

CARDAGE

昭和62年6月26日第3種郵便物認可 平成12年10月1日発行 毎月1回(1日)発行 第14巻第8号(通巻137号)

カードエイジ

10
October
2000

おいしいワインが
飲みたい!



気分を変えてワインでカクテル

欧米では、軽くて爽やかなワインのカクテルがアペリティフとしてよく飲まれているとか。ワインが残ったら、フルーツジュースなどを加えてオリジナルカクテルで楽しんではいかが。おいしく作るコツは、ワインもジュースもよく冷やすこと。

カクテル制作/友田晶子 撮影/遠山孝之

キール・スマイル

辛口白ワインとブルーベリージュースを2:1の割合でステアする。ブルゴーニュの代表的なカクテル「キール」のアレンジ。ブルーベリーの甘さをドライな白ワインが引き締め、とても爽やか。酸味のある白ワインでも可。



アンデス・スノー

チリ産カベルネ・ソーヴィニヨンとカルピスウォーターの割合は1:2。カルピスウォーターを入れてから氷を入れ、赤ワインを静かに注ぐ。コクのあるカベルネ・ソーヴィニヨンと甘酸っぱいカルピスがやさしいハーモニーを奏でる。

オリエンタル・トパーズ

アルザスのゲヴュルトラミネールと香露酒を1:1の割合でステア、氷を入れてオレンジを飾る。ライチーなどの個性的な香りをもつ白ワインに香の香り、オレンジがさらに香りを引き立てる。美しい色を目でも味わって。



モモコ MOMOCO

ホワイトジンファンデルとペリエを2:1の割合でステアし、オレンジピールを飾る。このカリフォルニア産のロゼワインはさっぱりして飲みやすい。ピンク色になんで名付けたカクテルは、お酒に弱い人にもおすすめ。

キティ・シラーズ

オーストラリア・シラーズとジンジャーエールを1:1の割合でステアする。シラーズは黒こしょうのようなスパイスでエキゾチックな味わいの赤ワイン。ジンジャーエールを加えることで、濃厚なワインがソフトな味わいに。



ブラディ・ミモザ

スパマンテとシチリア・ブラッドオレンジジュースを1:1でステアする。スパマンテはイタリアの発泡性ワインで、シャンパンより柔らかい味。シャンパンの代表的なカクテル「ミモザ」のアレンジだが、少し甘くて爽やかなカクテル。



アポロ

ジンファンデルとコーラを1:1でステアし、氷とライムを添える。ジンファンデルはカリフォルニアで造られているワインで、少しスパイシーな香りが特徴。コーラとこの赤ワインの組み合わせはカジュアルなシーンにもぴったり。



ホワイト・ミモザ

シャンパンとグレープフルーツジュースを1:1の割合でステアする。これも「ミモザ」のアレンジ。グレープフルーツの酸味とわずかな苦みがきいて口当たりよく、あと味もすっきり。甘いカクテルが苦手な人にもおすすめ。



サンタマリア

ホワイトポートワインとアセロラジュースを1:1の割合でシェイクし、ミントの葉を飾る。ポルトガル産のポートワインは食後酒としてよく飲まれるが、アセロラを加えて酸味をプラスすると、ソフトなアペリティフとして楽しめる。



プレゼント

写真中に掲載のワインをプレゼントします。
詳しくは32~33ページをご覧ください。

- 取材協力
ワインバー アルファ (☎03-5568-1118 要予約)
- ワインお問い合わせ
掲載ワインP20右上から、シャブリ'98(A)
カステイヨ・デ・モリーナ カベルネ・ソーヴィニヨン・レセルバ(B)
ゲヴェルツトラミネール ソネングランツ'97(A)
P21上から、コンタディ・カスターディ フランチャコルタ・ブリュット(C)
ローノワ・ブリュット(A)
(A) 株式会社セヴィジャパン ☎03-3356-9600
(B) 日本リカー株式会社 ☎03-3453-2201
(C) 株式会社ウィンターローズJapan ☎03-3444-5588