

多摩らいふ倶楽部

1998

10

October

Vol.27

しあ・あ・あ



「落書き(姉と弟)」望月一雄/画

スタジオ探訪●連続テレビ小説「やんちゃくれ」

いきいき達人●花のある暮らし

●水墨画に魅せられて

●愛らしく…和紙人形

ちょっといい話●秋の夜長にワイングラスをかたむけて

楽・らく講座●写真・園芸・短歌

●最近、本当にワインブームですね。どのスーパーでもワインが店頭に並ぶようになりましたが…。

アメリカの学会で、赤ワインの色素や渋味に含まれるポリフェノールという成分が血液をきれいにする作用があると発表され、心臓疾患やアルツハイマーにも効くとマスコミでも取り上げられていますね。また白ワインも殺菌効果が高く健康にいいですし…。

●魚料理には白ワイン、肉料理には赤をと聞いたことがありますか…。

魚も肉もたくさんの種類がありますから、そのなかで赤も白もロゼも合わせるができます。軽い料理には軽いワイン、重い料理には重いワインというように料理と合わせていただくのがよいと思います。例えば同じ魚でも、白身魚や貝類には白ワイン、赤身のカツオやマグロあるいは脂ののった青魚には赤ワインの方が合うんです。また肉でしたら、鳥肉や豚肉は白、牛肉には赤がいいでしょう。

●軽いワインというのは？

アルコール度が低くさらりとしていて、すっきりと後味が残らないもの。逆に重いというのは、アルコール度が高く、甘味・酸味・渋みのバランスのボリューム感があるものをいいます。

●たくさんのワインのなかから、好みのワインを選ぶには？

ワイン初心者の方は、ガイドブックをみたり、信頼できるお店の方に聞くのが一番。自分の好みをはっきりとイメージする事が大切です。「渋みが少ないもの」「酸味の強いもの」などのタイプや、予算、どんな料理に合わせたいかなど、できるだけ具体的な情報を伝えてお店の方に選んでいただくのがいいでしょう。そうして、まずご自分の基準となるワインを1つ持つといいですね。そのためには飲み終わったもののラベルをとっておいたり、名前を写しておくのもいいでしょう。基準となるワインがあれば次回以降「これより○○○なもの」ということができます。

●味覚の秋、旬の素材でおいしくお酒をいただきたいですね。代表格といえばマツタケ！でもお酒はやっぱ日本酒でしょうか？

マツタケ料理にもワインは合います。ただし贅沢な素材には、やはりバランスを考えてある程度のクラスのワインをお楽しみいただきたいですね。マツタケの炭火焼きにキュッとスタチをかけ

秋の夜長に ワイングラス かたむけて



友田晶子



1963年イタリア料理店を営む家庭に生まれる。現在ワインコーディネーターとして、セミナー・パーティー・ワインツアーなどを企画演出したり、コラム・エッセイを執筆している。第2回ワインアドバイザー全国選手権大会3位入賞。多摩カレッジ講座「ワインを楽しむ」講師。

たものでしたら、例えばサンセール(仏・白3,000円〜)がおすすめです。マツタケの芳醇な香りとスタチが、サンセールの酸味とよく合います。それからマツタケの天ぷらにはムルソー(仏・白5,000円〜)、土瓶蒸しなら意外とシャンパンが合います。醤油をかけたバター炒めにはヴァルポリチェッラ(伊・赤)もお手頃です。

●少し趣向をかえたい時には、とてもゴージャスな夜になりそうですね。またこの時期は海の幸もおいしい季節になりますか…。

ヨーロッパでは昔から生ガキにシャブリ(仏・白)と言われます。もちろん相性もいいんですが、白ワインの大腸菌やサルモネラ菌を殺す作用が、赤ワインよりも高いためでもあります。

●サンマも脂がのってきますね。

サンマの塩焼きを大根おろしでありさりいただくならボジョレー(仏・赤1,000円〜)、蒲焼きで山椒をかけたものならシャトヌフ・デュ・パフ(仏・赤3,000円〜)もいいですよ。ここで話したワインは名前はむずかしそうですが、いずれも世界的にとっても

ポピュラーなものですから酒屋さんには必ずといっていいほどあるはずですよ。

●年末年始にかけて、ホームパーティーの機会も増えますね。そんな時のワイン選びは？

人数が集まった時にこそ楽しめる方法として、1つのテーマを決め明確に違うタイプのワインを4、5本揃えてみるというのはいかがでしょう。例えば「今日はフランス産のワインを飲み比べてみましょう」なんて、話題づくりのきっかけにもなりますね。

●実は私にもわか仕立てのワインファンなんです。

ワインとはかく取っつきづらいうに思われがちですが、何れともあれ楽しむことが一番です。贅沢やゆとりって、本来シニア世代の方々でこそのものですよね。そういう年代の方にこそ、ぜひ楽しみながらワインを召し上がっていただきたいです。

■白は冷やして、赤は冷やさず？

赤でも白でも、ロゼでも、軽いタイプもしくは甘いタイプのワインは冷やして、重くボリューム感のあるタイプのものはあまり冷やしすぎない方がいいです。

■一般の家庭でワインを保管するには？

家庭では台所の床下や、流し台の下、納戸、あるいはあまり冷たくない冷蔵庫の野菜室などに、ボトルを横に寝かせておくのがいいでしょう。

■ボトルワインが飲み切れない時には？

できるだけ酸素に触れないように、小さなボトルに移しかえてラップで栓をしておけば、数日後でもおいしくいただけます。軽いワインは、冷蔵庫へ。重いワインはその必要はありません。

■ワイングラスはどういうもの？

ワインは色と香り、味わいと余韻を楽しむものです。そのためにグラスは無色透明でチューリップ型の脚つきグラスを選びましょう。あまり小さすぎないものの方がいいですね。

プレゼント

友田晶子編
Hanako WINE BOOK I
「スーパーで買えるワインの本」改訂版
マガジンハウス
本体952円＋税
直筆サイン入り
10名様に！
応募要領は16ページをご覧ください。

