



季節の食材からワインを考える：トマト

夏に旬を迎えるトマトは、その酸味とワインの酸の相性がよく、調理法によって合わせられるワインとのヴァリエーションも増えます。プロフェッショナル・ワインテイスター大越氏のガイドを参考に、トマトとワインのマリアージュをお楽しみください。

大越さんの ワインとトマト考察

トマトは、最も一般的で人気も高い野菜です。

日本では120種類近く、世界には8,000を超える種類が存在するといい、

その調理法にもさまざまなヴァリエーションがあります。今回はトマトを使用していくつかの料理とワインのマリアージュの世界をご案内いたします。

なかには青い風味のトマトや果物のように甘いトマトも存在しますが、基本的には酸味がしっかりしているものが多いです。ですからその酸味に注目し、ワインの酸味と同調させてあげるとより互いの風味を広げ合うことができます。

ガスパチョや冷製ムースとロゼワイン

夏の暑い季節にはトマトの清涼感ある風味と酸味を楽しむガスパチョがあります。ワインはチャーミングな果実感を持ちドライでフレッシュなニュージーランド・マーティンボローのアタ・ランギ・サマーロゼ 2014 1 を。フレッシュでチェリーのような果実感がトマトの風味、酸味ともよく合います。

またガスパチョはピュレだけでなく、野菜やパンの角切りを入れて歯ごたえを出し、少しだけスパイシーに仕上げれば、このワインに含まれているシラー由来の骨格やピンクペッパーのニュアンスにまで同調し、よりアタ・ランギのためのガスパチョとなるでしょう。

滑らかなトマトの冷製のムースなんかもいいです。生クリームを少量にして軽めに仕上げれば、その口どけの優しさとフレッシュ感はまさにワインの泡のようで、互いのテクスチャーも風味もよく合うので、デュヴァル=ルロワ・ロゼ・ブリュット・プレステイジュ NV 2 とは、最高のアペリティフとして楽しめるでしょう。

チキンのトマト煮込みとピノ・ノワール

また鶏肉のホールトマト煮込みのように火を入れても美味しいのがトマトです。このお料理の場合は粘性も油分も少なめなので、煮詰まったトマトの風味と酸味にワインを合わせるなら、ローソンズ・ドライヒルズ・リザーヴ・ピノ・ノワール 2012 3 のようなニュージーランド・マルボローのピノ・ノワールが最適です。明確でフレッシュな果実感を持ち、風味には強さもあるこの地方のワインには、煮詰めても風味をしっかりと保つことができるトマトとの相性が抜群で、煮込んだ鶏肉の味わいをより豊かにすることができます。

トマトのオーブン焼きを添えたお肉料理とシラーズ

さらには、ハヤシライスや牛のステーキにトマトのオーブン焼きを添えたものなどでもトマトの役割は重要です。お料理自体はやや重めですが、トマトの酸味があるおかげで、ワインはその酸味と同調できます。あとはお料理の重さや複雑さ、甘みとコクに対応できるワインを選べばよいのです。そこで、よりしっかりした赤ワイン、西オーストラリア州のフランクランド・エstate・アイソレーション・リッジ・シラーズ 2012 4 のようなタイプのワインが出番となります。凝縮度と酸とのコントラストがはっきりしたシラーズの味わいのバランスは、コクや脂質と一緒に酸を持つお料理と味わいの構成がよく似ているので、マリアージュとしてのバランスがとてもよいのです。

主役としても脇役としても最高にその個性を出すことができ、多岐に亘ってお料理を楽しめるのがトマトです。その調理法によってはどのような種類のワインでも楽しめる可能性があります。飲みたいワインに合わせてお料理を作るには優れものといえる食材の一つです。

現在、世界でもっとも多く生産され、消費されている野菜であるトマトは、ナスやジャガイモと同じナス科の植物で、南米アンデス地方を原産とします。その歴史は古く、10世紀頃にはメキシコで栽培化されたと言われ、トマトという名前も、メキシコ中央部でアステカの人々が使っていたナワトル語の「トマトウル（膨らむ果実）」を語源としています。

