

アリスian・ワイン と 奥田料理の 完全無欠ペアリングについて語り尽くすタベ

アルケッチャーノ 奥田政行氏 × ワイン&日本酒エディケーター 楠田卓也氏

それは八月末の、暑さが少し和らいだ月曜日のことでした。定休日の銀座ヤマガタサンダンドロに奥田政行シェフと彼の精鋭のスタッフたちが集結し、さらに奥田シェフのご友人の楠田卓也氏も参加され、アリスian・ワインのポテンシャルを測るためのワインと料理のペアリング試飲会を関係者だけでおこないました。アメリカのカリスマ醸造家ゲイリー・ファレル氏の、最後の作品である伝説のワイン「アリスian」の12本のリストから、いくつかのワインに合う料理を奥田シェフにお作りいただきました。朝から夕方まで丸一日をかけて行われたこの検証会は、私たちの想像をはるかに超えるものでした。



奥田「アリスianは日本人の持つ味覚が求める味。ブルゴーニュにある名も無きピノを思わせます。日本人はダシ文化で育っているのです、自然に舌が旨味を探しに行くのですが、醸造したゲイリー・ファレルは舌が味を探しに行く味覚の醍醐味を知る人だったのでしょ。油脂を控えた品のいいフレンチや和食にぴったりなワインです」

楠田「新世界ピノ・ノワールではあるけれども、旧世界のそれに近い。7~9年経過した時間で加わった熟成感と旨味があり、今どき買いたいと思っても買えない希少なビンテージ。良い意味で、こんなにもカリフォルニアワインらしくないカリフォルニアワインに巡り合ったのは初めて。ゲイリー・ファレルがどこを目指していたかを体感できました。」

両氏の語るワインへの洞察、そして奥田シェフが作るワインをさらに高めてくれる料理、ペアリングで巻き起こる感動。奥田シェフの料理がいかにワインと「完全無欠の関係」を築いているかがわかるのは、比較対象として同じ畑のビンテージ違いのワインで、同じ料理を食べた時でした。奥田シェフの料理が、ワインに寄り添い、ワインを高めていく様を口の中で実感する至福。そこで生まれる調和の精度の高さは、これまで体感したことのないものでした。休日の店内で人知れず行われたこの試飲会は、私たちにとっては正に夢のような時間でしたが、こんなにも濃密で心踊る場なのに、私どもだけが味わっていることにもったいなさを覚え、このたび皆様に向けて開催させていただくことにいたしました。

・奥田シェフの味覚チャートによる完全無欠ペアリングの解説

一皿ごとに味覚の旅が繰り広げられます。お客様からの質疑応答も交えながらの和やかな会にしたいと考えておりますので、ぜひともふるってご参加ください。



アグリ株式会社

神奈川県横浜市中区尾上町 6-86-1 関内マークビル 1F
TEL: 045-212-5588



ご案内状

拝啓、秋麗の候、ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さてこの度、アリシアン・ワインとアルケッチャーノ 奥田政行シェフによるディナーを開催することになりました。アリシアンワインのために作られた料理が、一皿ごとに味覚の旅へいざなってくれます。

奥田シェフご友人の楠田氏もお招きして、お二人にワインと料理のペアリングについて語り尽くしていただく、大変貴重なイベントとなっております。

ご多忙のところ誠に恐縮ではございますが、何卒ご参加賜りますようよろしくお願い申し上げます。 敬具

アリシアン・ワイン と 奥田料理の 完全無欠ペアリングについて語り尽くす夕べ

アルケッチャーノ 奥田政行氏 × ワイン&日本酒エドゥケーター 楠田卓也氏

ALYSIAN

アリシアン ～世界が驚愕した伝説のカリフォルニア・ピノ・ノワール

カリフォルニアのピノ・ノワールを世界に知らしめた、伝説の醸造家ゲイリー・ファレル。完璧なブルゴーニュ・スタイルを貫き、2012年ヴィンテージを最後に引退、ワイナリーに残されていた貴重なストックを日本(アグリ)独占で輸入しました。

12月6日(金) 受付:18:00 スタート 18:30

参加費 1名:18,000円(税別)

※当日現金でお支払い願います。

お車でのご来場はご遠慮ください。

場所:ヤマガタ サンダンデロ

東京都中央区銀座一丁目 5-10

ギンザファーストファイブビル

山形県アンテナ ショップ「おいしい山形プラザ」2階

TEL: 03-5250-1755



JR「有楽町駅」徒歩5分/ 地下鉄有楽町線「銀座一丁目駅」J5番・6番出口 徒歩1分

お手数ですが出欠のお返事を 2019年11月25日(月)までに Fax(045-212-5568)

またはメール (y-ozawa@ywc.co.jp)にてお知らせください。

ご出席 ご欠席 (○で囲んでください)

