



季節の食材からワインを考える： ホワイトアスパラガス

今号より四季ごとに食材を1つ選び、ワインとの楽しみ方をご紹介します。
調理の仕方によって多彩に変化する食材とワインの相性をプロフェッショナル・
ワインテイスターの大越基裕氏と考察していきます。

大越さんの
ワインとホワイトアスパラガス考察

近年では日本でも春の味覚として定着したホワイトアスパラガスですが、ワインとはどのようなマリアージュ
をお楽しみいただけるかご紹介致します。

ホワイトアスパラガスはほどよい苦みが特徴で、わりとニュートラルな風味、調
理法次第でさまざまなワインとの相性が楽しめる応用性のある食材です。手に入れやす
くなった昨今、飲みたいワインのご気分に合わせてお料理を選ぶのもよいかなと思います。

サラダ仕立てとソーヴィニヨン・ブラン

例えばボイルしたホワイトアスパラガスを冷やして様々な野菜などとサラダ仕立てにします。ドレッシング
はワインヴィネガーとオリーブオイル、塩、胡椒。ただしワインヴィネガーの量をいつもの半分にしま
しょう。ヴィネガーの酢酸より柑橘類のクエン酸の方がワインの酸とは同調しやすいので、グレープフル
ーツやデコポン、オレンジなどの柑橘類の果汁を使用してみてください。

ワインは、オーストラリアの**ネベンス・アルティテュード・ソーヴィニヨン・ブラン 2013 1**。柑橘類やグ
リーンノートにフレッシュな酸がある辛口で、ドレッシングや野菜の清涼感との相性がよく、ほどよい果実
味とホワイトアスパラの苦みがよく調和します。

ベシャメルソースのグラタンとシャルドネ

軽めのグラタンにしても美味しいです。このようなときはニュージーランドの**ノイドルフ・ネルソン・シャ
ルドネ 2013 2**との組み合わせがお楽しみいただけます。ベシャメルと焦げたニュアンスが生む風味は
シャルドネの存在感や樽の風味との相性がとてもいいです。ネルソンという地域は、日照時間が長くも涼し
い場所なので、ワインはいつもボリューム感と同時に清涼感が綺麗に表現されます。ホワイトアスパラガス
が与える味わいの瑞々しさもこちらのワインだとちょうどよいバランスとなります。

ハムやキノコと合わせて熟成ボルドーブレンドと

ホワイトアスパラガスをグリエにして生ハムやキノコと一緒にソテーするのもいいでしょう。フォン・ド・
ボーとマディラ酒で煮詰めた簡単なソースを添えるとよりお肉の風味がプラスされ、お料理に明確な脂質
も生まれますが、**フラン克蘭ド・エステート・オルモズ・リワード 2004 3**のようなややタンニンが
しっかりしているものだとお料理の脂質を中和できます。ワインに熟成感も少しあるので生ハムやキノコ
(椎茸で十分楽しめますし、季節ものならアマミサダケなどもあります)のニュアンスとも相性が良くなります。

天ぶらとシャンパーニュまたはピノ・ノワール


天ぶらも面白いです。お塩とレモンで、シャルドネを多めに使用している**デュヴァル＝
ルロワ・フルール・ド・シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ NV 4**と一緒にいただくと、天ぶら
の揚がった軽い食感とシャンパーニュの泡の儂さが口当たりからよく合いますし、シャ
ンパーニュ特有の酸の強さと塩味、イーストのニュアンスがお料理の味わいのすべての
バランスとよく同調します。また天つゆに変えれば、ピノ・ノワールのようなフルー
ティーでタンニンの少ないものがお醤油系の風味とよく同調します。オーストラリア・
タスマニアの**テイマー・リッジ・ピノ・ノワール 2012 5**などがよいでしょう。

アスパラガスとは「新芽」を意味するギリシャ語が語源で、約 2000 年前の古代ギリシャ
時代から栽培されていたといわれています。原産地は南ヨーロッパからウクライナ地方で、冷涼
な気候を好み、土中の栄養分を蓄えて育つ多年生植物です。

