

Firadis Newsletter

2019年9月号

フィラディス ワインリスト研究 第2弾

～Restaurant ESqUISSE 太田賢一ソムリエ & La Kanro 葉原孝明ソムリエ～

今月は2016年6月号で大変ご好評を頂いた、フィラディス ワインリスト研究の第2弾をお送りいたします。

ソムリエの皆様にとって、自らの分身でもあるワインリストの作成はとても楽しくやりがいのある一方、内容によってお店の売り上げにも直結するとても重要な仕事の一つです。

そこで今回は、現在活躍中のソムリエのお二人に同一のテーマでワインリストを作成いただき、構成内容やリスト作成の基準、考え方を覗き見てみたいと思います。

第2回目となる今回のお題は、実際に和食店で提供されていた和食のコースメニューとのペアリングです。フィラディスとしても様々な和食とのマリアージュを研究し続けていますが、お二人のソムリエは、和食のコースに対してどのようなペアリングを考えられたのでしょうか。

<基本条件>

- 実際のメニュー7種に合うワインをそれぞれセレクト コース設定金額 ¥ 7,000、ワイン ¥ 5,000
- 基本的にフィラディスのエージェントアイテムから選択、ない場合は他社アイテムも自由に選択OK
- ワインの産地は問わない

メニュー：旬菜おぐら家様にて2018年9月に提供されていたもの

先附：無花果 白和え 茶豆 出汁ジュレ

揚物：秋鱧のサクサク揚げ（※衣は柿の種を砕いたもの、油は白絞油、黒胡椒をつけます）

椀：松茸と鱧 土瓶蒸し 三葉

刺身：紅葉鯛（※塩と山葵で） アオリ烏賊（※塩と酢橘で） かます（※塩と酢橘で）

焼物：秋鴨炭火焼き 丸十蜜煮 クレソン（※丸十蜜煮：サツマイモの蜜煮）

蒸物：足赤海老の柔らかか真丈蒸し 栗 銀杏 銀杏あんかけ

酢物：焼き松茸と水菜焼き浸し 酢立ジュレがけ ←ワインペアリングはここまで

食事：紅葉鯛の炊き込みごはん お香 赤出汁

デザート：黒密ときな子 アイスモナカ （※コース所要時間2～2時間半）

注）※はメニューへの記載はありませんが、ペアリングに際し加味した情報です。

《太田賢一ソムリエ》

フレンチレストラン ESqUISSE

1983年生まれ。北海道札幌市出身。

レストラン「モリエール」にてソムリエとしてのキャリアをスタート。オーストラリアに2年間滞在後、タテルヨシノ銀座や中国広東料理「銀座飛雁閣」などを経て、2016年フレンチレストラン『エスキス』ソムリエに就任。



《葉原(くわはら) 孝明ソムリエ》

フレンチレストラン La Kanro

1983年生まれ。

京都調理師専門学校卒業後、大阪 LeCanetonにてJSAソムリエ呼称資格取得。

軽井沢ホテルブレストンコート、麻布十番Liberte a table de TAKEDAなどを経て2014年より大阪 LaKanroソムリエに就任。



WINE LIST by 太田ソムリエ

<今回のペアリングの方向性とポイント>

「世界を旅するワインペアリング」

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食。自然の美しさや季節の移ろいを表現する、我々の素晴らしい食文化です。その魅力を世界に発信する上で重要な役割を持つ食中酒は、やはりワイン。ペアリングのロジックに加えて、世界各地の産地毎の個性を「楽しむ」ご提案をいたします。お食事に合わせるワインによって、お客様の間で、どのような会話がそこで生まれるか。そんなことを想像しながらセレクトするのもソムリエの醍醐味だと思います。

