



季節の食材からワインを考える： 酢

酢の主成分である酢酸は唾液や胃液の分泌を促進し、消化酵素の働きを活性化させます。食欲増進に適した調味料であると同時に、防腐や殺菌効果があり、湿気と暑さが増すこれからの時期に重宝します。

今回は、さまざまに異なる酢の味わいを生かした料理とワインの愉しみを

プロフェッショナル・ワインテイスターの大越さんに聞いてみました。



大越さんの「ワインと酢」考察

日本を含め世界中で重要な調味料として広く使われている酢が、今回のテーマです。私たちがよく使用するのは米酢やワインヴィネガーなどですが、他にもフルーツ酢や、熟成させたものなどさまざまな味わいの酢があります。今回はタイプの異なる酢を生かしたお料理とワインとの相性を探ってみます。

大越基裕

Motohiro Okoshi

2013年に銀座レガンのシェフ・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。



筍とワカメの酢の物 → 伸びのある酸と優しい果実感のリースリング

筍の美味しい季節ですが、シンプルにその味わいを楽しむ料理に酢の物があります。米酢にみりんと醤油を少し混ぜて、ヘルシーで優しい味わいの酸味にして食しますが、ワインはニュージーランド、ネルソン地区の **1 ノイドルフ・ムーテリー・ドライリースリング 2012**と一緒にいただくことをお勧めします。お料理がシンプルな分、ワインもライトボディで、お料理の酸味と同調するような、フレッシュで伸びのある酸を持ち合わせていると、素材の風味をととても心地よく楽しむことができます。また果実感に優しい甘さがあることが野菜本来の甘みともバランスが取れるので、互いの味わいの構成が似ています。それがこのマリージュを楽しむことができるポイントとなっています。



鶏のロティ パルサミソース → フレッシュな酸のあるシラーズ

パルサミ酢は熟成期間が長く、ブドウから造られているためポリフェノールが豊富です。また米酢に比べて酸味が柔らかいのも特徴で、同じ黒い酢でも、お米からできた黒酢とは味わいのニュアンスが異なります。凝縮度に長け、とても複雑な味わいがあるので、ソースにしてお肉と一緒に食べるととても美味しくいただけます。南オーストラリア州マクラレン・ヴェイル **2 ヤンガラ・エステート・ヴィンヤード・PF・シラーズ 2015**は、凝縮感のある果実感とスパイスで植物的な風味もあり、冷涼な産地の雰囲気を持ったドライでフルボディな赤ワインです。甘さが控えめで酸がフレッシュなワインなので、パルサミコソースのように濃縮した旨味のあるソースの味わいを生かすことができます。



酢豚 → オレゴンのフルーティなピノ & シラー・ブレンド

酢を使用した料理でも最も有名な広東料理の一つが酢豚です。砂糖と醤油と酢、片栗粉でつくった甘酸っぱい味わいの甘酢あんには豚肉の唐揚げや野菜の素揚げを加えます。パイナップルなどは好みですが、今回はシンプルに甘酢あんとフルーティな赤ワインのマリージュをお楽しみいただきたいと思います。ワインは、アメリカ、オレゴン州 **3 ペナー・アッシュ・ワイン・セラーズ・ルベオ 2013**。ほんのり甘やかで、ベリーの豊かな風味とフレッシュな酸味を持ち、お料理と同調するようなコントラスト感のある味わいです。またお料理にはやや脂質もあり、ワインの保有している優しいタンニンともバランスがよいです。もともと果実感との相性がいいお料理なので、オレゴンのフルーティなフレーヴァーとお料理の風味とがよく馴染み、新たな味わいを作り上げます。



