

ドイツワインとアジア料理のハーモニーをテーマにした 「2021年おすすめドイツワイン 30選」を発表



この度、Wines of Germany 日本オフィスは、ドイツワインとアジア料理のハーモニーをテーマにした「**2021年おすすめドイツワイン 30選**」を発表しました。39社のドイツワインインポーターから応募された計180本のワインは、2名のプロのテイスターによるテイスティング審査にて選出されました。

アジア料理は酸味、甘味、旨味、スパイシーさとさまざまな要素を内包した料理です。そんなアジア料理と相性のいいワインとは、涼やかで優雅なアロマを持ち、柔らかい酸とフルーティーさのバランスが取れた白ワイン、または細やかなタンニンを持つ赤ワインです。ほとんどのドイツワインは、この条件を兼ね備えています。

そんな多彩な味覚を持つアジア料理とペアリングさせる時は、その料理の調理法や味つけに合わせてワインを選んでいくと、より効果的です。なぜなら同じ食材でも、調理法や味つけにより料理の軽重、食感や舌のなかでの広がり方、余韻が異なるからです。今回は、5つの基本的な調理法や味つけから、それぞれに最適なドイツワインをご提案いたします。

スパイシーな料理

スパイシーな料理に合うのはスパークリングワインです。泡が辛みをマスキングして、かつ流してくれる効果があります。また上質な酸味と甘みの両方があるワインだと、料理のスパイス香、辛みと甘み、酸味が混然一体となり、より口中の複雑性が増す最高の組み合わせとなります。

蒸し料理

蒸し料理は油分が少なく、シンプルに食材の良さや魅力を味わえる料理。そのため素材の邪魔をしないワインを選ぶことが大切です。突出した香りがなく、味わいもニュートラルでミネラル中心のワインを用意します。

炒め物・揚げ物料理

炒めものや揚げもの料理は、食材だけでなく調味料によってもトーンが大きく変わります。ペアリングする時のポイントはふたつ。ひとつは料理の香りや味わいと同調する要素を持つワインを選ぶこと。もし料理とワインが合わないと感じたら、スパイスや醬などを加えて、同調部分を増やすといいでしょう。そしてもうひとつは料理の後味を切ってくれるワインを合わせることで、ワインの泡、酸やタンニン(苦味)は油分を流してくれる効果があります。

しょう油味の料理

しょう油は野菜、魚介類、白身の肉、赤身の肉などさまざまな食材に使われます。白であれば樽の香りのある柔らかいテクスチャーのヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)、赤はやや熟成感のあるシュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)などを選ぶといいでしょう。

甘酢料理

甘酢を使った料理とワインのマッチングは、それほど難しくはありません。ストレートに甘やかなトーンと酸、その両方を内包したワインを選びます。それに加えて、軽やかなワインなら前菜に、ふくよかさや構成力のしっかりしたワインなら魚介類や肉に、といったようにボリューム感を合わせていきます。食材とワインの香りの要素を重ねるとより共通項が感じられます。

アジアンテイストの料理はヘルシーで美容にもいいと、ミレニアル世代に今、大変に人気があります。ヨーロッパで長いワイン造りの歴史を持つドイツワインに対しては、伝統的というイメージを持つ人が多いかもしれませんが。しかし近年は、新しい意識を持った生産者が多々登場し、現代の味覚にあった、新しい息吹のワインが造られています。一方で日本は、和食や中華のみならず、各国の高レベルのアジアンレストランが軒を連ね、人々にも広く愛されています。世界最先端のドイツワイン×アジア料理の組み合わせを、ぜひ堪能してください。

