

Firadis Newsletter

2016年10月号



フィラディス実験シリーズ第11弾

『シカ肉にマリアージュする赤ワインを徹底調査！』

営業 田中 琴音

ニュースレター8月号に続く『ジビエ特集第2弾』としまして、今回はシカ肉に合うワインを検証してみたいと思います。シカ肉を使ったお料理に合わせるとなると赤ワインが主流だと思いますので、思い切って赤ワインだけに絞り、マリアージュのポイントを探っていきます。

【シカ肉について】

8月号でお伝えしたように、夏のシカは餌となる新緑が豊富な為、秋冬のものよりも脂がのっています。とはいえ、元々体脂肪率0.6%と非常に低脂肪なので、当然ですが牛肉に比較するとかなりさっぱりしたお肉です。程良い脂が赤身に入り込み、ジューシーでテクスチャーは柔らかく、少し鉄分を感じさせる香りが優しく口の中に広がります。赤身肉ですので、ある程度の噛みごたえはありますが、全体的にふんわりとした印象を残すのが特徴です。

- 国産鹿ロース肉をフレッシュなまま使用
- 塊のままオーブンでロティール調理
- 味付けは塩と胡椒を少々
- スライスカットして提供

【マリアージュの判断方法】

「ボリューム」「テクスチャー」「フレーバー」「五味(甘味・酸味・塩味・苦味・旨味)」について、以下のマリアージュポイントを参考にしながら分析します。

今回は、蓼科のエスポワールさんでのシカ肉料理とワインを合わせた時の経験から、特に「ボリューム」「テクスチャー」「フレーバー」を重視して実験を行いました。

☆ マリアージュポイント ☆

・同調 (ワインと料理の個性の一部が寄り添うことで双方を高め合う)

例: タイムの香りがする料理にグリーンノートのあるワインを合わせる。

・中和 (お互いの個性を中和させて味わいのバランスをとる)

例: カベルネ・ソーヴィニオンと仔羊の組合せが好例。ワインのタンニンが仔羊の脂を中和する。

・補完 (ワインと料理の双方が揃うことで、足りなかったものを補完する)

例: 塩味&旨味を持った料理に甘味&酸味を持つワインを合わせ、五味を補完し合う。



<塊のままじっくり火入れしていきます>



<ジューシーで柔らかな絶品シカ肉!!>

※『ジビエ特集第1弾:今夏大注目の“夏ジビエ”を攻略!』は、弊社ホームページからご覧いただけます。

◇今夏大注目の“夏ジビエ”を攻略! ~ 取り扱いの新ルールから美味しい調理法、ワインとのマリアージュまで ~

<http://www.firadis.co.jp/newsletter/201608>

【実験結果】

《TOP5 を発表！》

ワイン		産地	品種	
1	◎	2013 Seigneurs d'Aiguilhe	仏、ボルドー	メルロ90%、カベルネ・フラン10%
		フレッシュラズベリーやブラックチェリーなどの豊富な果実にロースト香がほのかに香る。タンニンは細かで柔らか、甘くやさしい口当たり。		
2	◎	2012 Merlot Napa Valley / Barlow Vineyards	米、カリフォルニア	メルロ100%
		プラムやラズベリー、ブラックベリーのリッチな果実にかカオやスパイスのヒント。凝縮した果実に柔らかなタンニンが溶け込んでおり、継ぎ目のない口当たり。		
3	○	2012 Ch. Petit Freylon Cuvee Sarah	仏、ボルドー	カベルネ・ソーヴィニヨン75%、メルロ25%
		ラズベリーやブルーベリーの香りにカシスのヒント。シルキーな舌触りでアフターに柔らかく樽由来の香りが感じられる。		
4	○	2012 Anayon Carinena / Grandes Vinos y Vinedos	西、カリニエナ	カリニエナ100%
		カシスやブルーベリーの力強いアロマにリコリスやダークチョコレート、スパイスのニュアンスが香る。濃密な果実が多層的に広がる。		
5	○	2012 Logonovo / Logonovo	伊、トスカーナ	サンジョヴェーゼ44%、メルロ28%、サグランティーノ12%、シラー10%、プティ・ヴェルド6%
		艶やかな香りはブラックチェリーや軽く煮詰めたブラックカラント、革、スパイスを思わせる。タンニンは甘く熟しており、パワ		

