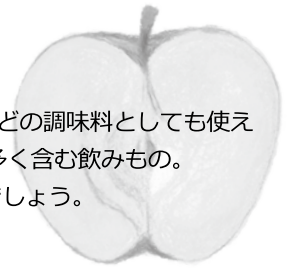




季節の食材からワインを考える： リンゴ

リンゴは果物として生で食べられることが多いですが、煮詰めて付け合せやソースに、またカレーやハンバーグなどの調味料としても使えます。リンゴに含まれる何種類もの酸味成分が料理全体の味を整え、美味しく感じさせてくれます。ワインも酸を多く含む飲みもの。リンゴとワインの相性を考えながら、自分のオリジナルレシピとワインのマリアージュを工夫してみたいかがでしょう。



大越さんの ワインとリンゴ考察

リンゴの美味しい季節です。日本を代表するふじの他、王林、紅玉、ゴールデンデリシャスなど様々な種類があり、それぞれ酸味・甘味のバランスや風味に違いがあります。そのままフレッシュのリンゴも美味しいですが、コンポートにしたり、焼いたりとお料理の名脇役、時には主役になっ

てしまいます。今回は、そんな季節のリンゴとワインのマリアージュのご案内。

大越基裕
Motohiro Okoshi

2013年に銀座レカンのシェフ・ソムリエを退職後、プロフェッショナル・ワインテイスター、ワインジャーナリストとして各方面で活躍中。



リンゴのピュレに^{クルミ}胡桃だれ、タルトレットにのせて → ピノ・ノワール主体の辛口スパークリング

スパークリングワインは、食前もしくは食事の最初に楽しまれることが多いです。合うお料理は、シュー生地やタルトレットなどイーストの風味を持つもの、泡やムースなどの儚く口どけのよいもの、フレッシュな酸味や塩味のあるものなどです。そこで **1 ルーウィン・エステート・ブリュット 2011**のピノ・ノワール主体のフレッシュな辛口を。ピュレにしたリンゴの清涼感ある優しい口当たり、胡桃だれのナッツフレーバーとタルトレットのニュアンスが、スパークリングの持つイースト的な風味との同調を楽しめます。食事を始める前のお突き出しとして、食事への期待を膨らませながらお楽しみいただけるマリアージュ。

リンゴと魚介のマリネ → 塩味と酸味の同調を楽しむトロンテス

リンゴはフレッシュな歯ごたえを残し、エビや貝類など魚介とともに柑橘類でマリネする。気分、パセリやエストラゴン、香菜などハーブも加え、味わいをより清涼感のある香り高いものにします。ワインはフレッシュ、ライトボディ、白バラや柑橘の風味を持つトロンテス100%のアルゼンチンワイン **2 ボデガ・コロメ・トロンテス 2014**を。フレッシュで豊かな風味同士の同調、ワインの味わいに感じられる優しい塩味と酸味との同調。双方軽い味わいなので、お昼ときやディナーの前菜にもちょうど良いです。

リンゴとキャベツ、豚肉の煮込み → 豊かな風味の広がるゲヴュルトラミネール

リンゴと野菜、豚肉を白ワイン、コンソメとともに煮込みます。リンゴと野菜のやさしい甘味が豚肉を包む、ほっこりする味わい。ワインはオーストラリア、ヴィクトリア州の **3 デラタイト・デッドマンズヒル・ゲヴュルトラミネール 2014**を。バラやライチなどのアロマティックな香りが特徴で、フレッシュ感と心地よい苦味を持つやわらかい口当たりの辛口白ワイン。料理の食感ともよくマッチし、その特徴的な風味がリンゴの甘酸っぱい風味とともに豊かに広がります。

