ「脚:ブドウの茎」がロッソ「赤」になることが名前の由来。現地ではベレ・パルンモとも呼ばれる。トマトの茎のような、ややスパイシーなトーンが清々しく、酸の軽いエレガントなワインに仕上がる。

品種

ピエディ ロッソ

Piedirosso



〔Vinosia〕  
Pledirosso

〔ヴィノジア〕  
ピエディロッシ

産地

イタリア、カンパニア州

参考価格

2,100円

輸入元

フィラディス

カンパニアの大手ワイナリーの醸造家が、イタリア中を回って新天地を探した結果、地場品種のみ栽培される地元の魅力を再確認。2003年、同地に弟とともに創設したのがヴィノジアだ。当然、ラインナップはピエディロッシを含めすべて地場品種。

How to pair Italian wine with Japanese food



1 「パンフィ」 セッコ ビーボツプアステイ



2 「フラネタ」 エルツイオネ1614 カリカント



3 「セツラ&モスカ」 「モンテオーロ」 ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ・スベリオレ



4 「テヌータ」 カステルブオーノ カラパーチェ



5 「フライダ」 モンテブルーナ・バルペーラダステイ



6 「ヴィンジア」 ビエディロン



7 「セツラ&モスカ」 「モンテオーロ」 ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ・スベリオレ



8 「テヌータ」 カステルブオーノ カラパーチェ

なんて聞くと、「昔からそうだけ」とムツとされちゃいます。

宮下 とくにオーガニックの認証をとっていても、健全なブドウを使っているワインは静かに自然派だったりますよ。

永瀬 まさにイタリアは、そんなワインばかり。さて、今日は主だった8品種を使ったワインを計8本用意しましたので、それぞれどんな料理と合うのか確認していきましょう。

なんでもかんでも「おいしい」と褒めるのではなく、率直な意見をどうぞ。合わなければ、どうして合わなかったかをお話しするいい機会になります。

中戸川 このラインナップをバツと見たところでは、辛口スパークリングの①モスカートがどの料理とも合わせやすい。

永瀬 「料理と合う」という感覚が、果たして「ベストマッチ」なのか、「失敗していない」程度なのか？そこがポイントです。①は、②カッリカント、③グリッコとともに、テーブルへ最初にやってきた厚揚げとのペアリングを試してみてください。

### 居酒屋メニュー その1 「厚揚げ」



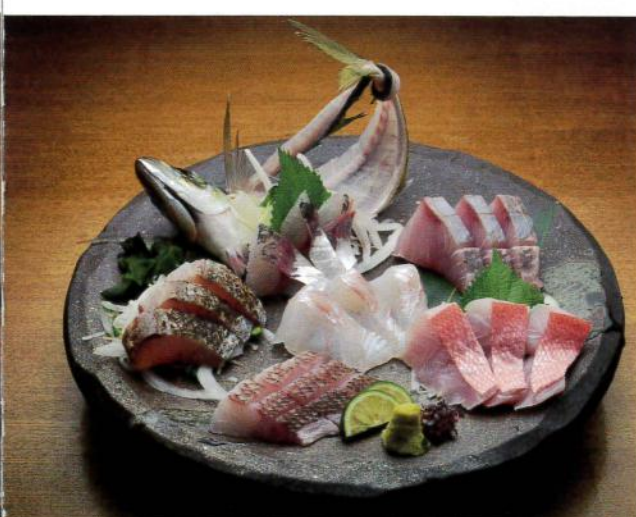
よく馴染んだベストマッチ  
③グリッコ  
【フェウド・アランチョ】  
ダリラ  
Point  
ほんのり果実味のある白は、食材の持ち味をまとめる包容力あり。

### 居酒屋メニュー その3 「鯖の炭焼き」



よく馴染んだベストマッチ  
Point  
⑦ヴェルメンティーノ  
【セツラ&モスカ】  
「モンテオーロ」  
ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ・スベリオレ  
Point  
苦戦した魚料理と白ワインのペアリングを、奥に秘めた果実味で解決。  
よく馴染んだベストマッチ  
Point  
⑧サグランティーノ  
【テヌータ・カステルブオーノ】  
カラパーチェ  
パワフルなタンニンが、肉よりしつこい魚の脂をサラッと流してくれる。

