

おうちで気軽に楽しむ

ジョージアワインの ペアリングレシピ



どんどんつくって飲みたくなる
話題のジョージアワインと
最高の組み合わせを食卓に

クラフナ (ヨーロピアン)

クラフナ KRAKHUNA [白ワイン2020年ドライ 750ml] ワイナリー
ハレバ/ジョージア イメレティ。ジョージア西部の代表的なワインの産地・
イメレティ地方のクラフナ種のぶどうから作られた白ワイン。すっきりと
した酸味がありながら、心地よい果実味と長い余韻が残る。色は淡めの麦わら
色で、桃や柑橘類といったミネラルの香りが特徴。クセがなく、汎用性が高い白ワイン
で、あらゆる冷前菜と合わせやすく、最初一杯としてもおすすめ。価格:2,420円。



黄色と緑のカプレーゼ

【材料】2人分
・ゴールドキウイ…1個
・黄色ミニトマト…6個
・バジル…8枚

A モッツアレラチーズ…6個
A エキストラバージン
オリーブオイル…大さじ2
A 塩(海の塩)…ひとつまみ強

【作り方】
1. キウイは皮を剥き、くし切りにする。
ミニトマトは半分に切る。
2. バジルは粗みじん切りにし、1.とAを加え、軽く和える。



ペアリングのポイント

クセが少なくさっぱりした白には、鉄板のカプレーゼ

料理と合わせるポイントは糖度のバランス。糖度の高い高級なトマトよりも、スーパーで買えるさっぱりした糖度の少ないトマトの方が合う。そのため糖度の高いゴールドキウイは彩り程度に使うのがおすすめ。比較的甘みの

少ないグリーンキウイを使ってもOK。クセのないすっきりした飲み口のクラフナ(ヨーロピアン)だからこそ、バジルの香りが際立つ。ハーブはディルで代用してもよい。ただし、ローズマリーなどの香りが強いハーブ類は不向き。

クラフナ (クヴェヴリ)

クラフナ KRAKHUNA [クヴェヴリ 2017年 ドライ 750ml] ワイナリー
ハレバ/ジョージア イメレティ。ジョージア西部を代表するイメレティ
地方原産の白ぶどうのクラフナ種を使用したオレンジワイン。醸造する
ときに粘土でできた素焼きの容器(クヴェヴリ)を使った伝統的なクヴェヴリ製法
で発酵し、熟成させている。色は麦わら色で、複雑な持ち味。エレガントな余韻と
ハーブの香り、はちみつのような芳香な香りが特徴。価格:4,180円。



春菊たっぷり卵

【材料】2人分
・春菊…1/4束(150g)
・オリーブオイル…小さじ2

A 卵…2個
A 牛乳…大さじ1
A 塩…ひとつまみ
A 胡椒…少々

【作り方】
1. 春菊は葉と茎に分け、葉はざく切り、茎は小口切りにする。
Aはよく混ぜておく。
2. フライパンにオリーブオイルを入れ、中火で1.を少ししんなりするまで炒める。中強火にし、Aを流し入れる。
3. 卵が固まり始めたら軽く混ぜ、片側に寄せる。裏返し表面を焼き、器に盛る。



イカそうめんと

ピリ辛パプリカソース

【材料】2人分
・イカそうめん…1パック
・醤油…小さじ2
A パプリカパウダー…小さじ1/2
A クミンパウダー…小さじ1/4
A コリアンダーシード…小さじ1/4

A チリペッパー…少々
A トマトペースト…小さじ2
A 塩…ひとつまみ
A エキストラバージン
オリーブオイル…大さじ1
A すりおろしニンニク…小さじ1+1/2

【作り方】
1. Aをよく混ぜておく。
2. イカそうめんと醤油を軽く和え、1.を好みの量かける。



ペアリングのポイント

クヴェヴリ特有の芳香が、スパイスやハーブ野菜にマッチ

クヴェヴリが持つ苦味や渋味と、春菊の持つ苦味のトーンを合わせることで、絶妙なハーモニーとなる。「春菊たっぷり卵」の春菊はゆでずに炒めることで、クセを抑えたさわやかな苦味となる。「イカそうめんとピリ辛パプリカ