《惜しくも次点のワインたち・・・》 ※ 順不同 ※

ワイン		産地	品種	
6		2013 Santenay V.V. / Lucien Muzard	仏、ブルゴーニュ	ピノ・ノワール100%
		ブラックベリーやチェリーの品の良い香り。滑らかな果実の味わいは表情豊かで旨みがフィニッシュまで続く。		
7		2012 Pinot Noir Athena / Boedecker Cellers	米、オレゴン	ピノ・ノワール100%
		ブラックチェリーやプラムの黒系果実にスパイス、スモークの深みのある香り、パワフルでしっかりとしたストラクチャー。		
8		1999 Nuits St. George Rue de Chaux / Georges Chicotot	仏、ブルゴーニュ	ピノ・ノワール100%
		ドライラズベリーやブルーベリーにほのかになめし皮のヒント。溶け込んだ酸とタンニンで口当りはとても滑らか。		
9		2012 Chinon Petites Roches / Charles Joguet	仏、ロワール	カベルネ・フラン100%
		ピュアでフィネスあるスタイル。赤系果実の香りに杉や白コショウの爽やかなタッチ。しなやかな味わいの中に様々な要素が現れる。		
10		1997 Ch. Sociando Mallet	仏、ボルドー	カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロ25%、カベルネ・フラン10%、プティ・ヴェルド5%
		黒系果実、バラやスミレの香りにマッシュルームや腐葉土などの熟成のニュアンス。とても複雑で味わいは大きく広がる。		
11		2014 Cotes du Rhone L'O de Joncier / Domaine du Joncier	仏、ローヌ	グルナッシュ100%
		イチゴやラズベリーを思わせる香りや旨みがたっぷり詰まったアロマティックな果実はまるでピノ・ノワール。		
12		2012 Lirac les Muses / Domaine du Joncier	仏、ローヌ	ムールヴェドル75%、シラー20%、グルナッシュ5%
		凝縮した赤い果実にスパイスやトーストの深みのある香り。端正な味わいはすばらしく綿密でありエネルギーがある。		
13		2014 Crozes Hermitage / Domaine des Lises	仏、ローヌ	シラー100%
		カスリキュール、チェリー、ラズベリーなどの凝縮感のある果実香とカカオの香りが層をなし、タンニン、酸のバランスも良い。		
14		2010 Rioja Reserva / Baron de Ley	西、リオハ	テンブラニーリョ85%、グラシアーノ10%、マトゥラナ5%
		リッチな黒系果実が柔らかくにふくらみ、奥からスパイスのニュアンス。ジューシーでたっぷりとした旨味を感じる。		
15		2013 Pruno / Finca Villacreces	西、リベラ・デル・デュエロ	ティント・フィン90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
		ベリー系果実やクレーム・ド・カシス、黒いスパイス、スモークが次々と現れる。層をなすジューシーな果実に伸びやかな酸が溶け込んでいる。		