### 居酒屋メニュー その2 「刺身盛り合わせ」



よく馴染んだベストマッチ  
Point  
①モンテプルチアーノ  
【テツラ・ダリージ】  
チェラスオーロ・ダブルツォ  
Point  
魚の種類を問わない、ほどよいタンニン量と果実味で盛り合わせに最適。  
よく馴染んだベストマッチ  
Point  
⑥ビエディロン  
【ヴィンジア】  
ビエディロン  
薬味に負けないスパイシーさで、刺身×イタリア赤の世界観を切り開く。

### 居酒屋メニュー その4 「いくらとうの マカロニグラタン」



よく馴染んだベストマッチ  
Point  
⑤バルペーラ  
【フライダ】  
モンテブルーナ・バルペーラ・ダステイ  
Point  
樽が生み出す乳酸のニュアンスが、グラタンのクリームにフィット。  
はミネラル、③のグリッコはしっかりしたストラクチャー、と品種の個性がクッキリ分かれてましたね。だから料理と合わせるには何が必要なのかもクリアになってくるんです。  
中戸川 刺身に赤ワインを持つてくる余地はないんでしょうか？  
永瀬 ぜひ試してみてください。ロゼの④モンテプルチアーノに続けて、赤は⑤バルペーラ、⑥ビエディロン、⑦の3本をどうぞ。

んですか。  
永瀬 アロマティックなモスカートの香りがたつぷり、しかし口に含むときめ細やかで若々しい酸味があり、甘くはないスパークリングです。  
宮下 りんごのような渋みが後から来ますね。そして、ワイン単体で味わってみたい段階では、キリリと引き締まった②に好感が持てます。和食との相性もよさそう。  
縫 ベタッとしてない②は、酒が進むタイプ。  
中戸川 飲むと元気になるのは①でも、あえて厚揚げと合わせなくてもいい気もします。  
永瀬 スパークリングはどんな料理とも合うとされるのが通説です。でも私の持論としては、泡こそどんな料理とも合わせづらい！  
3人 エー？  
永瀬 泡が舌の上に層を作り、味覚のセンサーが反応しなくなるんです。たしかに料理とケンカはしないので、合わなくはない。でもそれって、そもそも何も話さないからケンカにもならないようなもの。  
宮下 会話してない2人ですか……深い。辛口の②はピシッとした線が

中戸川 生臭くならなければいいな。  
永瀬 ロゼや赤が白と違うのは、タンニンがあるところ。タンニンは一般的に渋みと捉えられていますが、水分や油分をなくすものなんです。それで舌がキュッと引っ張られる。  
宮下 舌が乾くんですよ。  
縫 あれ、もしかしたらお刺身は、白よりロゼや赤のほうが合う気がします。今まで、生魚ならカルパッチョで白ワインが定番。まさか和の刺身を赤ワインと合わせるなんて、試そうとも思わなかったです。  
永瀬 ただ、この刺身盛り合わせは醤油だけでなく甘酢をつけたり、薬味を添えたりしますから、すべて赤ワインとマッチするとは限りません。赤だと「やっぱり重いかな」と感じる時もあるでしょう。そこは、ロゼで。  
縫 ロゼは、どの刺身でもすこく馴染みます！  
中戸川 お刺身をぜんぜん邪魔しない。  
宮下 違和感がないですね。醤油の出汁っぽい旨味とも相性がいい。  
永瀬 ね、ロゼは万能でしょう。  
宮下 うちのショップでは、外国人を中心にロゼが人気。もっとロゼは重宝されるべきですよ。  
中戸川 鯖も、生臭くならないです。そして、醤油をつけた鯖なら、赤ワインがともおいしい。  
永瀬 じつは料理に醤油やジャムを入れると、一気に赤ワインと相性がよくなるという裏技があります。赤の⑤はタンニンがなくて酸があり、ジュシー。⑥はトマトの茎のよう