ソース」には、イタリアンパセリや春菊の新芽をハーブ代わりに添えてもよく合う。生で食べたときに、春菊よりもクセの少ないイタリアンパセリをサラダにして、クラフナ(クヴェヴリ)に合わせるのもおすすめ。

キシ (クヴェヴリ)

キシ KISI [クヴェヴリ 2019年 ドライ 750ml]ワイナリー ハレバ/ジョージア カヘティ。ジョージア東部のカヘティ地方の伝統的な製法で作られた、人気のオレンジワイン。果皮を丸ごと10ヶ月間発酵し、熟成させることで、きれいな琥珀色に仕上がる。主に早春に咲くクロッカスのアロマをはじめ、ドライフルーツやナッツのフレーバーが特徴。フルボディのバランスのとれたワインで、心地よい香りとともに、長い余韻が楽しめる。価格：4,180円。



砂肝スパイスナッツ

- 【材料】2人分
 ・砂肝…140g
 ・アーモンド(無塩)…70g
 A コリアンダーパウダー…少々
 A 塩…小さじ1/4
 A 砂糖…小さじ1/4
 A 酒…大さじ1
 B 青唐辛子の小口切り…1本分
 B クミン(ホール)…小さじ1
 B 植物油…大さじ1+1/2
- 【作り方】
 1. アーモンドはフライパンで少し焦げ目がつくまで乾煎りする。砂肝を5mm幅のスライスにし、Aを和えて10分程置く。
 2. フライパンにBを入れ、中火で温め、パチパチと音が鳴り始めたら1を入れ、中強火で火が通るまで2分程炒める。
 3. ミックスナッツを加えて混ぜ、皿に盛る。



ペアリングのポイント

オレンジワイン進みすぎ注意!ピリ辛おつまみ

スパイシーな香りのクミンやコリアンダー、そして青唐辛子の辛味やナッツのフレーバーを合わせた、これだけでどんどん杯が進んでしまう相性ぴったりなおつまみ。砂肝の代わりに牛タンを使ってもいい。ほかに、燻製やチーズ、魚介類とも相性がよく、ハリッサソースを添えたカツオのたたきと合わせるのもおすすめ。また、軽めのチップスをつまみにするなら、ピリ辛のものを。ただし、辛すぎるとパンチが効きすぎてワインが負けてしまうので注意。

サペラヴィ (ヨーロッパ)

サペラヴィ クラシック SAPERAVI CLASSICAL [赤ワイン 2018年 ドライ 750ml] ワイナリーハレバ /ジョージア カヘティ。ジョージア東部にあるカヘティ地方で栽培されたサペラヴィ種のぶどうから作られた赤ワイン。濃いルビー色をしていて、フレッシュな赤い果実の香りが楽しめる。ドライな飲み口なので、果物やハムだけでなく、魚介や和食にも合わせられる万能さがあり、赤ワインを飲み慣れない人にもおすすめの1本。価格：2,750円。



冬野菜の温かい揚げ浸し

- 【材料】2人分
 ・椎茸…2枚
 ・蓮根(1cm)…2枚
 ・かぼちゃ(1cm)…2枚
 ・さつまいも(1cm)…2枚
 A みりん…30ml
 A だし汁…300ml
 A 薄口醤油…30ml
 ・揚げ油…適量
- 【作り方】
 1. 鍋にAを入れ、沸騰したら火を止める。
 2. 各野菜を油で揚げ、1に加えて30分ほど置く。