ホワイトアスパラガスは直接日光が当たらないよう、芽が出る前に土を盛り上げて軟白栽培さ
れます。そのため食感が柔らかく、ほんのりと甘みがあり、青臭さがありません。

アスパラガスは鮮度が命。乾燥しやすいため、水分が蒸発しないよう濡らした新聞紙にくるみ、
ラップに包んで冷蔵庫で保存するのが一番。「立ち野菜」なので、横にして保存すると上に伸び
ようとして穂先が曲がってしまいます。冷蔵庫の野菜室に立てておくのがおすすめです。

CODE 9244 **ネベンス・アルティテュード
ソーヴィニヨン・ブラン
2013(S)**
Nepenthe Altitude Sauvignon Blanc
産地:南オーストラリア州
アデレード・ヒルズ
品種:ソーヴィニヨン・ブラン100%
Alc. 12.5%
希望小売価格 **¥2,650**



CODE 9434 **ノイドルフ
ネルソン・シャルドネ
2013(S)**
Neudorf Nelson Chardonnay
産地:ニュージーランド、ネルソン
品種:シャルドネ
Alc.14.0%
希望小売価格 **¥4,200**



CODE 7798 **フラン克蘭ド・エステート
オルモズ・リワード 2004(S)**
Frankland Estate Olmo's Reward
産地:西オーストラリア州
フラン克蘭ド・リヴァー
品種:メルロ51% / カベルネ・フラン43%
カベルネ・ソーヴィニヨン5%
マルベック1%
Alc. 14.0%
希望小売価格 **¥4,800**



CODE 8859 **デュヴァル＝ルロワ
フルール・ド・シャンパーニュ
ブルミエ・クリュ NV**
Duval-Leroy Fleur de Champagne Premier Cru
産地:フランス、シャンパーニュAOC
品種:シャルドネ70%
ピノ・ノワール30%
Alc. 12.0%
希望小売価格 **¥6,600**



CODE 9512 **テイマー・リッジ
ピノ・ノワール 2012(S)**
Tamar Ridge Pinot Noir
産地:タスマニア州テイマー・ヴァレー
品種:ピノ・ノワール100%
Alc. 13.0%
希望小売価格 **¥3,500**





季節の食材からワインを考える： ホワイトアスパラガス

今号より四季ごとに食材を1つ選び、ワインとの楽しみ方をご紹介します。
調理の仕方によって多彩に変化する食材とワインの相性をプロフェッショナル・
ワインテイスターの大越基裕氏と考察していきます。

大越さんの
ワインとホワイトアスパラガス考察

近年では日本でも春の味覚として定着したホワイトアスパラガスですが、ワインとはどのようなマリアージュ
をお楽しみいただけるかご紹介致します。

ホワイトアスパラガスはほどよい苦みが特徴で、わりとニュートラルな風味、調
理法次第でさまざまなワインとの相性が楽しめる応用性のある食材です。手に入れやす
くなった昨今、飲みたいワインのご気分に合わせてお料理を選ぶのもよいかなと思います。

サラダ仕立てとソーヴィニヨン・ブラン

例えばボイルしたホワイトアスパラガスを冷やして様々な野菜などとサラダ仕立てにします。ドレッシング
はワインヴィネガーとオリーブオイル、塩、胡椒。ただしワインヴィネガーの量をいつもの半分にしま
しょう。ヴィネガーの酢酸より柑橘類のクエン酸の方がワインの酸とは同調しやすいので、グレープフル
ーツやデコポン、オレンジなどの柑橘類の果汁を使用してみてください。

ワインは、オーストラリアの**ネベンス・アルティテュード・ソーヴィニヨン・ブラン 2013 1**。柑橘類やグ
リーンノートにフレッシュな酸がある辛口で、ドレッシングや野菜の清涼感との相性がよく、ほどよい果実
味とホワイトアスパラの苦みがよく調和します。

ベシャメルソースのグラタンとシャルドネ

軽めのグラタンにしても美味しいです。このようなときはニュージーランドの**ノイドルフ・ネルソン・シャ
ルドネ 2013 2**との組み合わせがお楽しみいただけます。ベシャメルと焦げたニュアンスが生む風味は
シャルドネの存在感や樽の風味との相性がとてもいいです。ネルソンという地域は、日照時間が長くも涼し
い場所なので、ワインはいつもボリューム感と同時に清涼感が綺麗に表現されます。ホワイトアスパラガス
が与える味わいの瑞々しさもこちらのワインだとちょうどよいバランスとなります。