16世紀、スペイン人は中南米から唐辛子、とうもろこし、ジャガイモなどとともにトマトを本国へ持ち帰りました。しかし有毒植物のペラドンナに似ていたため、毒であると信じる人も多く、当時は観賞用として栽培されました。18世紀、イタリア人が食べ始めたことをきっかけにヨーロッパに普及し、親しみを込めて「愛のりんご」(フランス)「天国のりんご」(ドイツ)「黄金のりんご」(イタリア)などと呼ばれるようになりました。日本で本格的に食べられるようになったのは20世紀に入ってからですが、今日では品種改良や栽培方法により、フルーツトマトに代表されるように多くの地域で県産ブランド化が進み、大きな成功を収めています。

ワイン詳細は、www.village-cellars.co.jp をご参照ください。

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。



CODE
9579

アタ・ランギ サマー・ロゼ

2014(S)

Ata Rangi Summer Rose

産地: ニュージーランド

マーティンボロー

品種: メルロー/ピノ・ノワール/シラー

Alc. 13.5%

1

希望小売価格 ¥3,000



CODE
8061

デュヴァル=ルロワ ロゼ・ブリュット・プレステイジュ

NV

Duval-Leroy Rose Brut Prestige

産地: フランス、シャンパーニュAOC

品種: ピノ・ノワール70% /

シャルドネ30%

Alc. 12.0% ドサージュ 10g/L

2

希望小売価格 ¥9,000



CODE
9276

ローソンズ・ドライヒルズ リザーヴ・ピノ・ノワール

2012(S)

Lawson's Dry Hills Reserve Pinot Noir

産地: ニュージーランド、マルボロー

品種: ピノ・ノワール

Alc. 13.5%

3

希望小売価格 ¥3,850



CODE
9457

フランクランド・エstate アイソレーション・リッジ・シラーズ

2012(S)

Frankland Estate Isolation Ridge Shiraz

産地: 西オーストラリア州

フランクランド・リヴァー

品種: シラーズ

Alc. 14.5%

4

希望小売価格 ¥3,500





季節の食材からワインを考える：トマト

夏に旬を迎えるトマトは、その酸味とワインの酸の相性がよく、調理法によって合わせられるワインとのヴァリエーションも増えます。プロフェッショナル・ワインテイスター大越氏のガイドを参考に、トマトとワインのマリアージュをお楽しみください。

大越さんの ワインとトマト考察

トマトは、最も一般的で人気も高い野菜です。

日本では120種類近く、世界には8,000を超える種類が存在するといい、

その調理法にもさまざまなヴァリエーションがあります。今回はトマトを使用したいくつかの料理とワインのマリアージュの世界をご案内いたします。

なかには青い風味のトマトや果物のように甘いトマトも存在しますが、基本的には酸味がしっかりしているものが多いです。ですからその酸味に注目し、ワインの酸味と同調させてあげるとより互いの風味を広げ合うことができます。

ガスパチョや冷製ムースとロゼワイン

夏の暑い季節にはトマトの清涼感ある風味と酸味を楽しむガスパチョがあります。ワインはチャーミングな果実感を持ちドライでフレッシュなニュージーランド・マーティンボローのアタ・ランギ・サマーロゼ 2014 1 を。フレッシュでチェリーのような果実感がトマトの風味、酸味ともよく合います。

またガスパチョはピュレだけでなく、野菜やパンの角切りを入れて歯ごたえを出し、少しだけスパイシーに仕上げれば、このワインに含まれているシラー由来の骨格やピンクペッパーのニュアンスにまで同調し、よりアタ・ランギのためのガスパチョとなるでしょう。

滑らかなトマトの冷製のムースなんかもいいです。生クリームを少量にして軽めに仕上げれば、その口どけの優しさとフレッシュ感はまさにワインの泡のようで、互いのテクスチャーも風味もよく合うので、デュヴァル=ルロワ・ロゼ・ブリュット・プレステイジュ NV 2 とは、最高のアペリティフとして楽しめるでしょう。