夏野菜の冷製揚げ浸し

- 【材料】2人分
 ・ナス…1本
 ・万願寺唐辛子…2本
 ・赤ピーマン…1個
 ・ゴーヤ…4cm
 A だし汁…300ml
 A 薄口醤油…30ml
 A みりん…30ml
 ・鰹節…1/2袋
 ・揚げ油…適量
- 【作り方】
 1. 鍋にAを入れ、沸騰したら火を止め粗熱をとる。
 2. ナスはヘタを取り、半分に切り皮面に5mm幅の切れ目を入れる。ピーマンはヘタと種をとり、半分に切る。ゴーヤはワタを取り、半分に切る。
 3. 各野菜を油で揚げ、1に加え、冷蔵庫で30分ほど冷やす。皿に盛り、鰹節をかける。

ペアリングのポイント

出汁や和食にも合わせられる、万能選手の赤ワイン

合わせるポイントは、ワインの持つ甘さや苦味のトーンに近い食材を使用すること。かぼちゃやさつまいもの甘み、ゴーヤや万願寺唐辛子の苦味のトーンがサペラヴィ(ヨーロッパ)と絶妙に合わせ、マリアージュが起きる。さらに、野菜を大きめにカットすることで、メインディッシュのような食べ応えをプラス。フレッシュで万能な赤ワインゆえに出汁の旨味ともよく合い、さまざまな和食にも応用できる。ほかに、トマトおでんなどのメニューもおすすめ。

サペラヴィ (クヴェヴリ)

サペラヴィ SAPERAVI [赤ワイン クヴェヴリ 2016年 ドライ 750ml] ワイナリーハレバ / ジョージア カヘティ。8000年の長い歴史を汲んだ、ジョージアの伝統的なクヴェヴリ製法で作られた、糖度が控えめのワイン。深いザクロ色のドライワインで、果実味とスパイスの香りの特徴とし、ベリー系の香りとともに長い余韻が楽しめる。濃厚ながら酸味と渋味のバランスがいいので和食にも合わせやすく、食卓にもおすすめしたい1本。価格：4,730円。



ハレバ (エイジド)

ハレバ エイジド KHAREBA AGED [赤ワイン オーク樽熟成 2017年 ドライ 750ml] ワイナリーハレバ/ジョージア カヘティ。ジョージア東部にあるカヘティ地方で栽培される、晩熟で熟成能力が高いサペラヴィ種のぶどうから作られた、濃いザクロ色の甘めでしっかりとした味わいの赤ワイン。オーク樽で熟成させたワイン特有の樽香があり、深くて豊かな果実味が特徴。上質なアロマの香りとともに楽しめる1本。価格：5,940円。



カラスミめかぶ蕎麦

【材料】2人分
・蕎麦(乾麺)…160g
・めかぶ…2パック
・カラスミパウダー…大さじ2

A めんつゆ3倍濃縮…小さじ3
A 白だし…小さじ3
A 酢…少々

【作り方】

1. 蕎麦は製品の指示通りに茹で、冷水でしっかりしめて皿に盛る。
2. めかぶに A を混ぜ、蕎麦に乗せる。カラスミパウダーをかけ、よく混ぜてからいただく。



ヒンカリ風羊肉餃子

【材料】2人分：10個できる
・ラム(薄切り肉)…150g
・玉ねぎみじん切り…1/8個分
・植物油…小さじ2
A 塩…ひとつまみ(1.5g)
A 胡椒…少々
A 片栗粉…小さじ2
A 酒…大さじ1
A 砂糖…ひとつまみ
・餃子の皮(大判)…10枚
・イタリアンパセリ…適量

【作り方】

1. フライパンに油を入れ、玉ねぎを色がつきしんなりするまで炒める。ラム肉は粗みじん切りにし、炒めた玉ねぎと A を加えよく混ぜる。
2. 餃子の皮の真ん中に10等分にした1を置き、皮の淵に水を塗り、中心に向けてヒダを作るように丸く包む。残りも同じ様に包む。
3. フライパンに油を入れ熱する。2を並べ強めの中火で底面に軽く焼き色がつくまで焼き、餃子の半分程度まで水(分量外)を入れ、蓋をして蒸し焼きにする。
4. 皮が透きとおってきたら蓋を取る。水分を飛ばし、皿に盛る。お好みでイタリアンパセリのみじん切りをかける。