申込日: 2019年 月 日

貴社名: _____

電話番号: _____

ご参加者名: _____

人数: _____名

ご同伴者名 _____

※1名につき 18,000円(税別) 当日会場にて現金でお支払い願います。

*ご記入いただきました情報は弊社で管理し、当試飲会に関する案内に限定して使用し、第三者には一切公表することはありません。

お申し込み FAX 番号: 045-212-5568

お問い合わせ先:アグリ株式会社 TEL: 045-212-5588

ワインと料理の完全無欠の組み合わせを探す

奥田政行

「アリシアン・ワインにピッタリな料理を作ってください！」

僕の目の前に現れた男性がニコニコしながら言います。
そんなとき僕は、自分で考えたオリジナルな図を使います。
「味覚チャート」と呼んでいます。

このグラフは、料理とワインの究極の組み合わせを試行錯誤するなかで生まれたものです。

僕は料理人なので、料理をお客様にお出しするときに、究極においしい味を感じてほしいと思っています。

しかしお食事には、さまざまなシーンがあります。今回はワイン好きの方のために、「ワインと料理を組み合わせる時に味が口の中で変化して楽しい」という演出をしたいと思いました。

ワイン業界の方や味覚の専門家が使っている色々な図を参考にしながら、料理人目線で、ワインに合わせて作る料理とはどんな味かを模索しながら作りました。



僕のオススメのワインと料理の楽しみ方は、「味と一緒に楽しむ」といういただきかたです。

ひと口目で料理そのものの味を感じ、それを飲み込んだ後に2口目でワイン単体の味を確かめ、3口目では料理を食べたあと、数回嚙んでまだ口に食べものが残っているうちにワインを含み、口の中で巻き起こる味の変化を楽しむ。

つまりワインを料理のソースと考えるというわけです。

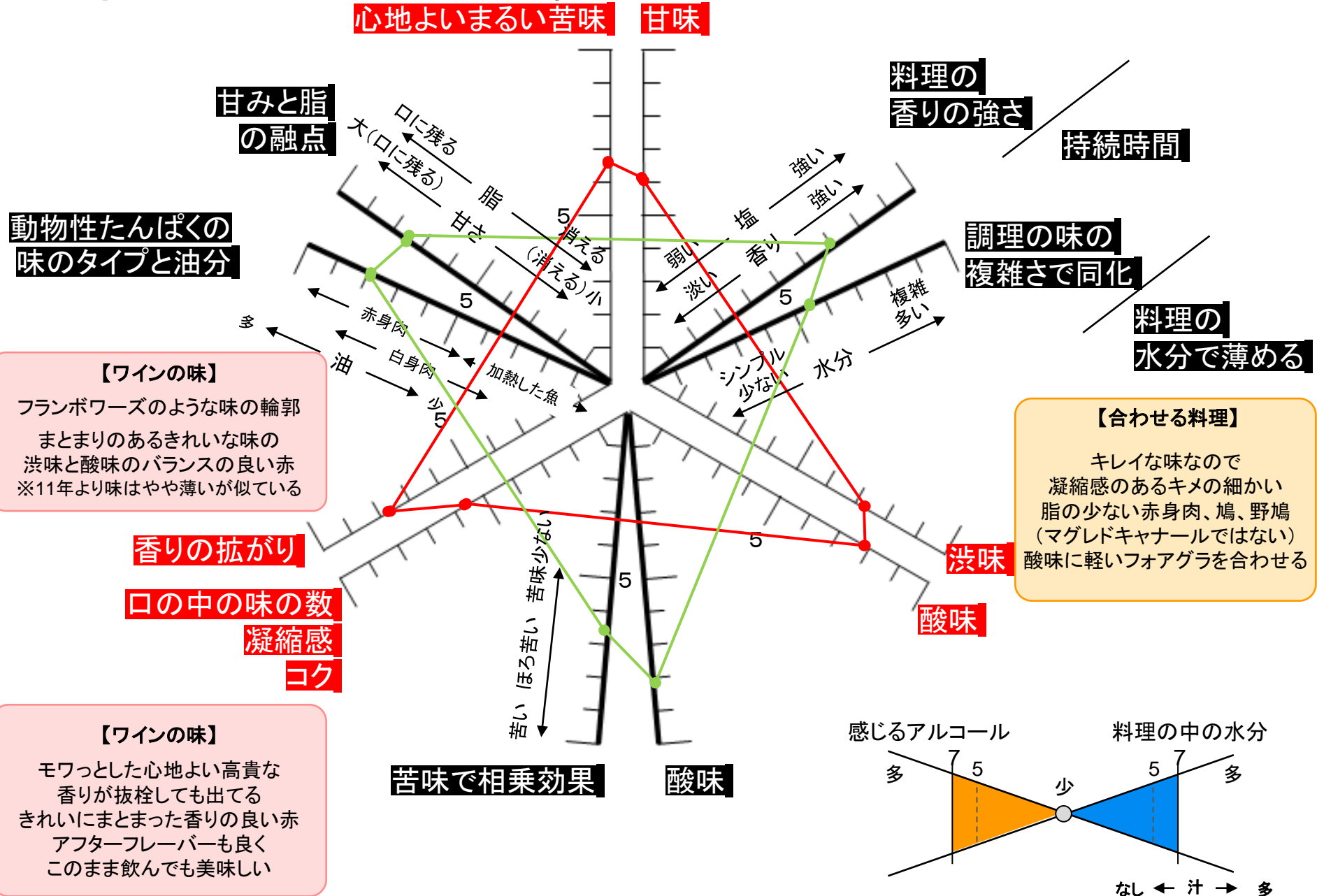
口の中で味が変わっていく様が、驚きと、楽しさと、おいしいという満足感をもたらす。