チキンのトマト煮込みとピノ・ノワール

また鶏肉のホールトマト煮込みのように火を入れても美味しいのがトマトです。このお料理の場合は粘性も油分も少なめなので、煮詰まったトマトの風味と酸味にワインを合わせるなら、ローソンズ・ドライヒルズ・リザーヴ・ピノ・ノワール 2012 3 のようなニュージーランド・マルボローのピノ・ノワールが最適です。明確でフレッシュな果実感を持ち、風味には強さもあるこの地方のワインには、煮詰めても風味をしっかりと保つことができるトマトとの相性が抜群で、煮込んだ鶏肉の味わいをより豊かにすることができます。

トマトのオーブン焼きを添えたお肉料理とシラーズ

さらには、ハヤシライスや牛のステーキにトマトのオーブン焼きを添えたものなどでもトマトの役割は重要です。お料理自体はやや重めですが、トマトの酸味があるおかげで、ワインはその酸味と同調できます。あとはお料理の重さや複雑さ、甘みとコクに対応できるワインを選べばよいのです。そこで、よりしっかりした赤ワイン、西オーストラリア州のフランクランド・エstate・アイソレーション・リッジ・シラーズ 2012 4 のようなタイプのワインが出番となります。凝縮度と酸とのコントラストがはっきりしたシラーズの味わいのバランスは、コクや脂質と一緒に酸を持つお料理と味わいの構成がよく似ているので、マリアージュとしてのバランスがとてもよいのです。

主役としても脇役としても最高にその個性を出すことができ、多岐に亘ってお料理を楽しめるのがトマトです。その調理法によってはどのような種類のワインでも楽しめる可能性があります。飲みたいワインに合わせてお料理を作るには優れものといえる食材の一つです。

現在、世界でもっとも多く生産され、消費されている野菜であるトマトは、ナスやジャガイモと同じナス科の植物で、南米アンデス地方を原産とします。その歴史は古く、10世紀頃にはメキシコで栽培化されたと言われ、トマトという名前も、メキシコ中央部でアステカの人々が使っていたナワトル語の「トマトウル（膨らむ果実）」を語源としています。

16世紀、スペイン人は中南米から唐辛子、とうもろこし、ジャガイモなどとともにトマトを本国へ持ち帰りました。しかし有毒植物のベラドンナに似ていたため、毒であると信じる人も多く、当時は観賞用として栽培されました。18世紀、イタリア人が食べ始めたことをきっかけにヨーロッパに普及し、親しみを込めて「愛のりんご」(フランス)「天国のりんご」(ドイツ)「黄金のりんご」(イタリア)などと呼ばれるようになりました。日本で本格的に食べられるようになったのは20世紀に入ってからですが、今日では品種改良や栽培方法により、フルーツトマトに代表されるように多くの地域で県産ブランド化が進み、大きな成功を収めています。

ワイン詳細は、www.village-cellars.co.jp をご参照ください。

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。



CODE
9579

アタ・ランギ サマー・ロゼ

2014(S)

Ata Rangi Summer Rose

産地: ニュージーランド

マーティンボロー

品種: メルロー/ピノ・ノワール/シラー

Alc. 13.5%

1

希望小売価格 ¥3,000



CODE
8061

デュヴァル=ルロワ ロゼ・ブリュット・プレステイジュ

NV

Duval-Leroy Rose Brut Prestige

産地: フランス、シャンパーニュAOC

品種: ピノ・ノワール70% /

シャルドネ30%

Alc. 12.0% ドサージュ 10g/L

2

希望小売価格 ¥9,000



CODE
9276

ローソンズ・ドライヒルズ リザーヴ・ピノ・ノワール

2012(S)

Lawson's Dry Hills Reserve Pinot Noir

産地: ニュージーランド、マルボロー

品種: ピノ・ノワール

Alc. 13.5%

3

希望小売価格 ¥3,850



CODE
9457

フランクランド・エstate アイソレーション・リッジ・シラーズ

2012(S)

Frankland Estate Isolation Ridge Shiraz

産地: 西オーストラリア州

フランクランド・リヴァー

品種: シラーズ

Alc. 14.5%

4

希望小売価格 ¥3,500