ペアリングのポイント

ジョージア伝統のヒンカリ(羊肉餃子) + 締め蕎麦を赤ワインで楽しむ

一見、ミスマッチな組み合わせの蕎麦と赤ワインだが、めかぶのネバネバには旨味があり、その成分を出汁がまとめることで口の中に止まり、幸せなマリアージュが実現。めかぶの代わりにとろろやおくらと合わせてもOK。このとき、蕎麦

とよく混ぜて粘りを出すのが、よりベストマッチさせるポイント。豊かで芳香な香りのサペラヴィ(クヴェヴリ)には、鶏肉や豚肉よりも、牛肉やラム肉が合う。「ヒンカリ風羊肉餃子」を主菜に、締め蕎麦として召し上げられ。



濃厚黒酢のスペアリブ

【材料】2~3人分
・豚スペアリブ…500g
A 三温糖…大さじ3
A 水…30ml
・中華スープ…600ml
B 三温糖…大さじ2
B 酒…大さじ3
B 黒酢…大さじ2
B 醤油…大さじ1
B 塩…小さじ1
・チンゲン菜…1/2本分

【作り方】

1. スペアリブの骨部分の薄皮に切れ目を入れておく。フライパンに油(分量外)をひき、スペアリブの側面を満遍なく焼き、取り出しておく。
2. 深めのフライパンに A を入れ中火で混ぜながら加熱し、カラメル色になったら火を止める。1を加えて絡ませる。
3. 中華スープを加え、沸いたら10分程煮る。Bを加え、落とし蓋をして5~10分程煮詰める。
4. タレをよく絡ませて皿に盛り、茹でたチンゲン菜を添える。

ペアリングのポイント

熟成赤ワインにはヘビーな肉料理を

今回紹介するジョージアワインの中でも一番どっしりと重めのハレバ(エイジド)には、鶏肉などの淡白な肉料理だと弱い。ハレバ(エイジド)のような樽香が強い赤ワインには、脂味の多い豚肉などを使った味付けが濃い目の肉料理を

合わせよう。スペアリブを煮るときは、三温糖の量を調整して、ワインと料理の甘さの度合いを揃えるのが、マリアージュするポイント。スペアリブに五香粉をプラスするのもおすすめ。また、八角を入れて角煮にしてもよく合う。

キンズマラウリ

キンズマラウリ Kindzmarauli [赤ワイン 2020年 セミスイートドライ 750ml]ワイナリーハレバ/ジョージア カヘティ。カヘティ地方で栽培されるサペラヴィのぶどう品種から作られる赤ワイン。深みのあるザクロ色のワインは、熟したチェリーのような香りが引き立ち、繊細な苦味とエレガントな甘さが特徴。すっきりフルーティーな飲み口で、サペラヴィ(ヨーロピアン)と比べると倍の糖度があり、デザートワインとしても楽しめる。価格:2,530円。



ペアリングのポイント

炭酸で割れば食前酒、ストレートでデザートワインにも

ベリーソースのような甘みの強いキンズマラウリ(ヨーロピアン)とそれぞれのレシピをマリアージュさせるポイントは、使用する食材(いちじく、ドライフルーツ、とうもろこし)と糖度のトーンを合わせること。ミートボール

にはいちじく、カナッペは、甘いドライフルーツに青カビチーズの塩味を合わせて味を引き締めた。糖度が高いキンズマラウリをシロップに見立てて、1:1で炭酸水で割れば食前酒となり、甘めのとうもろこしを出汁でまとめた

ジュレ(前菜)にも赤ワインがマッチする。最初は前菜+キンズマラウリ(ヨーロピアン)の炭酸割から飲み始めて、カナッペやポークミートボールはストレートで、というふうに2通りの楽しみ方ができる。