ハムやキノコと合わせて熟成ボルドーブレンドと

ホワイトアスパラガスをグリエにして生ハムやキノコと一緒にソテーするのもいいでしょう。フォン・ド・
ボーとマディラ酒で煮詰めた簡単なソースを添えるとよりお肉の風味がプラスされ、お料理に明確な脂質
も生まれますが、**フラン克蘭ド・エステート・オルモズ・リワード 2004 3**のようなややタンニンが
しっかりしているものだとお料理の脂質を中和できます。ワインに熟成感も少しあるので生ハムやキノコ
(椎茸で十分楽しめますし、季節ものならアマミサダケなどもあります)のニュアンスとも相性が良くなります。

天ぷらとシャンパーニュまたはピノ・ノワール


天ぷらも面白いです。お塩とレモンで、シャルドネを多めに使用している**デュヴァル＝
ルロワ・フルール・ド・シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ NV 4**と一緒にいただくと、天ぷら
の揚がった軽い食感とシャンパーニュの泡の儂さが口当たりからよく合いますし、シャ
ンパーニュ特有の酸の強さと塩味、イーストのニュアンスがお料理の味わいのすべての
バランスとよく同調します。また天つゆに変えれば、ピノ・ノワールのようなフルー
ティーでタンニンの少ないものがお醤油系の風味とよく同調します。オーストラリア・
タスマニアの**テイマー・リッジ・ピノ・ノワール 2012 5**などがよいでしょう。

アスパラガスとは「新芽」を意味するギリシャ語が語源で、約 2000 年前の古代ギリシャ
時代から栽培されていたといわれています。原産地は南ヨーロッパからウクライナ地方で、冷涼
な気候を好み、土中の栄養分を蓄えて育つ多年生植物です。

ホワイトアスパラガスは直接日光が当たらないよう、芽が出る前に土を盛り上げて軟白栽培さ
れます。そのため食感が柔らかく、ほんのりと甘みがあり、青臭さがありません。

アスパラガスは鮮度が命。乾燥しやすいので、水分が蒸発しないよう濡らした新聞紙にくるみ、
ラップに包んで冷蔵庫で保存するのが一番。「立ち野菜」なので、横にして保存すると上に伸び
ようとして穂先が曲がってしまいます。冷蔵庫の野菜室に立てておくのがおすすめです。

CODE 9244 **ネベンス・アルティテュード
ソーヴィニヨン・ブラン
2013(S)**
Nepenthe Altitude Sauvignon Blanc
産地:南オーストラリア州
アデレード・ヒルズ
品種:ソーヴィニヨン・ブラン100%
Alc. 12.5%
希望小売価格 **¥2,650**



CODE 9434 **ノイドルフ
ネルソン・シャルドネ
2013(S)**
Neudorf Nelson Chardonnay
産地:ニュージーランド、ネルソン
品種:シャルドネ
Alc.14.0%
希望小売価格 **¥4,200**



CODE 7798 **フラン克蘭ド・エステート
オルモズ・リワード 2004(S)**
Frankland Estate Olmo's Reward
産地:西オーストラリア州
フラン克蘭ド・リヴァー
品種:メルロ51% / カベルネ・フラン43%
カベルネ・ソーヴィニヨン5%
マルベック1%
Alc. 14.0%
希望小売価格 **¥4,800**



CODE 8859 **デュヴァル＝ルロワ
フルール・ド・シャンパーニュ
ブルミエ・クリュ NV**
Duval-Leroy Fleur de Champagne Premier Cru
産地:フランス、シャンパーニュAOC
品種:シャルドネ70%
ピノ・ノワール30%
Alc. 12.0%
希望小売価格 **¥6,600**



CODE 9512 **テイマー・リッジ
ピノ・ノワール 2012(S)**
Tamar Ridge Pinot Noir
産地:タスマニア州テイマー・ヴァレー
品種:ピノ・ノワール100%
Alc. 13.0%
希望小売価格 **¥3,500**