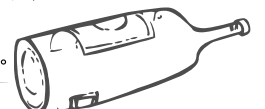
レンコンと牛肉の黒酢煮 → ジューシーで明確なコントラストのあるマルベック

黒酢は、米からゆっくり時間をかけて造られ必須アミノ酸の量が多く、深みのある風味が特徴です。歯ごたえのよいレンコンとゆっくり煮込んだ牛肉の食感の違いも美味しく、黒酢の深みのある風味とともに甘酸っぱく仕上げるお料理です。アルゼンチン、サルタ州の **4 ボデガ・コロメ・マルベック・エステート 2012**は、ブラックベリーのニュアンスを持ち、凝縮感と果実の甘みにフレッシュな酸もあり、ジューシーで明確なコントラストのある味わいです。お料理の甘酸っぱさとよく馴染み、風味をより豊かに、そして華やかにしてくれます。

MEMO

酢は塩と並ぶ世界最古の調味料ともいわれ、旧約聖書ルツ記に「ここへ来て、パンを食べあなたの食べるものを酢に浸しなさい」という、ワインの酢に関する記述があります。

酢は糖質を含む原料をお酒にし、それを酢酸発酵させて造られます。それゆえフランス、スペイン、イタリアではブドウを原料とするワインビネガー、イギリスではモルトヴィネガー、アメリカではアップルヴィネガー、アジアでは米やもち米を原料とした米酢、黒酢といったように、各地域で一般的に使われる酢は、その国の酒文化と深く結びついています。防腐・殺菌・静菌効果があることが古くから知られ、元来は主に魚などの食材を保存するために使われてきましたが、味覚的にも重視されたことで、調味料へと発展していきました。



CODE
9364



**ノイドルフ
ムーテリー・ドライ・リースリング
2012(S)**

Neudorf Moutere Dry Riesling

産地: ニュージーランド、ネルソン
品種: リースリング100%
Alc. 12.2% 残糖9.0g/L

希望小売価格 **¥3,750**



1

CODE
9694



**ヤンガラ・エステート
ヴィンヤード・PF・シラーズ
2015(S)**

Yangarra Estate Vineyard PF Shiraz

産地: 南オーストラリア州
マクラレン・ヴェイル
品種: シラーズ100%
Alc. 13.5%

希望小売価格 **¥4,800**



2

CODE
9529



**ペナー・アッシュ・ワイン・セラーズ
ルベオ
2013(S)**

Penner-Ash Wine Cellars Rubeco

産地: オレゴン州
品種: ピノ・ノワール70%
シラー30%
Alc. 13.5%

希望小売価格 **¥4,000**



3

CODE
9337



**ボデガ・コロメ
マルベック・エステート
2012**

Bodega Colome Malbec Estate

産地: アルゼンチン
サルタ州ヴァレ・カルチャキ
品種: マルベック100%
Alc. 14.5%

希望小売価格 **¥3,500**



4

*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)はスクリーキャップ使用です。



Matching wine with seasonal ingredients: Vinegar

Vinegar is a handy condiment to enhance the taste of a dish, and at the same time provide the bonus of an antiseptic and bactericidal effect as humidity and heat rise in summer. Acetic acid, the main component of vinegar promotes the secretion of saliva and gastric juices, and activates digestive enzymes. Vinegar adds a pleasant taste to a variety of dishes. We asked professional wine taster Okoshi-san to create a selection of tasty wine and vinegar matches for us.



Okoshi-san's 'wine & vinegar' suggestions

Vinegar is widely used as a seasoning around the world, including in Japan. We often use wine vinegar or rice vinegar, but there are a range of other fruit or aged vinegars to explore. This time, let's try food and wine matches that take advantage of different types of vinegars.

Motohiro Okoshi

After retiring as chef-sommelier at Ginza L'ecrin in 2013, Okoshi-san has been active in various wine-related fields, including as a wine journalist and professional wine taster.



Vinegared bamboo shoots and seaweed → The long acid and gentle fruit of Riesling

Right now bamboo shoots are delicious, so this simple dish provides a timely introduction to vinegar dishes. Mix a little rice vinegar with mirin and soy sauce, and you can enjoy the gentle and healthy taste of the acid, complemented by this wine from Nelson, New Zealand, **1 Neudorf Moutere Dry Riesling 2012**. You can enjoy this light-bodied wine with simple dishes, as its fresh acid matches the acid in this dish, bringing out the flavour of the ingredients. Also, the sweetness of its fruit flavours provides a good balance with the sweetness of the vegetables.