炭酸割+シャキシャキ とうもろこしのジュレ



※炭酸割りの比率はキンズマラウリ1:炭酸1
デイルをワインに入れてもOK

【材料】作りやすい量 B水…200ml
・コーン缶…100g B塩…ひとつまみ
・紫玉ねぎ…1/4個 B白だし…小さじ2
A粉ゼラチン…5g B酢…少々
A水…大さじ2 ・デイル…適量

【作り方】
1. Bをよく混ぜ、レンジで(600W2分)加熱する。Aを混ぜてふやかす。Bに加えて混ぜ、粗熱をとる。
2. 紫玉ねぎは皮を剥き、繊維をたつ様に半分に切り、極薄いスライスにする。水に10分ほどさらし、水気を切る。
3. パットにコーン・紫玉ねぎを広げ、1.を流し入れ、冷蔵庫で2時間以上冷やす。フォークなどで崩しながら器にもり、デイルを添える。

食中酒+いちじくたっぷりの ポークミートボール

【材料】2人分
A豚挽肉…250g A胡椒…少々 B醤油…小さじ1 ・いちじく…1個
A刻みいちじく…1/3個(30g) A刻んだ胡桃…20g B赤ワイン…大さじ3 ・バター…10g
A塩…小さじ1/2 B刻みいちじく…2/3個(60g) Bはちみつ…小さじ2 B水…50ml

【作り方】
1. Aを粘り気が出るまでよく混ぜ、10等分にし、丸める。フライパンに油を入れて温める。肉団子を入れて中火で全面を箸でつまめる程度まで焼く。
2. Bを加え、蓋をして中強火で2分程蒸し焼きにする。タレをよく絡め、皿に盛る。
3. 別のフライパンでバターを熱し、いちじくに焼き目がつくまで焼いたら2.に添える。
※生いちじくがない場合、2/3倍重量のドライいちじくを、お湯で2時間戻したもので代用可能。

食後酒+ブルーチーズと ドライフルーツのカナッペ

【材料】2人分
・ゴルゴンゾーラ(ドルチェ)…36g
・ドライフルーツ(甘みの少ないもの)…18g
・クラッカー…6枚
・チャービル…適量

【作り方】
1. ギルゴンゾーラとドライフルーツが2:1の比率になるようにクラッカーにのせる。
2. お好みでチャービルをのせる。

用語解説



クヴェヴリ

伝統的なジョージアワインの醸造に使われる、粘土製の素焼きの容器。粘土の特性がワインのミネラル質に影響を与える。クヴェヴリでのワイン造りは、2013年にユネスコの無形文化遺産に登録された。



ヨーロッパスタイル

ステンレスタンクや木樽を使う醸造スタイル。密閉性の高いステンレスは、外気からの影響を受けにくく、酸化を防止する効果があり、大半の白ワインやフレッシュさを出した赤ワインに採用されている。



エイジド(樽熟成)

ワインの製造過程において、木樽に入れて熟成する製法。樽由来の燻製やキャラメルのような香りや成分がワインに移り、味わいや香りに変化を与えることで、複雑味のある豊かなワインになる。



オレンジワイン

白ぶどうを使い、赤ワインの製造法で作られる。白ワインのようなアロマ系の香りと赤ワインのような渋味や苦味が特徴。伝統的なオレンジワインの産地ジョージアでは「アンバーワイン」と呼ばれる。

ペアリングで使用したワインのブドウ品種

ワイン発祥の地であるジョージア固有の土着品種は、500種以上。もっともワインに適したぶどうといわれるヴィティス・ヴィニフェラ種の起源もジョージアにあるほか、ジョージアの土着品種の遺伝子が、世界中のあらゆる品種に関連性があることも判明している。



サペラヴィ

主に東部のカヘティ地方で栽培される、寒さに強く、晩熟な熟成能力の高い品種。赤い果肉にはアントシアニンやタンニンが多く含まれ、濃い色調のワインができあがる。渋味や酸味が強いのが特徴。