僕はこれが料理とワインの最も楽しいいただき方だと思っていて、この3口目の楽しさを極めたいと思い、たどり着いたのが味覚チャートです。

組み合わせの中で究極においしい味を実現するためには、味を数値化することが不可欠でした。

ALYSIAN Russian river valley

2010 pinot noire SINGLER vineyard hillside selection



心地よいまろい苦味 **甘味**

料理の香りの強さ

持続時間

甘みと脂の融点

調理の味の複雑さで同化

料理の水分で薄める

動物性たんぱくの味のタイプと油分

【ワインの味】
 フランボワーズのような味の輪郭
 まとまりのあるきれいな味の
 渋味と酸味のバランスの良い赤
 ※11年より味はやや薄い似ている

【合わせる料理】
 キレイな味なので
 凝縮感のあるキメの細かい
 脂の少ない赤身肉、鳩、野鳩
 (マグレドキャナルではない)
 酸味に軽いフォアグラを合わせる

香りの拡がり

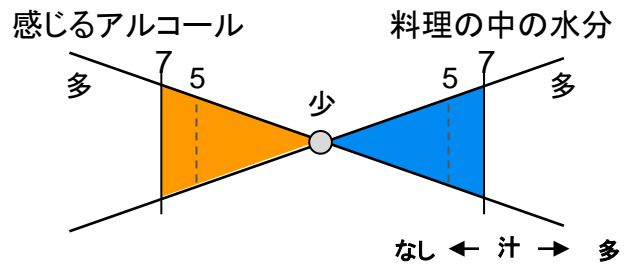
渋味

口の中の味の数
凝縮感
コク

酸味

【ワインの味】
 モワッとした心地よい高貴な
 香りが抜栓しても出てる
 きれいにまとまった香りの良い赤
 アフターフレーバーも良く
 このまま飲んでも美味しい

苦味で相乗効果 **酸味**



味覚チャートには味の軸が 12 本あり、それぞれが味の方向性を示しています。味の基本をなすものを正三角形の軸に、それに組み合わせるものを逆三角形の軸に置きます。

たとえばワインに対して料理を合わせるときは、正三角形の軸にワインの味、逆三角形の軸に料理の味を置きます。もし料理に対してワインを合わせるならば、軸を逆にします。

味の分析の仕方は、ワインを口に含んで味を「味わけ」ます。印象の強い特徴を 6 つの言葉に置き換え、味覚チャートに味の特徴の言葉とそのボリュームを数値化して、点を打ちます。

味の特徴の置き方に決まりはありません。感じた味をそのままに言葉と点を置きますが、寄り添う 2 本の軸は味の方向性が比較的近いものを組み合わせます。

たとえば、アリシアン・ワインは、以下のように分析しました。

甘みに対して少し強めの酸味があり、心地よい丸い苦味もあって、味のバランスの良い、品のいいピノ・ノワール。さらにきれいな渋みと程よいコクを持ちます。何より香りの拡がり強く、いつまでも余韻が漂います。

これらの言葉を図のように並べました。

まとまりのある綺麗な味の、酸味と渋みのバランスの良い赤ワイン。同じ畑の 11 年より味はやや薄いけれど、同じ味の骨格をしています。

このワインの味の軸に対して、対応する言葉を逆三角形の軸に置いていきます。

甘みに対しては酸味、心地よい丸い苦味に対しては同じ苦味との相乗効果でコクを生み出す。といったような具合です。(詳しくは 12/6 に解説します)

この味覚チャートで導き出された食材は、「凝縮感のあるキメの細かい脂の少ない赤身肉」です。

そこで料理は『鳩のロースト観音開き ナスのコンソメ煮と皮に入れた黒オリーブのタップナード』にしました。

ワインの酸味に鳩の赤身の酸味を釣り合わせ、それに寄り添わせる野菜は温かみを連想させるナスで、ワインの甘味にナスの甘みのレベルを合わせ、しかも鳩のコンソメスープで煮ています。

ピノ・ノワールの、口の中での香りの広がり方と同じ香りの広がり方をするナスが共鳴を起こし、香りの余韻がいつまでも漂うので「おいしいな〜…」という感覚が長く持続します。

味の数の多いアルコール感の高いワインなので、ナスの水分で薄めることで、口の中がホッとして、次のひと口への欲求が生まれます。