100ml/杯 ※価格は希望小売価格(税抜・ボトル単価)です

先附：無花果 白和え 茶豆 出汁ジュレ	
NV Cremant de Loire Brut / Ch. de L'Aulee	¥2,300
フランス・ロワール / シュナン・ブラン 100.00%	
白和えのまろやかさが添えられた無花果にはシュナン・ブランの柔らかな果実味、茶豆と出汁の旨味には瓶内二次発酵後のシュール・リー由来のアミノ酸が調和。 冷涼産地ならではの伸びやかな酸とシレックス土壌がもたらせる程よくエッジの効いたミネラルが味覚を呼び起こす。 まずは吹き抜ける心地よい秋風のイメージに相応しく、味わい深さと清らかな余韻をもつスパークリングワインから。	
揚物：秋鱧のサクサク揚げ	
同上	
2品を跨いで楽しむことで更に、このクレマンの魅力が輝きます。 香ばしい揚げものにはクレマンの瓶内熟成によって生まれた苦味要素（メイラード反応）、レモンを添えるようなフレッシュな酸。 熱い料理とよく冷えた飲料が温度のコントラスト。 揚げ油を泡で切り流し、秋鱧の風味をミネラルで存分に引き出し、輪郭を整える。 料理を香る、味わう。その時系列の中でリズムがピタリと合うペアリングに。	
椀：松茸と鱧 土瓶蒸し 三葉	
2012 Rosso di Toscana / Lecciaia	¥2,000
イタリア・トスカーナ / サンジョヴェーゼ・グロッソ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロ40%	
出汁の旨味が繊細に広がる椀物とエネルギーを合わせるのであれば、ソリッドなワインは避けたいところ。 サンジョヴェーゼ・グロッソ主体の程よく熟成したこちらは、控えめな主張であるが包容力を備えた柔らかさに美点がある。 松茸の高貴な芳香と、ワインからはドライベリーや土、穏やかなスパイス、ブラウンマッシュルームになめし皮のニュアンスが混じる。 異なる二つの液体が複雑に、そして優雅に交じり合う。 鱧を咀嚼して染み出すエキスはワインが受け皿となり、その風味を繋ぎ止め、増幅させる。	
刺身：紅葉鯛 アオリ烏賊 かます	
2017 Gran Ribad Albarino / Tomada de Castro	¥2,050
スペイン・リアスバイシャス / アルバリーニョ 100%	
旬魚の刺身を塩・山葵・酢橘の組み合わせでいただく。（醤油をつけない方がおすすめとのこと。） こちらは「海のワイン」と呼ばれる、リアス・バイシャスのテロワールそのもの。 程よく成熟した柑橘と穏やかなキンモクセイのアロマに、抑制的なヨード系ミネラル。 クリスピーな酸とフレッシュな果実味による清冽さが口内をリセットし、紅葉鯛・アオリ烏賊・かます、それぞれの味わいを明確にする。 やや塩味を含んだミネラルは旬魚の魅力の魅力を存分に引き出す。	
焼物：秋鴨炭火焼き 丸十蜜煮 クレソン	
2015 Cornas / Domaine des Lises	¥7,550
フランス・ローヌ / シラー 100%	
鴨の血に混じる旨味要素には鉄のニュアンスを持つ赤ワインが調和する。炭火による焦培性も加わることで、品種個性としてのスパイシーさがあることが望ましい。 そうなるとフランス北部ローヌのシラー。そして、添え物にある丸十（サツマイモ）蜜煮のほっこりした甘みも考慮すべきポイント。 地中海性気候の影響を受け、果実の成熟度が高いコルナスであれば、一品の全体を俯瞰して調和がとれる。	
蒸物：足赤海老の柔らか真丈蒸し 栗 銀杏 銀杏あんかけ	
2017 Chardonnay / Michael David	¥3,050
アメリカ・カリフォルニア / シャルドネ 100%	
カリフォルニア州ローダイのテロワールはメリハリ。成熟した果実味とそこに伴うボリュームとリンゴ酸のバランスが特徴。 真丈蒸しの味わいはMLF由来の程よい乳酸に収まり、ふんわりと滑らかな触感にも寄り添う。 新樽由来のフレーヴァーが穏やかなので、繊細なあんの風味、銀杏の苦味、栗の甘味とすべての要素が活かされる。	
酢物：焼き松茸と水菜焼き浸し 酢立ジュレかけ	
2018 Caprice de Clementine Rose / Ch. Les Valentines	¥2,750
フランス・プロヴァンス / グルナッシュ 50%、サンソー 50%	
松茸と水菜そして酢立ち。土の香り・旨味、青味・焦培性に柑橘の酸。それらの食材を全てカバーできるのは、やはりロゼ。 こちらはカシスと柑橘、タイムのようなハーブを思わせる爽快なアロマ。 フレッシュな果実味と高すぎない酸のバランスが素晴らしく、ジュースで染み入るようにクリーンで自然体。 ワインとしてのインパクトは控えめだが、絶妙な潔さが和食の「侘び寂び」の世界観を体現する。今回のペアリングの最後を飾るに相応しい。	