1 「パイン」  
ビーボップ・アステイ  
セッコ

5 「フラグダ」  
モンテブルナー  
バルベラ・ダステイ



2 「フラネタ」  
エルツィオネー1614  
カリカンテ

6 「ワインシア」  
ビエディロワン



3 「フレッド・ファン・チヨ」  
ダリラ

7 「セツラ&モスカ」  
モンテオーロ  
ヴェルメンティノ・ディ  
ガッルーラ・スベリオーレ



4 「テラ・ダリージ」  
チエラスオーロ  
ダブルツツ

8 「テヌータ」  
カステルブオーノ  
カラバーチェ

なタンニン、胡椒のスパイスがあります。白②と同じように、こちらの⑤⑥も対照的なワインを並べました。果実感のある白③と厚揚げのペアリングが成功しましたが、どうでしょう、こちらでも果実の甘味がある赤⑥のほうが合わせやすいのでは。

宮下 でも、うちのショップで「ほんのり甘口」と書いたワインはなかなか売れない(笑)。  
永瀬 普段から皆さんが辛口ワインばかり選ぶから、和食とのペアリングが難しくなってきたら、どうですか？  
宮下 「クリミーな料理には樽のかかったシャルドネ」と言われますが、ここでも赤ですか。さすがに、上のつるつるだけじゃなく、⑥

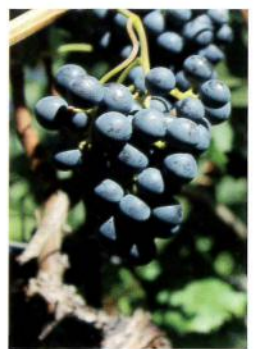
宮下 この焼いた鯖に合わせたら、すぐ相性が分かります。旨味が強くてポリウーミーな鯖だから、白だと逆に負けちゃう。  
縫 あ、鯖の焦げ目が赤ワインの余韻に合う。  
永瀬 さらに、⑤はバルベラの果実感を全体に溶け込ませるよう、樽



### 居酒屋メニュー その5 「からすみ蕎麦」

よく馴染んだベストマッチ Point  
④モンテブルチアーノ [テラ・ダリージ] チエラスオーロ・ダブルツツオ 万能ロゼが、魚卵の生臭さを抑えつつ果実味の風味を膨らませる。

はちょっとイケてないですけど(笑)。  
永瀬 さて、白より赤のほうが料理に合わせやすいという流れになったところで、今までの白とキャラの異なる⑦ヴェルメンティノを、この白は青いニュアンスの強い品種で、しかもかなりミネラリー。  
中戸川 あれっ、この白なら生でも焼いてもイケるじゃないですか。青さがあるのに、魚の旨味を完全には洗い流さないところがいい。  
宮下 きっと、青いだけでなく奥にちゃんとふくよかな果実味があるから合うんですよ。  
縫 私、昔は断然赤ワイン派で辛口好きでした。でも、赤も白も果実味次第でペアリングが変わるんですね。中戸川 甘いワイン、私も敬遠してました。  
永瀬 最後は世界で一番タンニンの強い赤、⑧のサグランティノ。普通なら完全に肉、です。  
宮下 脂ののったサーロイン向きだと思いましたが、なんと脂ののった鯖にもピッタリ。  
永瀬 魚が持つ不飽和脂肪酸は、口中で残ると肉の脂より重く感じます。それをタンニンが流してくれるんです。



縫 からすみ蕎麦のからすみも、⑧で合わせられますよ。魚卵はペアリングが難しいのに。  
中戸川 ロゼの④と合わせても。そうすると、からすみの旨味がきちんと出ます。  
永瀬 からすみは、⑧だとポリフェノールがまとめてマスキングしてられる。④だと、そこに果実味を足してプラスにもっていかれる。  
宮下 料理と一緒に飲んでこそ、あらためて分かるワインの力ってあるんですね。  
永瀬 これからは、ワインホワット! 読者の皆さんにも、マッチングを意識しながらイタリアワインと和食を合わせてほしい。楽しく食べて飲むことで、自然とイタリアワインの勉強にもなりますよ。