	ワイン	産地	品種
16	2014 Silver Label / Juan Gil ブルーベリーやブラックベリーなどの果実にオリエンタルなスパイスとトースティでスモーキーな香り。ボリュウムあるアタックから果実の旨みが力強く続く。	西、フミーリャ	モナストレル100%
17	2013 Ravenswood Vintners Blend Zinfandel / Ravens Wood ラズベリーやブルーベリー、ブラックチェリーに、ほのかなオークの香り。しなやかなタンニンに豊富な果実味が余韻まで長く続く。	米、カリフォルニア	ジンファンデル80%、フティシラー17%、その他3%
18	2012 Malbec Reserva / Bodega Norton 熟れた黒系果実の香りにスパイスやタバコのニュアンス。果実の濃縮感にベルベットのよう舌触りの密度のあるタンニンが印象的な濃厚な味わい。	アルゼンチン、メンドーサ	マルベック 100%
19	2013 Sistina Montepulciano d'Abruzzo / Citra 赤いベリー系果実の瑞々しい香り。ジューシーな果実と細かく柔らかなタンニンの味わいが心地よい。フルーティでフレッシュ。	伊、アブルッツォ	モンテプルチアーノ100%
20	2013 Barbera d'Alba / Luigi Pira ほんのり甘い野性のベリー、スミレ、オークやチョコレートの複雑な香り。絶妙な樽の使い分けが、派手さではなくエレガントな心地良さを誘う。	伊、ピエモンテ	バルベラ100%
21	2011 Barolo Serralunga / Luigi Pira 牧草、土、なめし川、スパイスの温かみのあるクラシック・バローロのテイスト。素直な味わいでタンニンと酸とのバランスも良い。	伊、ピエモンテ	ネッピオーロ100%
22	2010 Brunello di Montalcino / Lecciaia 黒系果実や花、スパイスの贅沢な香り。肉感的な口当たりが続くのは、優しくシルキーなタンニン。	伊、トスカーナ	サンジョヴェーゼ・グロッソ100%
23	2010 Brunello di Montalcino Campo di Marzo / Il Valentiano ラズベリーやチェリーなど赤系果実のエレガントなアロマに、ほのかなバニラやスパイスのニュアンス。充分な果実感と涼やかな緊張感を合わせ持つ。	伊、トスカーナ	サンジョヴェーゼ・グロッソ100%
24	2011 Taurasi Santandrea / Vinosia 黒い果実やチョコレートの濃厚な香りにスパイスのヒント。目の詰まった凝縮感ある果実に豊富なタンニン。堅固なストラクチャーを濃厚な果実が包み込む。	伊、カンパーニャ	アリアニコ100%
25	2012 Primitivo / Mocavero ラム酒を一滴垂らしたような芳しいドライブラムや熟した野生のベリー、黒いスパイスが感じられる力強い香り。舌触りは滑らかで瑞々しさを感じる。	伊、プーリア	プリミティーヴォ100%

シカ肉とワインのマリアージュを考える上で、重要な要素は「ボリュウム」「テクスチャー」「フレーバー」の3つです。「ボリュウム」と「テクスチャー」が合うことはマリアージュの前提です。その上で、「フレーバー」について考えていきます。

● ボリュウム

今回食べたシカ肉のボリュウム感は赤身肉の中でもかなり軽い部類に入るため、ワインが強すぎるとシカ肉が持つ柔らかなテクスチャーや香りが感じづらくなってしまいます。ジビエに合わせるといえばローヌ品種だろう、ということで期待していた12:Lirac Les Muses や13:Crozes Hermitage は完全にワインがお肉に勝ってしまいました。

実はこのボリュウムという点で議論になったのが 5:Logonovo でした。ヴインテージは2012年で程良くこなれており、テクスチャーは非常になめらか、熟したタンニンも邪魔にならず、ブラックチェリーを感じさせる濃厚な果実はシカ肉と相性バッチリ！弊社メンバーにも“相性良し”とする者が多数いたのですが、マリアージュを追求するという観点からすると気になるのがワインの中心から感じられるパワフルさです。ボリュウム感だけがほんの少しずれている…とても惜しい組み合わせでした。もし使用したシカ肉が熟成して身が引き締まったものだったらとても良い相性だったはずでした。

逆に軽やかすぎるワインだと肉の方が勝ってしまいます。6: Santenay V.V. や 11:Cote du Rhone L'O de Joncier、19: Sistina Montepulciano d'Abruzzo などが当てはまりました。6: Santenay V.V. にはチャームングな果実のフレーバーがあり、その点では相性が良かったので、もう少し果実の凝縮感やストラクチャーのあるプルミエ・クラスであればもっと良くマリアージュしたかもしれません。