セレクションの詳細は、別紙並びに Wines of Germany 日本オフィスの [公式 HP](#) をご参照下さい。

本件に関するお問い合わせ先 : Wines of Germany 日本オフィス PR 担当

TEL: 03-5789-2566 / Email: info@winesofgermany.jp

公式ウェブサイト : <http://www.winesofgermany.jp/>

【別紙】2021年おすすめドイツワイン30選

| | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 生産者名 | 生産地域 |
|----|---|--------------|--------|-----------------------|---------|
| 1 | リースリング・スパークリング エクストラ・ドライ | スパーク リング白 | NV | ジョセフ・ドラートン | ファルツ |
| 2 | ゼクト ブリュット | ゼクト白 | NV | キーステン | モーゼル |
| 3 | リースリング ゼクト ブリュット | ゼクト白 | 2016 | ベルンハルト コツホ | ファルツ |
| 4 | NO.11 リースリング | 白 | 2019 | グスタフ・アドルフ・シュミット | ラインハッセン |
| 5 | ゲヴェルツラミナー シルバーベルク クーバーアー トロッケン | 白 | 2019 | カール ファフマン | ファルツ |
| 6 | ベッカー リースリング& ゲヴェルツラミナー | 白 | 2019 | フリードリヒ・ベッカー | ファルツ |
| 7 | リースリング カビネット | 白 | 2019 | ペーター・メルテス | ラインハッセン |
| 8 | ワインハウス・レー・ケンダーマン グラウブルグンダー ウルミア レス | 白 | 2019 | レー・ケンダーマン | ラインハッセン |
| 9 | ヨーゼフ ビファー キュヴェレナ リースリング トロッケン 18 | 白 | 2018 | ヨーゼフ ビファー | ファルツ |
| 10 | エフ・ヴィニ・エト・ヴィタ リースリ ング トロッケン | 白 | 2019 | ヴァイングート・ヨアヒム・フリック | ラインガウ |
| 11 | ヴァイスブルグンダー トロッケン | 白 | 2017 | ベーダー | ラインハッセン |
| 12 | フォン・ウィニング ヴァイスブルグ ンダー II トロッケン | 白 | 2017 | ヴァイングート・フォン・ウィ ニング | ファルツ |
| 13 | グラウブルグンダー・オーバーベル ゲナー・バスガイゲ エアステ・ラーゲ | 白 | 2017 | フランツ・ケラー | バーデン |
| 14 | ナーエ ヴァイサーブルグンダー ク ーバーアー トロッケン | 白 | 2019 | シェーファー フレーリヒ | ナーエ |
| 15 | ファルツ クオリテーツーヴァイン | 白 | 2020 | ダルティング | ファルツ |
| 16 | リースリング アルテ・レーベン | 白 | 2019 | カール・ローウェン | モーゼル |
| 17 | リースリング トラディション | 白 | 2019 | ロバート ヴァイル | ラインガウ |
| 18 | ヴィラヴォルフ ピノグリ | 白 | 2019 | ヴィラ・ヴォルフ | ファルツ |
| 19 | ピノ・ブラン・ハウス・クロスターベ ルク トロッケン | 白 | 2018 | マーカス・モリトール | モーゼル |
| 20 | ヴァイスブルグンダー トロッケン | 白 | 2018 | ヴァグナー・シュテンペル | ラインハッセン |
| 21 | エステート ラウエンタール リースリング | 白 | 2019 | ゲオルグ・ブロイヤ | ラインガウ |
| 22 | ロゼ | ロゼ | 2019 | イミワイナリー | ファルツ |
| 23 | ヴァインライヒ ロゼ | ロゼ | 2019 | ヴァインライヒ | ラインハッセン |
| 24 | ピノ ノワール ヘレンブッケル クーバーアー トロッケン | 赤 | 2017 | ベルンハルト コツホ | ファルツ |
| 25 | ドクター・ツェンツェン プライヴェ ートケラー プファルツ ピノ・ノワール トロッケン | 赤 | 2016 | アイニヒ・ツェンツェン | ファルツ |
| 26 | マルクグレーフララント シュペートブルグンダー | 赤 | 2018 | マルティン・ヴァスマー | バーデン |
| 27 | シェルター ワイナリー シュペートブルグンダー | 赤 | 2018 | シェルター ワイナリー | バーデン |
| 28 | カイザーシュトゥール クオリテーツ ーヴァイン VDP.グーツワイン | 赤 | 2017 | ザルワイ | バーデン |
| 29 | マルターディンガー シュペートブルグンダー | 赤 | 2017 | ベルンハルト・フーパー | バーデン |
| 30 | クエルクス | 赤 | 2016 | アレンドルフ | ラインガウ |