



「隠れたアロマを引き出すカリフォルニア ワインスタイルのブリッジペアリング ～シャルドネとジンファンデル編」

講師：小枝絵麻

2018年10月29日



California Food Pairing Chardonnay Equations

ライト
↑
フル

1 point

2 points

3 points

① 食材

- 野菜
- 果物
- 甲殻類
- 白身魚
- 鶏胸肉
- 白米・白パン
- 大豆・白/ひよこ豆

- 根野菜
- 青魚
- 魚卵
- 鶏モモ/皮肉
- 乳製品・豆乳

- 白子
- 脂の乗った魚
- 豚バラ
- 霜降り肉
- ラム
- レバー類

② 調理法

- 生
- スチーム
- 湯がく

- 煮る
- 炒める
- オープン
- 低温調理
- トースト
- 漬ける/マリネ
- グリル
- てんぷら
- 発酵/干す

- 煮込む
- 炭火烧/炙り
- バーベキュー
- ディープフライ
- エージング

③ 味付け

- 塩
- ビネグレット
- 白醤油
- 爽やかハーブ

- ドレッシング
- 白・黄色味噌
- 白ゴマ
- マヨネーズ
- サワークリーム
- 乳製品
- あんかけ

- ココナッツミルク
- 熟成チーズ

④ CHワイン ⑤ ブリッジ食材

3~4 points Stainless Steel

- ライム、青ゆず、キューイ、瓜、青梅
- レモングラス、ディル、ミント、紫蘇、生姜、カイワレ、パクチ、パセリ、青ネギ、山椒実
- ケッパー、グリーンオリーブ、ピクルス
- EXVオリーブオイル、ピーナッツ、マカデミア
- ゴート・フェッタ・モントレージャック

4~5 points Oaked No ML

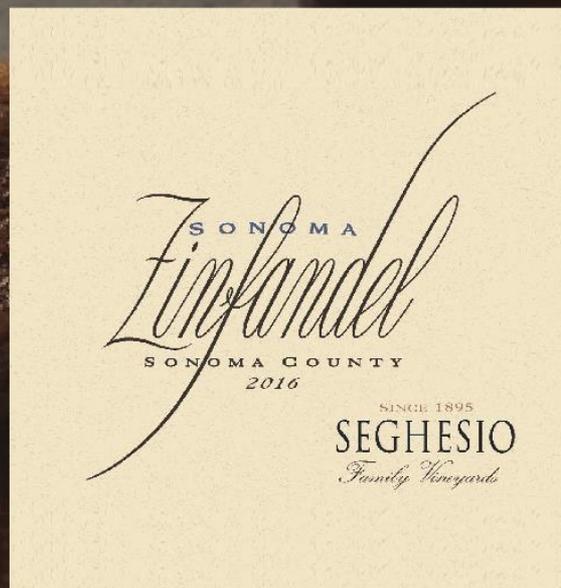
- レモン、グレープフルーツ、ゆず、白桃、栗、りんご、ライチ、ジャックフルーツ、マスカット
- レモングラス、紫蘇、バジル、木の芽
- グリーンオリーブ、オリーブオイル
- アーモンド、マカデミアナッツ、ココナッツ
- 白みそ、天かす、黄身酢、白ねりごま、麴
- ピーナッツバター、はちみつ
- サワークリーム、グリエール、リコッタ

6~7 points Oaked ML

- 果実: ゆず、マイヤーレモン、金環、バナナ
- サツマイモ、栗
- バジル、パニラ、ナッツ、ココナッツクリーム
- キャラメリゼしたオニオン、フライオニオン
- 白みそ、天かす、黄身酢、白ねりごま、ごま油
- クリーム・ゴウダチーズ、バター、ベシヤメル
- メープルシロップ、塩キャラメル、ベーコン



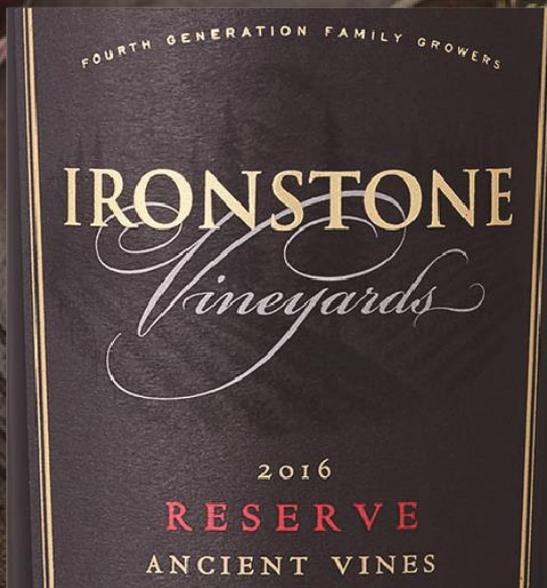
California Zinfandel Various Bridges



SEGHEGIO

SPICY NOTES MED TANNIN

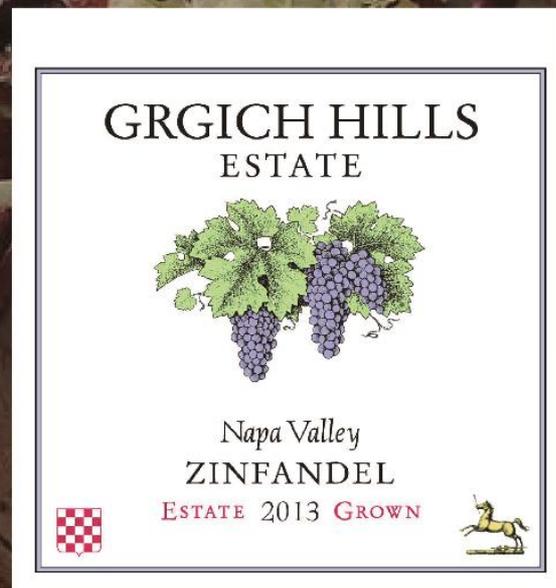
- ドライクランベリー/チェリー/ラズベリー
- レーズン、ブルーベリー、ふくじんづけ
- 赤味噌、甜麺醬、中国醤油、ブラウンスライス、カレー粉、スマック、ピンクペッパー
- テリヤキ/BBQ/ウスター/トンカツ・オイスターソース、
- パルサミコ、赤酢



IRONSTONE

FRUIT FORWARD LEAN TANNIN

- レーズン、ブルーベリー、デーツ、熟成パルサミコ
- 赤味噌、甜麺醬、中国醤油、豆豉、八丁味噌、山椒
- タイム、ローズマリー、フェンネル、タバコ・カカオ・黒胡椒、シナモン、クローブ、アニス、くるみ
- BBQ/オイスターソース、トマトペースト
- 練黒胡麻、黒にんにく



GRGICH HILLS

BLACK FRUIT LEAN TANNIN

- ドライチェリー /ぶどう/ブルーベリー、デーツ
- 完熟フルーツ・ジャム、熟成パルサミコ
- セージ、タイム・オレガノ・山椒・カレー粉
- タバコ・カカオ・バラ・すみれ・アニス、五香粉
- 八丁味噌、甜麺醬、醤油、黒にんにく、オイスター