Chicken roti with balsamic sauce → Fresh acid of Shiraz

Balsamic vinegar is made from grapes rich in polyphenols, and fermented for an extended period. Compared to rice vinegar the acid is soft, similar to black rice vinegar, but the taste and nuance is quite different. Its concentrated and complex flavour is a great addition to meat dishes, and a tasty match with **2 Yangarra Estate Vineyard PF Shiraz 2015**. Made as an early drinking wine that is Preservative Free in the vineyard and winery, it is a full bodied dry red, concentrated and fruity, showing herbaceous and cool climate flavours. The gentle sweetness of the fruit and fresh acid go beautifully with the concentrated umami flavours of the balsamic sauce.

Sweet and sour pork → Fruity Oregon Pinot Syrah blend

One of the most famous dishes made with vinegar is Cantonese sweet and sour pork. Deep-fried pork and vegetables (and pineapple if you like) are added to a sauce composed of sugar, soy sauce, vinegar, and arrowroot. This simple vinegar-based sauce is a great match for a fruity red wine like the **3 Penner-Ash Wine Cellars Rubeo 2013**. A hint of sweetness, rich flavours of berries, and fresh acid provide a nice contrast to the dish, with the excellent balance and gentle tannins cutting through the oil. The flavours of the Oregon fruit and the food are a good match.

Beef and lotus root in black rice vinegar sauce → Juicy and contrasting Malbec

Black rice vinegar is juicy, developing essential amino acids and a deep flavour. Crunchy lotus root, slow cooked beef, and deep black vinegar flavours create this sweet-sour dish. It is a great match with **4 Bodega Colome Malbec Estate 2012** from Salta, Argentina. The estate grown Malbec fruit shows blackberry nuances, concentrated fruit sweetness, fresh acidity and sharp juicy contrast. It is an excellent match with sweet-sour dishes, adding richness and panache to the flavours.

MEMO

Along with salt, vinegar is known as the world's oldest seasoning, mentioned in the Old Testament in the Book of Ruth "Come over here. Have some bread and dip it in the wine vinegar." The acetic acid in vinegar is produced by the fermentation of ethanol by acetic acid bacteria, and it is made from a wide range of ingredients and flavourings that reflect the local culture and uses. Wine vinegars made from grapes in France, Spain, and Italy, malt vinegar in the United Kingdom, apple vinegar in the U.S., rice vinegar in Japan and Asia, and so on. A country's drinking culture and vinegar go hand in hand. Today it is valued for the taste it adds, but it was originally used mainly for its antiseptic, bactericidal and bacteriostatic properties to preserve ingredients such as fish, and evolved into a seasoning. and vinegar go hand in hand. Today it is valued for the taste it adds, but it was originally used mainly for its antiseptic, bactericidal and bacteriostatic properties to preserve ingredients such as fish, and evolved into a seasoning.

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

CODE
9364



Neudorf Moutere Dry Riesling 2012(S)

Region: Nelson, New Zealand
Variety: Riesling 100%
Alc. 12.2% RS 9.0g/L

1

RRP ¥3,750



CODE
9694



Yangarra Estate Vineyard PF Shiraz 2015(S)

Region: McLaren Vale,
South Australia
Variety: Shiraz 100%
Alc. 13.5%

2

RRP ¥4,800



CODE
9529



Penner-Ash Wine Cellars Rubeo 2013(S)

Region: Oregon
Variety: Pinot Noir 70%/ Syrah 30%
Alc. 13.5%

3

RRP ¥4,000



CODE
9337



Bodega Colome Malbec Estate 2012

Region: Valle Calchaqui,
Salta, Argentina
Variety: Malbec 100%
Alc. 14.5%

4

RRP ¥3,500