クラフナ

産地は中部のイメレティ地方で、酸を保持しながら糖分を蓄積できる品種。「クラフナ」は現地の方言で「切れがよい」「シャキッとした」の意味。瓶内で熟成が進み、複雑性のあるワインが楽しめる。



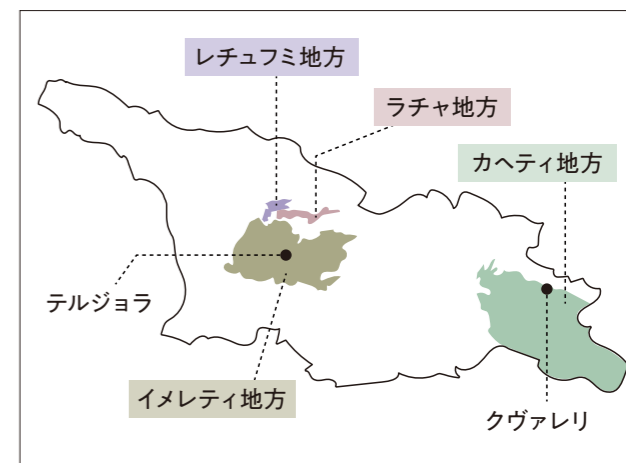
キシ

カヘティ地方原産の品種。約20年前に存亡の危機に遭うが、復活。ヨーロッパスタイルでは柑橘類や洋梨、桃のフローラルな風味、クヴェヴリでは、熟した洋梨やオレンジ、クルミなどの風味が現れる。

ワイナリー紹介



8000年の長いワイン作りの歴史のあるジョージアワイン。紀元前6000年頃のクヴェヴリの原型となる世界最古の土器が発掘されたことから、ジョージアはワイン発祥の地とされている。古くから東西貿易の要として発展し、ワイン作りの長い歴史や伝統を育んできたジョージアだが、国を代表するワイナリーのひとつとして有名なのが、ワイナリーハレバだ。ワイナリーハレバが擁するぶどう畑は広大で、1500ヘクタール以上。東京ドームに換算すると、約320個分ある計算だ。カヘティ地方のクヴァレリとイメレティ地方のテルジョラでは、伝統的なクヴェヴリ製法と近代的なヨーロッパスタイルで、50種類以上のワインが製造され、世界中で愛されている。



監修者紹介



“西麻布 ワインのばか” オーナーソムリエ
石渡 競一

星付きレストランのソムリエ、小売業、インポート業、ワイナリー勤務などを経験し、ワイン業界の川上から川下まで全てに精通。独自のマリアージュ提供は高い評価を得ている。



Food Stylist
水嶋 千恵

商社営業として従事後、食の世界へ。CM・TV・雑誌など広いジャンルでレシピ制作・スタイリング・シズルを担う。食だけでなく空間演出を含むスタイリングを得意とする。



ガンブリニョス!!

ジョージアワイン専門店 局地風

住所: 〒107-0052 東京都港区赤坂7-10-9 赤坂伊藤ビル2F

電話: 050-7122-0561

オンラインショップ: <https://wine.localwinds.jp>

Instagram / Twitter: @wine_localwinds



◀ご注文はこちらから

アルコール類の販売には年齢制限があり、20歳未満の購入や飲酒は法律で禁止されています。

撮影: さくらいしょうこ

テキスト: 庄司真美 (EDIT for FUTURE)

デザイン: 剣持龍一

発行: ©2022 株式会社局地風
掲載内容の無断転載・複写はお断りします。
引用は適切な範囲でお願いいたします。

記載の価格は税込です。(2022年9月現在)

■参考資料

National Wine Agency of Georgia
日本公式ウェブサイト
<https://www.georgianwine.jp/>

Wine of Georgia
<https://winesgeorgia.com/>

Winery Khareba
<https://winery-khareba.com/>