

日本ハムグループ広報誌

ROTARY

2009 FEB.

ロータリー

2

特集 いま素材が魅力
食卓を豊かにする

小麦粉 パン編

NH

Nippon Ham Group

人輝く、食の未来



イラストレーション/漆原冬児

白ワインとチョコの 楽しい組み合わせ

ワインコーディネーター 友田晶子

インやパニェルス（南フランス、地中海に面した同名の村で造られる濃厚な甘い赤ワイン）となる。ワインと料理の組み合わせには「同じような味わいやフレーヴァーをもつワインと料理は相性がいい」という考え方があふ。つまりチョコレートなら同じように甘く濃厚なワインがバランスがいいということ。ふむ。

ポートもパニェルスもめっちゃ甘い。たしかにチョコに、たとえばレモンスカッシュなんかを飲めば、チョコは苦しいスカッシュは口がシブシブになるくらい酸っぱく感じちゃうからね。

しかし、しかしだ。同じような味わいやフレーヴァーだと飽きません？

とくに濃厚な組み合わせだと、正直、われわれ日本人の舌や胃には重すぎるのだ。

教科書の定義にとらわれず、さまざまなワインとチョコレートを組み合わせさせて相性体験を繰り返した結果（こういう勉強もちゃんとやっているのよ）、「白ワイン」とチョコレートの組み合わせがとてつもないことがわかった。白ワインの酸味とケンカしないか？

いえいえ、白ワインならではの完熟果物のような酸味が、チョコレートのビターな甘さと意外にもいいバランスをとり、濃厚さを洗い流してくれ、飽きずにより軽やかに感じさせてくれるのだ。う

れしいことに、ブルゴーニュのシャルドネやロースのヴィオニエ、北イタリアのソアヴェなど、お手頃に見える白ワインでもチョコとの楽しい相性を十分に経験させてくれる。

最近では、ドライフルーツやナッツ入り、キャラメル味などをはじめ、岩塩風味とかチリペッパー入りなんていう珍しいものや高品質なトリュフ・ボンボン・シヨコラが登場しているから、冷えた白ワイングラス片手に、あれこれ食べ比べするのもおもしろい。これなら、愛の告白が関係ない方もちゃんと楽しめますから、ええ。

ともだ・あきこ / 酒処・福井県生まれ。日本酒、焼酎、チーズ、テーブルマナーにも通じ、セミナー講師、輸入業者・酒販店・飲食店のコンサルタントとして活躍。著書に「女とお酒のいい関係」(小学館文庫)、「いつのまにやらワインが職業」(新潮社)などがある。「ALL ABOUT日本酒・焼酎サイト」(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)にてガイドを担当。<http://www.akikotomoda.com/>

お

菓子会社の陰謀だ、いまさらチョコで愛を告白なんてありえんぞ、と思ってもやっぱりこの時期、食べちゃうんだよね。私は親しい仲間とチョコ&お酒で楽しむ。はい、いつでもお酒がらみ。で、問題は、チョコレートにどんなお酒を合わせるかだ。

一番に思い浮かぶのはコンьяックなどのブランデー。長い樽熟からくるバナナのような甘い香りに、度数は高いけどまろみのあるアルコールと、香ばしくエレガントな後味がチョコレートの甘さとみごとにマッチする。マイルドな風味のウイスキーも同様な理由でとてもいい。ワインなら、教科書的にはポートワ