WINE LIST by 楽原ソムリエ

<今回のペアリングの方向性とポイント>

食事の時代的な流れとして、満腹感より満足感を意識し、量より質を重視します。
近年、種類を飲みたいけれど、量を多く飲んで酔いたくないという方も増えていると思います。
そこでバリエーションを重視でグラスコストを「16杯取り 45ml / ボトルコスト」とします。

ワインを選ぶ基準として、まず食材と調理法を見て、自分が何を飲みたいと思うか。
それを王道的なスタイルのワインを好む、自分らしいセレクトでオンリストしていきます。

45ml/杯 ※価格は希望小売価格(税抜・ボトル単価)です

先附：無花果 白和え 茶豆 出汁ジュレ

NV Rose / Chartogne Taillet ¥7,500

フランス・シャンパーニュ / ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 50%

赤い果実、スパイス、ミネラリーで滑らか

中心になる食材が無花果としてそれに何を合わせたいかを考え、スパイシーな要素を持つロゼをセレクト。

出し汁のジュレや茶豆とも調和する。

揚物：秋鱧のサクサク揚げ

2016 Riesling Ried Loibenberg / Pichler Krutzler ¥6,500

オーストリア・ヴァッハウ / リースリング 100%

華やかで上質なリースリング フローラルでオレンジ的なニュアンスもある。

鱧を柿の種の生地で揚げて黒胡椒で食べるということで、スパイシーさとの調和をイメージした。

椀：松茸と鱧 土瓶蒸し 三葉

2016 Bourgogne Aligote / Pierre (Anne) Boisson (Vadot) ¥4,850

フランス・ブルゴーニュ / アリゴテ 100%

フリンティーな感じもあるがフレッシュな柑橘のニュアンスも併せ持つ、優良生産者の高品質なアリゴテらしい逸品である。

松茸と鱧ということで繊細な出汁の旨味に上質な柑橘を合わせる感覚で。

刺身：紅葉鯛 アオリ烏賊 かます

2015 Savagnin / Philippe Vandelle ¥4,200

フランス・ジュラ / サヴァニャン100%

アーモンド等ナッティ、シェリー的で複雑なアロマ、スパイスのトーンを引き上げるワインである。

素材の旨味を引き立たせるという意味合いで、食べた後に一口飲むというよりは一口飲んだ後の長い余韻で食べるのがおすすめ。

焼物：秋鴨炭火焼き 丸十蜜煮 クレソン

2016 Rosso di Montalcino / Mastrojanni ¥3,900

イタリア・トスカーナ / サンジョヴェーゼ・グロッソ 100%

赤系果実、煙草等のスモーキー、アルコール度数を高いと感じさせないエレガンスさを持つ。

鴨+炭火焼の香りに対してストレートにこちらをセレクト。

果実味も豊かで薩摩芋の甘露煮とも調和する。

蒸物：足赤海老の柔らかか真丈蒸し 栗 銀杏 銀杏あんかけ

2016 Chardonnay / Can Feixes ¥4,800

スペイン・ペネデス / シャルドネ 100%

酸とミネラルのバランス リッチでも冷涼なテイスト。

真薯を食べた後のナッツ系のアフターを意識して。

海の幸+山の幸、といえはカタルーニャ料理のイメージもある。

酢物：焼き松茸と水菜焼き浸し 酢立ジュレがけ

2016 Spatburgunder Eichberg GG / Franz Keller ¥9,500

ドイツ・バーデン / シュベートブルグンダー 100%

熟した果実、ブルゴーニュ村名クラスを凌ぐフィネス。

繊細な料理にも寄り添える上質なタンニンと酸。

焼いた松茸+浸す出汁の旨味を受け止められるピノ・ノワールで、椀の土瓶蒸しも松茸なので、違うアプローチのワインをセレクト。

<考察>

【先付】

お二人とも無花果を中心に考え、ワインが心地よく料理を引き立たせるような果実味とミネラル感のある泡で始まります。

【揚物】

酸味のある力強いリースリングでスパイシーさとの調和、料理に寄り添う同調系のものを選ばれた楽原ソムリエに対し、太田ソムリエは冷えた温度と強い発泡性で油を切り流すような、先付と同じアイテムを引き続き合わせています。

特筆すべきは、太田ソムリエが先付・揚物と敢えて同じアイテムを選ばれていることです。一品一品のワインとの相性を吟味するペアリングですが、二品通して同じアイテムにすることで、このワインを異なる二通りの楽しみ方に変えています。

