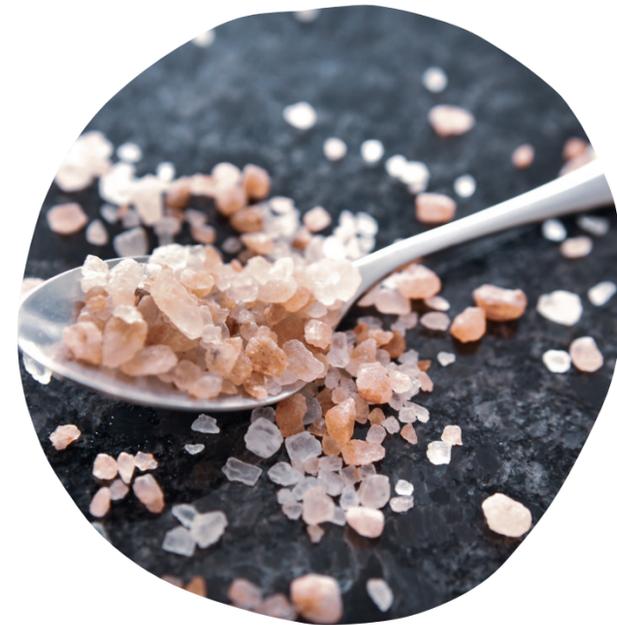


おすすめペアリングのご紹介
「ブルゴーニュ赤と牛タン塩」編

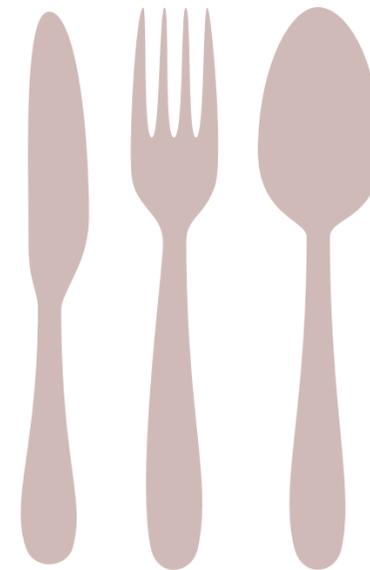
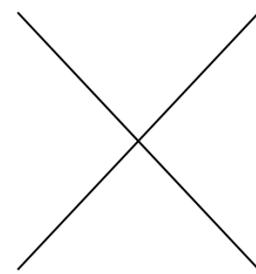


お料理やワインの味わいを感じる
甘味、旨味、酸味、塩味、苦味、辛味の6つにフォーカスし、
不定期にてそれぞれおすすめのコワインをコ紹介コします!
今回は「赤ワインと牛タン塩」編です!



WINE

赤ワイン



FOOD

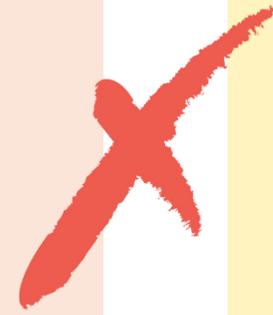
お料理の塩味

V2161 ロシュバン ブルゴーニュ ピノノワール VV

参考価格 2,200円 (税別)



キレイな酸味と緻密なタンニン、
ピュアな果実味が魅力の
A Cブルゴーニュルージュです。
ヴィエイユ・ヴィーニュ、
樹齢50年以上の古木のブドウを
フレンチオーク樽で12カ月熟成。
コストパフォーマンスに大変優れた一本です。
ブルゴーニュらしいキレイな酸味を軸に
古木由来の複雑な味わいや余韻、
緻密ながらしっかりと感じられる
タンニンを楽しめます。
これらの魅力を引き立てるために
このワインと一緒に合わせた
お料理とのペアリングをご紹介します。



牛タン塩

POINT!

分厚く弾力の良い牛タンを
シンプルに塩で味付け。
牛タン塩味をロシュバン
ブルゴーニュピノノワールと合わせると
噛めば噛むほど肉の旨味が増長し、
上質な脂が程よく口内に広がります！

また、ワイン単体で味わうときより、
果実味が増大し、風味豊かな余韻を
楽しむことができました。



“塩味”とワイン

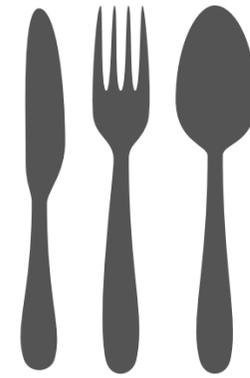
塩味は一般的に、ワインの**果実味を増す**効果があります。タンニンの多いワインは塩により、**なめらかさとコクが際立つ**という特徴があります。また**酸味の強いワイン**であれば塩との相性がよく、料理の旨味をさらに引き立てる傾向にあります！



実際のペアリングでは...

塩で味付けした牛タンに合わせるのに今回、ブルゴーニュの古木のピノノワールを選定しました。**赤ワインでも酸味が強い、ブルゴーニュの赤ワイン**は塩味との相性が非常に良く、牛タンの**旨味**をしっかりと引き立ててくれました。樽熟成、古木由来のタンニンもなめらかになり**ワインのコクと果実味が増長**される素晴らしいペアリングとなりました





いかがでしょうか？

塩で味付けしたお料理と、
ぜひ弊社の
ブルゴーニュ赤ワインを
お楽しみくださいませ。

IIDA WINE