リンゴと鶏肉のソテー パルサミソース → ピノ・ノワールと合わせて季節感とともにより華やかに

リンゴをややキャラメル化するまで鶏肉と一緒にソテーし、旨味に焦げたニュアンスを加えることで、鶏肉とパルサミソース、赤ワインとの風味のラインを作り上げます。お皿の上でも、ワインとのマリアージュの上でもその風味の結びつきが味わいの一体感を作り上げてくれます。更にリンゴの酸味とピノ・ノワールの酸味の同調、鶏肉の肉質で赤ワインのわずかなタンニンも中和するので、全体的にもバランスのよいマリアージュが楽しめます。ワインは、オーストラリアで注目される冷涼地ヴィクトリア州マセドン・レンジズの **4 カーリー・フラット・ウィリアムズ・クロッシング・ピノノワール 2011**で、メインのお料理を季節感とともにより華やかに楽しむことができます。

【リンゴの豆知識】

- ◆原産地：コーカサス地方から天山山脈にかけての中央アジア北緯 40°前後の地域。
- ◆品種：世界全体で約 15,000 種、日本には約 2,000 種のリンゴがあるとされる。
現在、国内生産量をもっとも多い品種は 1 位ふじ、2 位つがる、3 位王林、4 位ジョナゴールド。
- ◆日本のリンゴ栽培の歴史：1871 年 アメリカから購入した苗木 75 種が東京の青山官園に植えられたのが最初。1874 年から苗木が全国配布され各地で試作が始まった。かつて生産の多くを占めていた国光、紅玉からデリシャス系、ふじ等へ品種更新が始まるのは 1969 年。
- ◆生産量：世界では 1 位中国、2 位アメリカ、3 位インド。日本では 1 位青森県(弘前市)、2 位長野県(長野市)、3 位岩手県(盛岡市)。

*価格はすべて消費税別；容量は別途記載のあるもの以外すべて750ml；ヴィンテージに続く(S)はスクリューキャップ使用です。

CODE 9761 ルーウィン・エステート ブリュット 2011



Leeuwin Estate Brut

産地: 西オーストラリア州
マーガレット・リヴァー
品種: ピノ・ノワール65%/
シャルドネ35%
Alc. 12.5%

希望小売価格 ¥4,650



1

CODE 9586 ボデガ・コロメ トロンテス 2014(S)



Bodega Colome Torrontes

産地: アルゼンチン
サルタ州ヴァレ・カルチャキ
品種: トロンテス100%
Alc. 13.5%

希望小売価格 ¥1,850



2

CODE 9719 デラタイト デッドマンズヒル ゲヴュルトラミネール 2014(S)



Delatite Deadman's Hill Gewurztraminer

産地: ヴィクトリア州
アッパー・ゴルバーン
品種: ゲヴュルトラミネール100%
Alc. 13.5%

希望小売価格 ¥3,000



3

CODE 8874 カーリー・フラット ウィリアムズ・クロッシング ピノ・ノワール 2011(S)



Curly Flat Williams Crossing Pinot Noir

産地: ヴィクトリア州マセドン
品種: ピノ・ノワール100%
Alc. 12.7%

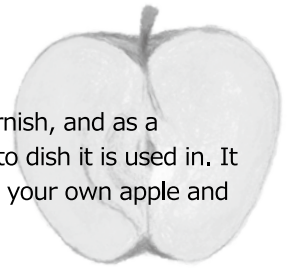
希望小売価格 ¥4,980



4



Matching wine with seasonal ingredients: Apples



Apples are most often eaten raw as a fruit, but in cooking they can be used to make applesauce, as a garnish, and as a seasoning in dishes as varied as curries and hamburgers. The different acids found in apples are the key to dish it is used in. It also determines the wines to complement it, with prominent acid providing a good match. Enjoy creating your own apple and wine combinations.

Okoshi-san's wine & apple suggestions

It's the season for tasty fresh apples. There are a wide range of apple varieties grown in Japan including Fuji, Orrin, Kogyoku, and Golden Delicious, each of which has a different acid-sweet balance and flavour. While apples are delicious fresh, you can enjoy them in compote, or baked, as a side dish, or even sometimes in a leading role.

Motohiro Okoshi

After resigning as chef sommelier at Ginza L'ecrin in 2013, Okoshi-san has engaged in a range of activities in the wine industry, including professional wine taster and wine journalist.