【椀】

今回のすべてのマリアージュの中でも最もアプローチ方法の違った一品となりました。

素材と出汁の繊細さが表現されている一品に対して、楽原ソムリエは料理に添えられる柑橘のイメージで、それと同様のニュアンスを併せ持つ優良生産者のアリゴテを合わせています。これにより繊細でしっかりした旨味を引き立たせ、最後まで出汁の旨味を生かしています。

一方、太田ソムリエは熟成されたRosso di Toscanaならではの控えめな主張と熟成の旨味を出汁に生かし、松茸の芳香、土っぽさやスパイシーさと合わせています。これにより、各素材の旨味を優しく包み込み旨味同士を同調させ、更に増幅させています。

【刺身】

楽原ソムリエは山のテロワールであるサヴァニャン、対照的に太田ソムリエは海のテロワールであるアルバリーニョを選ばれています。

楽原ソムリエはアフターフレーバーを重視し、旨味と余韻をゆっくり楽しめるようなペアリング。

太田ソムリエは酢橘、塩などの素材のヨード感に合わせたフレーバーで、素材ごとにリフレッシュしてそれぞれの素材を楽しめるようなペアリングです。

【焼き物】

鴨の炭火焼きがメインですので、それに合わせたワインがきちんと丸田密煮にもマッチングし、一品としての完成度を高めます。

楽原ソムリエはサンジョヴェーゼ、太田ソムリエはシラーと品種は違いますが、炭火焼きを意識し、それがサツマイモにもマッチしています。

どちらの品種も果実の旨味に加え、酸とタンニンが骨格を持ち縦方向に伸びを感じるタイプです。

【蒸物】

真薯やあんかけはふんわりした柔らかいテクスチャーが特徴です。ここで初めてブドウ品種が一致しました。生産国はスペインとアメリカと異なりますが、どちらも寒暖差のあるテロワールが特徴の地域のワインです。

お二人の表現は違いますが、メリハリがありバランスの取れた、海+山の食材のどちらにもマッチングするようなセレクトです。

【酢物】

楽原ソムリエは出汁の旨味を受け止める優しいピノ・ノワール。太田ソムリエは一品を俯瞰しつつ、旨味に浸み込む口ゼ。

お二人とも最後にフィネスを存分に楽しめるようなセレクトでした。

<まとめ>

和食は、旬があり、海と山の両方からの素材も豊富。そしてシンプルな素材や出汁の旨味を引き立たせ、香りやスパイスを加えていくアプローチです。

素材の持つ味わいを壊さずにアプローチし、そのシンプルさや多様性に対応した調理法も和食の特筆すべき点です。

素材と出汁で勝負する和食は、世界各国の料理とは些か趣が異なります。

今回の仮想ペアリングでは、お二人のソムリエのテクニックやアプローチの違いも見られました。

まず、量のアプローチについて。太田ソムリエは味わってたっぷり飲んでいただきたいという思いから、1杯100mlと設定。

栗原ソムリエは良いものを少しずつ色々という思いから、1杯45mlという量に設定されています。

これだけで同じ予算でも、まったく違った組み合わせになります。

また太田ソムリエは一つのワインで2種類の楽しみ方を教えてくださいました。

そして栗原ソムリエはアフターフレイバーで余韻の旨味を楽しむ面白味を教えてくださいました。

またお二人の、メイン食材+サブという組み合わせの一品に、メインだけではなくサブのものとのペアリングも考え、一皿に含まれるすべての食材に対してワインを合わせているテクニックはお見事としか言いようがありません。

一般的にはまだまだ和食はワインと合わせるより和酒と合わせる方が多いでしょう。しかし、和食の繊細な素材の旨味にアプローチし、それを引き立たせ、且つその多様性に対応できるワインとの組み合わせに、無限の可能性を感じました。

この仮想ペアリングでこれまでとは違う世界観が広がり、皆様の感性がより一層素晴らしいものとなるべくこのワインリスト研究を楽しんでいただければと思います。

最後になりましたが、今回のニュースレターに多大なるご協力をいただきました経験豊かで才気あふれるお二人と、メニューをご提供いただきましたおぐら家様に、心から感謝申し上げます。

メニュー提供:

旬菜おぐら家様

<http://shunsai-oguraya.com/>

〒154-0001 東京都世田谷区池尻2-31-18 ライム2F

電話 03-3413-5520

営業時間 18:00～深夜1:00

定休日 日曜日(月曜日が祝日の場合は日曜営業・月曜休み)

席数 カウンター11席／個室 8席・6席・4席 ※宴会等は要予約

