

コロナの影響で、お家時間が増え、家でワインを楽しむ時間が増えましたね。そんな時に困るのが、”このワイン、どんな料理に合わせたらいいの？”です。店頭でもよく聞かれますので、今回はワインと料理の合わせ方について、お話ししたいと思います。

ワインと料理の相性（マリアージュ）

ワインの産地と同郷の料理を合わせるとか、コハク酸がどうしたとか、難しいことは抜きにして、誰でも簡単にピッタリ合わせられる方法があります。

それは、「色」です。

一般的には、魚は白で、肉は赤と言いますが、魚でもマグロは赤いし、鶏肉や豚肉は白いですよね。なので、魚でもマグロなら赤、肉でも鶏や豚肉は白の方が合わせやすいです。

また、サーモンやエビといったピンク色の食べものは、辛口ロゼがピッタリです。ステーキやハンバーグ、ビーフシチューなど、見た目の濃い赤（茶・黒）のものには赤ワインがいいですね。

でも、「鶏肉だけど赤が飲みたい気分なの♪」っていう時は、赤ワイン煮込みや、赤ワインやバルサミコを煮詰めたソースをかけるなど、濃い赤や黒っぽいものを料理に足すと赤ワインに寄せることができます。

そして、迷った時はロゼです。「ロゼはあまり選ばないわ！」って方、もったいないですよ。実はロゼは万能で、和食、中華、タイ料理、野菜、トマト系など幅広い料理にピッタリです。

ワイナリーの方が来日したときに、お好み焼き×ロゼ、カニ料理×ロゼを合わせて絶賛していました。

春色のロゼ、これからの季節にもピッタリですね。



すっきり白	さっぱり白いもの。 牡蠣、酢のもの、天ぷら、白身の刺身、焼き鳥（塩）など
どっしり白	クリーミーなもの。白いお肉もOK ホタテのバター焼き、グラタン、トンテキ、ハム・ソーセージなど
辛口ロゼ	困ったときはロゼ。和食全般、手巻き寿司、甲殻類、トマト系、お好み焼きなどのソース系、中華、タイ料理、スパイス系など
軽めの赤	ロゼやどっしり系の白と同じ感じで合わせられます。 とんかつ、ミートソーススパゲティ、サバの味噌煮、鯉のタタキなど
重めの赤	しっかり濃い色のお料理 すき焼き、ビーフシチュー、うなぎの蒲焼、チョコレートなど

ざっくりですが、参考になりましたら幸いです。でも本当は、飲みたい気分と食べたい気分に合わせてるのが一番ですよ。