## 検証を終えて

～参加者からひとこと～



宮下さん

口に入ると、「ピッタリ合うもの」「適度に合うもの」「まったく合わないもの」とはっきり分かれました。そして、それぞれにロジカルな理由があると知ったのが興味深かったです。イタリアワインと和食は、ベストマッチを探る可能性をまだまだ秘めているペアリングなのだと思うと、ワクワクします。

母や兄が赤ワイン派で、ワインを飲むときに焼き魚は絶対出てきませんでした。でも皆、じつは焼き魚が大好きなので、今回は赤ワイン×焼き魚のペアリングを家族で楽しみます。ちなみに、家で生姜醤油と鰹節をかけた冷ややかにバルベラを合わせてみたら、こちらもイケました。



縫さん

今まで、和食の持ち寄り会に参加するときはブルゴーニュのピノや日本産、オレンジワインが定番。イタリアワインは地場品種が多すぎて難しい印象を持っていました。けれど、今企画で和食に寄り添って馴染むのを実感。みりんの甘味にワインの果実味が合うなど、勉強になりました!



中戸川さん

### 永瀬さん

ネッピオーロの産地の人たちは、どんな食事内容だろうと、たとえ刺身だろうと、かたくなにネッピオーロを飲むんです。ネッピオーロの個性を愛する彼は、ロゼを「薄くて中途半端な飲み物」と揶揄することも(笑)。ところで日本は、食事中にジュースを飲む習慣がありませんでしたよね。ワインは言わばアルコールの入ったジュースで、それを和食に合わせる歴史がないから、慣れないのは当たり前。だからこそ、私た

ちは白、ロゼ、赤となんでもいちから経験して、ペアリングを試す自由と楽しさを手に入れています。ペアリング自体が料理のようなもので、ブドウの品種違いは食材の違いとらえればいいし、完成した1皿に添えるワインを調味料の類とみなしてもいい。料理をする人の目線でイタリアワインを見ていけば、簡単にイタリアワインが頭にスッと入ってくる。「品種ファースト」の理由は、そこにあるんですよ。



なかめのでっぺん 本店  
東京都目黒区上目黒3-9-5 プラージュメグロ1F  
☎03-5724-4439  
🕒ランチ 18:00～翌5:00(L04:00、ドリンクL04:30)  
🕒不定休

協力

# マアジのワインと和食の口福なペアリング、 私たちも体感できます

## MASI (マアジ)



**マアジアンコ**  
Masianco  
使用品種：ピノ・グリー  
ジョ 85%、ヴェルドゥ  
ツォ 15%

**海老の天ぷら**  
＜天婦羅 みやしる＞  
イタリアでは、天ぷらに適した海老を探してスタッフが市場を奔走。最後は日本から持参した油で軽やかに揚げることができた、思い出の一品。



**モクセ**  
MOXXE  
使用品種：ピノ・グリー  
ジョ 80%、ヴェルドゥツ  
ォ 20%

**酒彩盛り合わせ5種類**  
＜吉次蟹蔵＞  
内容は季節ごとに変わるが、この日の5種は、もずく酢、さんまの甘露煮、湯葉の生ハム巻、筋子の味噌漬、クリームチーズの刻みわさび添え。



**ローザ・デイ・マアジ**  
Rosa dei Masi  
使用品種：レフォスコ  
100%

**毛ガニ鍋 (白)**  
＜吉次蟹蔵＞  
「さんきとキノコのしゃぶしゃぶ」「毛ガニ鍋 (赤)」と並ぶ3大鍋のひとつ。ぎっしり詰まった蟹肉と出汁の染みた大根に、クリーミーな汁がよく絡む。



**天婦羅 みやしる**  
東京都目黒区上目黒 2-18-11  
☎ 03-6452-2808  
🕒 11:30 ~ 14:00 (※限定食がなくなり次第終了)、17:30 ~ 23:00  
🗓 月曜日



**吉次蟹蔵**  
東京都目黒区上目黒 3-9-5  
プラージュメグロ 303  
☎ 03-3712-5211  
🕒 18:00 ~ 翌 1:00 (L.O.24:30)  
🗓 月曜日

面白くない。目黒の店で提供している食材に加え、現地ではか入手できない食材を前に思いついた一品が、野性のきのこを生ハムで巻いたもの。天ぷらにしたところ、マアジの赤ワインがドンピシャにマッチしたという。