● テクスチャー

脂身はほぼ無く、ジューシーで柔らかくふんわりとした赤身肉ですので、ワインにも滑らかなテクスチャーが求められます。

赤ワインの場合マリアージュの大きなポイントとなるのがタンニンです。程良いタンニンは必要ですが、21: Barolo Serralunga のように量の多いタンニンや、24: Taurasi Santandrea のような存在感のあるたっぷりとしたタンニンは、ワインに十分な甘味があってもアフターにざらつきが残ってしまいました。やはりこういったワインは脂の多いお肉と合わせたいものです。

● フレーバー

シカ料理にベリーソースがよく使われることから想像ができると思いますが、シカ肉にはワインのベリー香がとても良く合いました。ポイントはフレッシュであること。今回のシカ肉は全く熟成させていないフレッシュなお肉だったことが要因だと思います。10: 1997 Ch. Sociando Mallet や 22: 2010 Brunello di Montalcino には熟成香が出ていたので、残念ながらフレッシュなお肉のフレーバーには合いませんでした。

また9: Chinon Petites Rochesはたっぷりとした赤系フレッシュベリーの香りの奥にほんのりとカベルネ・フラン特有の青い香りがあり、その少しの青さと肉に含まれる血の香りが相反する結果となってしまいました。こちらも熟成させたお肉の場合ならば違う結果が出たかもしれません。



<マリアージュ実験はいつも真剣勝負です！>



<全アイテムをブラインドで試飲>

【シカ肉とワインのマリアージュ】

さて、今回上位に入ったワイン達は、まず前提として「ボリュウム」や「テクスチャー」が合っていました。その上で、「フレーバー」がとても重要な役割を果たしました。

先述の「フレーバー」の解説でも述べましたが、シカ肉にはベリー香が良く合います。それは、お肉の持つ塩味・旨味に対し、ベリー香が甘味や酸味を補完するためです。今回はシンプルに焼いて塩で味付けしたシカ肉だったので補完のマリアージュですが、お料理としてベリーソースがかかっていたら同調のマリアージュとなります。

今回No.1のマリアージュを發揮した 1: Seigneurs d' Aiguihe と、No.2の 2: Merlot Napa Valley は、フレーバーと五味の部分でも高評価でした。1: Seigneurs d' Aiguihe にはフレッシュベリーのフレーバー、2: Merlot Napa Valleyには少し火を入れたような甘さを感じさせるベリーのフレーバーがあります。それぞれの良さがあるので、お料理と合わせる場合にはソースのタイプによって使い分けができるはずです。

3: Petit Freylon Cuvee Sarah、4: Anayon Carinena は、どちらにも凝縮した果実のフレーバーと共に、樽のニュアンスがしっかりと出ており、この樽のフレーバーで好みが分かれました。普段から樽のきいたワインを好んで飲まれている方には特におすすめです。(フィラディスでは特に20代のスタッフから評価されていました。) この2つを比較すると、4: Anayon Carinena の方が樽香が強く、カシスやダークチョコレートのような香りもあるので良く煮詰めたしっかりとしたソースにとっても良いと思います。

【実験を終えて】

今回25種類の赤ワインを揃えましたが、絶対に合わないというものは無く、やはりシカ肉と赤ワインは絶対的に合うのだと再認識させられました。「ボリュウム」「テクスチャー」をクリアさえすれば、お料理の焼き方やソースに「フレーバー」を寄り添わせるだけですので、選択肢は非常に幅広いのではないのでしょうか。TOP5のワインにフランス、イタリア、カリフォルニアとバラエティ豊富な産地が揃ったことから汎用性の高さが伺えます。

ここ数年、日本全国でシカやイノシシ、カラスなど『有害鳥獣』とされる動物を食肉として活用しようという動きが活発化しており、各地にジビエの解体加工施設が出来ています。今後ますます安全で美味しい国産のジビエがたくさん流通することは間違いありません。今回はシカ肉で実験を行いました。シカ肉料理に合わせるワインの選び方として参考にさせていただければ幸いです。