

こうすれば
ワインは
もっと美味しい。

キャンティ クラッシコ

カステッロ ディ ガッピアーノ
CASTELLO DI GABBIANO



イタリア・トスカカーナ地区の、人気のキャンティ。洗みが強くなく赤ワインなので、とてもマイルド。トマトの酸味に合わせやすい。2000円/セイワジャパン



友田晶子
ソムリエおススメ

友田晶子

MASAKO TOMODA



家庭でワインを楽しむときは、料理の色に合わせると簡単！

「ワインは興味が、カジュアルに楽しむもの」という友田さんは、ワインアドバイザー全国選手権大会で3位に輝いたワインコーディネーター。銀座のワインバー「アルファ」の店長として、セミナー講師やエッセイストとしても活躍中。最新刊に「いつのまにやらワインが職業」(新潮社)がある。

こんかいわしとトマトのカナッペ

こんかいわしをアンチヨビーがわりに使った、トマトソースパスタにはイタリアの赤を。いわしの塩分とうまみ、トマトの酸味に、やわらかい洗みの赤が相性抜群。

●編集部VOICE

こんかいわし(へしこ)を料理中、「くさ〜」と大騒ぎしていたが、ワインと合わせるとその臭さが全然気にならない！ トマトと一緒にだと、まろやかな味になってまさにワインのつまみ！



水ようかん

あずきのやさしい甘みと、まろやかな舌ざわりが魅力の「水ようかん」には、甘いデザートワインでバランスを。もともとデザートワインは、アルコール度も高く、食後に向いている。

●編集部VOICE

日本酒と水ようかんの組み合わせがおいしいと聞いていたが、ワインとも合うとは！ 黒砂糖の濃密さが口いっぱいに広がる。

フォンセカ・ルビー

FONSECA RUBY

ポルトガルのポートワイン(デザートワイン)。発酵の途中でブランデーを添加して作られる。「ルビー」は、最も軽いタイプ。2500円/日本リカー ☎03-3453-2201



コートデュローヌ ヴィラージュブラン

ドメーヌ サンタンヌ
DOMAINE SAINTANNE

南フランス・コートデュローヌ地方の白。さらりと甘酸っぱく、上品な酸味が、白身魚に合う。刺身や寿司、笹かきいなどにもぴったり。2500円/セイワジャパン ☎03-3356-9600

小鯛の笹漬けの手まり寿司

「小鯛の笹漬け」のように、見た目が白い料理に合うのは、白ワイン。小鯛をそのままレモンやしょうゆで食べてもいいけれど、木の芽やゆずをのせてラップで巻き、手まり寿司にすると、よりおいしい！ 「鯛の独特のうまみと寿司めしの甘酸っぱさ」に、このワインの「甘酸っぱくて心地のいい酸味」がぴったり。

●編集部VOICE

魚の生臭さが不思議と消えて、食べやすくなる。柚の香りもポイントかも。福井の名産品「小鯛の笹漬け」ということで、県外からのお客さんをもてなす時に作ると喜ばれそう。友田さんによると、このワインは、他に白身の魚、刺身、笹ガレイなどの焼魚とも相性がいいとか。



ワイン豆知識

余ったワイン、どうする？ 飲み残したワインの使い道、けっこう困るもの。1週間くらいは味に影響はないといわれているので、一般的には料理酒として利用している人も多いのでは？ だが、ここではその他のおいしい使い方を伝授しよう。まず一つは自



家製サングリア。残ったワインにオレンジやレモンのスライスを入れ、好みで少しブランデーやシロップ、ジュースを入れる。すると、フルーツの香りやエキスがワインにミックスされて、風味豊かなサングリアが完成だ。また、寒い時期には、ワインの熱燗を試してみよう。作り

方は鍋でミルクを温めるように赤ワインを加熱し、はみつやシナモン、レモン汁を好みで加えてマグカップへ。ワインのアルコール分が程よくとんで、体のあたたまるドリンクに変身。いろいろとアイデアを出しているんなら使ってみよう。