



ワインと料理の ペアリングについて

今日のメインディッシュ「ローストビーフ」に合うワインはどんなものがあるでしょう？
ローストビーフは合わせるソースにもよりますが、肉料理の中では比較的あっさりとしたタイプの料理です。(シチューなどの煮込み料理はソースの味も濃厚で、どっしりとした肉料理)
ローストビーフはシンプルに肉を焼いて、表面の香ばしい焼き色部分と内部のしっとりとしたロゼ色の肉を楽しむ料理。
肉料理には赤ワイン。とセオリー通りではなくても、自分好みのものをオールマイティーにあわせやすい料理です。

赤ワイン

あっさりとした味の肉料理なので、熟成が進んだフルボディタイプより、ややライトなものがぴったり来ると思います。赤ワインの代表的なブドウ品種とローストビーフのペアリングをご説明します。

- ピノ・ノワール(フランス・ブルゴーニュなど) → 透明感のある薄い色の上品な赤ワインです。ローストビーフの内部のロゼ色の部分とぴったり来ます。
- カベルネ・ソービニオン(フランス・ボルドーなど) → 濃い色の赤ワインです。ローストビーフの表面の焼き色部分の美味しさとよく合います。
- シラー(フランス・ローヌなど) → スパイシーな香りがある濃い色の赤ワインです。ローストビーフを焼く時にすり込む胡椒のスパイシーさと共通した要素があり、肉の美味しさを楽しめます。

白ワイン

- ソービニオン・ブラン(フランス・ボルドーなど) → ハーブや柑橘の香りがある白ワイン。ローストビーフにあわせる薬味・ホースラディッシュやわさびとぴったり寄り添い、肉の美味しさを際立たせてくれます。
- シャルドネ(フランス・ブルゴーニュなど) → コクを感じる白ワイン。ふくよかな味わいがローストビーフに負けることなく、白ワインとお肉の組み合わせを楽しめます。

スパークリングワイン

シュワシュワ感が口の中をさっぱりとリセットしてくれ、さらに食欲が増すかも。ローストビーフの色合いと合わせて、ロゼを選ぶのもお勧めです。