Pureed apple with walnut sauce tartlet

→ Pinot Noir-based dry sparkling

Sparkling wines are often enjoyed pre-meal or with the first course, and are great matched with a choux pastry tartlet, with the foam and mousse melting in the mouth to reveal a fresh acidity and salty nuance. Pureed apple has a refreshing taste with a gentle mouthfeel, while the walnut adds a subtle nuance to the flavour of the tartlet. A particularly harmonious match is the **Leeuwin Estate Brut 2011** 1. Predominantly made from Pinot Noir, it is dry and fresh. Serving this perfect combination before dinner will only heighten expectations for the rest of the courses to follow.



Apple and marinated seafood → Salty and sour match with Torrontes

The fresh crunch of apples complements the crunch of seafood such as shrimp and shellfish marinated in citrus, with parsley, tarragon and cilantro providing refreshing aromas and taste sensations. The **Bodega Colome Torrontes 2014(S)** 2 from Argentina, a light-bodied wine with aromas of white roses and citrus, has rich fresh flavours which harmonize with the gentle salt and acid characters of this dish. The Torrontes also makes an excellent lunch wine or dinner appetizer.



Apple, cabbage and pork stew → Rich flavours of Gewürztraminer

Stewing apples, vegetables, and pork in white wine and consommé allows the gentle sweetness of the apples and vegetables to wrap around the pork, creating a warming dish. It is complemented by **Delatite Deadman's Hill Gewürztraminer 2014(S)** 3 from Victoria. An aromatic aroma featuring roses and lychee, and soft mouthfeel, give this dry white wine a fresh sensation and a pleasant bitterness. It is a good match with the texture of the food, enhancing the sweet rich acid flavours of the apples.



Apple and chicken sauté with balsamic sauce

→ The seasonal colour of Pinot Noir

The apples and chicken are sautéed until slightly caramelized, and with the addition of the burnt nuances to the flavour of the chicken and balsamic sauce, creates a unifying taste sensation with the flavours of the red wine. Further harmonizing the acidity of the apple and Pinot Noir, neutralizes the tannins in the wine, creating a beautifully balanced pairing. A cool climate wine like the **Curly Flat Williams Crossing Pinot Noir 2011** 4 from Macedon Ranges in Victoria also adds seasonal colour to this tasty dish.

[Apple facts]

- ◆ Origin: The apple originated in the wild in Central Asia, from the Caucasus region through to the Tian Shan Mountains in China.
- ◆ Varieties: There are approximately 15,000 cultivars worldwide, with 2,000 in Japan. Currently, the most common varieties grown in Japan are Fuji, followed by Tsugaru, Orrin, and Jonagold.
- ◆ Apple cultivation in Japan: 75 cultivars were imported as seedlings from the United States and planted in Aoyama Garden in Tokyo in 1871. The seedlings were distributed nationwide starting in 1874, with trials carried out in various locations. The Orrin and Kogyoku cultivars dominated early production, but from 1969 Fuji and Delicious began to predominate.
- ◆ Apple growing: China is the largest producer of apples in the world, followed by the United States Italy and India. In Japan, the main growing areas are Aomori Prefecture, Nagano and Iwate.

CODE
9761



Leeuwin Estate Brut 2011

Region: Margaret River,
Western Australia
Variety: Pinot Noir 65%/
Chardonnay 35%
Alc. 12.5%

RRP ¥4,650

1



CODE
9586



Bodega Colome Torrontes 2014(S)

Region: Valle Calchaqui,
Salta, Argentina
Variety: Torrontes 100%
Alc. 13.5%

RRP ¥1,850

2



CODE
9719



Delatite Deadman's Hill Gewürztraminer 2014(S)

Region: Upper Goulburn, Victoria
Variety: Gewürztraminer 100%
Alc. 13.5%

RRP ¥3,000

3



CODE
8874



Curly Flat Williams Crossing Pinot Noir 2011(S)

Region: Macedon, Victoria
Variety: Pinot Noir 100%
Alc. 12.7%

RRP ¥4,980

4



All wines are 750ml unless otherwise specified. Prices do not include Consumption Tax. "S" before the vintage signifies Screw Cap. RRP= Recommended Retail Price.