

# ワインの「飲用適温」と料理との相性



	冷旨系 (リンゴ酸系) 5°C	中間系 (リンゴ酸系+乳酸系) 12°C	温旨系 (乳酸系) 20°C
	<p>すっきりとした辛口白ワイン</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●フランケン</li> <li>●ムスカデ・シュール・リー</li> <li>●甲州シュール・リー</li> </ul> <p>●ソーアーヴェ</p> <p>やや甘口の白ワイン</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●甲州新酒</li> <li>●モーゼル・カビネット</li> <li>●ライン・カビネット</li> <li>●オーストラリア・白</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ゼクト</li> <li>●スプマンテ</li> <li>●ヴィニョ・ヴェルデ</li> </ul> <p>●国産ロゼ</p> <p>●シャンパン</p> <p>●カヴァ</p>	<p>●ボージョレ・ヌーヴォー(CO2含む)</p> <p>●モーゼル・シュベトレーゼ</p> <p>●ライン・シュベトレーゼ</p> <p>●辛口フラスカティ</p> <p>●タヴェル・ロゼ</p> <p>●ドイツ貴腐ワイン</p> <p>●フランス貴腐ワイン</p> <p>●ブルゴーニュ白 (特級、1級)</p> <p>●軽い赤</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ボージョレ</li> <li>●メルロー</li> <li>●ヴァルポリチェッラ</li> </ul> <p>(CO2が多いほど飲用適温は低下する)</p>	<p>本格的な赤ワイン (樽熟成、瓶熟成させた)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ボルドー赤</li> <li>●ブルゴーニュ赤</li> <li>●リオハ赤</li> <li>●ピエモンテ赤</li> <li>●ピノ・ロワール (重い赤)</li> <li>●カベルネ・ソーヴィニヨン(重い赤)</li> <li>●シャトーヌフ・デュ・パヴ</li> </ul>
主要有機酸	リンゴ酸 酒石酸 クエン酸 酢酸	冷旨系 有機酸1/2 温旨系 有機酸1/2	乳酸 グルコン酸 コハク酸 タンニン=苦味
香り	アロマ		ブーケ
温度と成分		糖 (糖分は嗜好性が強い個人差がある)	
		炭酸ガス (CO2)	
			タンニン
		(その成分が多いものは温度が矢印の方向に動くと、おいしく感じられる)	
ワインとの相性に関する生体の重要部分	グリコーゲン (糖質)		乳酸・コハク酸・プロピオン酸 ヒボキサンチン=苦味 (油脂)
魚介類	さっぱりした魚 ●ぶぐ ●ひらめ/かれい ●たこ/いか	●いくら/うに ●貝類 ●たい ●あじ ●光もの	かつお (上り、4~7月) ●エビ/カニ ●カキ ●まぐろ (赤身)
		●かつお (8~9月)	●かつお (下り、10~11月)
		●まぐろ (中トロ)	●数の子 (塩蔵した) ●まぐろ (大トロ)
			脂身の多い魚 ●いわし (旬) ●さんま ●うなぎ
鳥獣肉類	脂身の少ない肉 ●鶏/生卵 ●馬刺し ●内臓	●豚ヒレ肉 ●新鮮な鹿肉	●マトン ●ラム (赤身)
		●ピータン	●地鶏 ●牛ヒレ肉
		●脂身なし牛ランプ肉 ●仔牛肉 ●脂身なし豚ロース肉 ●脂身なし豚肩肉	●牛サーロイン ●牛ロース肉 ●牛霜降肉/脂身つき牛ランプ肉 ●脂身つき豚ロース肉/豚バラ肉 ●野鴨
油脂		●植物油 (サラダ油など)	●オリーブオイル ●バター
		●ラード	●ヘット
チーズ	〈フレッシュ〉 ●カッテージ ●(若い)ゴーダ ●モッツァレラ/エダム ●クリーム	〈白かびチーズ〉 ●カマンベール ●ブリー 〈硬質チーズ〉 ●エメンタル 〈ウオッシュタイプ〉 ●マンステール	〈熟成の進んだチーズ〉 ●ゴーダ/チェルター 〈超硬質チーズ〉 ●パルメザン
			〈青かびチーズ〉 ●ロックフォール ●ゴルゴンゾーラ ●スチルトン
			刺激味 乳酸、プロピオン酸 メチルケトンなど
野菜	●酢のもの (二杯酢、三杯酢) ●生野菜/茹で野菜/サラダ 冷旨酸、さっぱりした風味	●すぐき漬/野沢菜漬	●キムチ/ザーツァイ (調味料の刺激味の強さで右へ移行)
			乳酸、刺激味
調味料	●塩 ●レモン/ゆず ●酢 ●しょうが ●梅肉 ●しその葉/三つ葉 ●サフラン/ペイリーフ ●新鮮なハーブスパイス	●レモン醤油 ●しょうが醤油 ●ブレンドレッシング	●ベシャメルソース ●トマトソース ●マヨネーズソース
		●棒々鶏ソース	●ウスターソース
		●中間系ピネガー (リンゴ酸+乳酸系)	●醤油 ●わさび醤油 ●味噌 ●わさび/西洋わさび ●マスタード/辛子 ●んにく ●唐辛子(パプリカ) ●チリソース ●ドミグラスソース ●さんしょうの粉
		さわやかな刺激味 旨味	きつい刺激味
		(素材とワインがかけはなれているときは調味料による調整が必要)	