加えて、シメの料理でもまたゲストたちの度肝を抜いた。というのも、スタッフがかき揚げ丼の上で傾けたのは、マアジのデザートワインのボトル。「かき揚げ丼のタレには、みりんの代わりにデザートワインを使用しては？」とひらめいた宮代さんたちが、急速レシピをアレンジ。ワイン入りのタレをボトルに詰め直して小どんぶりに注ぐという憎いパフォーマンスで、ディナーは大いに盛り上がった。

宮代さんたちは日本へ戻った後、姉妹店と経験を共有。各店舗のメニューやワイン提供のアイデアに刺激を与えている。「みやしる」と同じビル内にある「吉次蟹蔵」では、蟹鍋のスープをあますことなく味わえる雑炊とスパークリング「モクセ」のペアリングをスタッフが発見。サービスを担う有島明朗さん曰く、「バターと味噌の入った毛ガニ鍋は、まずマアジのロゼと。最後、鍋に」飯を入れ、旨味が煮詰まり濃厚な雑炊になると、マアジのスパークリングと合わせる。後味がスッキリ。最高の満足感に満たされますよ。当の「みやしる」でも、よりイタリアワインの存在感が強まった。今までは客が白ワインばかりオーダーする傾向にあったが、赤ワインを自由に楽しむヴェネトの人々とスタッフが触れ合ったことで、今後は赤ワインと天ぷらのペアリングにも積極的に取り組むという。

イタリアワインと和食は、ごく自然に合わせられるもので、決して特別ではない。その事実を、マアジでの特別な一夜が教えてくれたのだ。

# ヴェネトの老舗ワイナリーに天ぷらの揚がる音が響く 感動の連続、マアジと和食の夕べ



マアジ社の中庭にセッティングされた、コの字を描く白い長テーブル。中央の特設キッチンでは、天ぷら職人が日本の文化と魂を食材に宿らせる。完成した料理がマアジのワインとともにイタリア人ゲストへ提供されると好奇心にあふれた食通たちの表情は、ただただ驚きと笑顔に満ち溢れるばかり。屋外で繰り広げられた夢のディナーは、新たな料理とペアリングの扉を開いたのだった。

**東** 京・目黒の名店「天婦羅 みやしる」とマアジとの初遭遇は、2019年2月。ヴェネト州に拠点を構えるワイナリー、マアジ社のワインを和食と合わせる試みが「みやしる」で行われたのだ。美食を通して深い絆を確立したマアジと「みやしる」それぞれのメンバーが、なんと半年後にマアジのワイナリーにて再集結と相成った。

マアジと言えば、代表的なワインがアマローネ。地元で代々伝わる技法「アバッシメント(陰干し)」で凝縮感もたらされたブドウを用いるアマローネは、濃厚な味わいが特徴的である。マアジはアマローネの造り手としてトップに君臨し、近年はそのノウハウを白やロゼ、スパークリングに転用。アバッシメントのおかげで、マアジのワインはどれも味わいに奥行きがあり、余韻も長い。またミネラルを豊富に含んでいるため、和食の世界で繊細なエッジを効かせてくれるのだ。

さて、「みやしる」店主の宮代直亮さんをはじめとする料理人、また日本とイタリア双方の食とワインに精通するソムリエの永瀬喜洋さんが、揃ってイタリアのヴェネトへ赴いたのは8月下旬。「みやしる」の若手スタッフ、岡野雄至さんもマアジで腕を振るった料理人のひとりだ。岡野さん曰く「マアジの方々は、自分たちのワインに誇りを持っていますね。日本から来た私たちに、畑の土壌にいたるまでワイン造りを熱く語ってくれたのです。おかげで『私たちが、もっと料理をワインに合わせていこう』との気持ちが強くなりました」。

海と山に恵まれたヴェネトは魚介類も野菜も豊富。サーモンだけでなく牡蠣ひらめ、たこなど日本で馴染みのある食材がふんだんに入手できるエリアだけに、この地で造られるワインもまた和食と親和性が高い。とはいえ、日本の味をそのまま再現するだけでは