

米国のチーズとワイン アプリシエイション ガイド

Think  Dairy
brought to you by U.S. Dairy Export Council



アメリカにおける

チーズとワインの 歴史

アメリカは移民の国であり、私たちの伝統の多くが移住してきた祖先の影響を受けています。そうした伝統の一つがチーズへの愛着です。実際に、最初の移住者がアメリカに到着したとき、船の中にはチーズがありました。その後、次々にアメリカに到着し、入植し始めると、ヨーロッパの祖国を彷彿させるような豊かな土壌と青々とした草原が広がっていることに気づきます。間もなくして、土地を耕し始め、パン作りのために穀物を育てるようになり、余った穀物を長く寒い冬に備えて貯蔵するようになりました。穀物の茎を干し草にすることで、夏には青々とした草原で牛を放牧し、冬には干し草や穀物を飼料にすることが可能になりました。このように安定して牛乳やクリーム、バターを手に入れられるようになったことが、私たちの酪農の伝統の始まりであり、間もなくして、チーズ作りも行われるようになりました。

私たちの祖先の多くがチーズを嗜好していただけでなく、チーズ作りの技術も持ち込んでいました。何世紀も受け継がれたレシピと伝統的な手法を使って、すぐに余った牛乳を利用したチーズ作りが始まりました。最初は自分たちのために作っていましたが、やがて、他の人たちのためにも作るようになり、産業が誕生しました。これが、今日まで続く、米国におけるチーズ作りの長い伝統の始まりです。私たちのチーズ産業は、酪農科学とチーズ製造における研究の先駆的存在であり、驚異的な生産効率と他に類をみない安全性を実現させています。今日、米国は世界最大のチーズ生産国であり、数百種類のチーズを作り、その生産量は年間500万トン以上となっています。私たちのチーズの品質はトップクラスで、国際大会では常に最高の栄誉を獲得しています。もちろん、私たちは、チーズ生産者が作り上げた、このような伝統と熟練した技、品質を誇りにしています。

ワインの伝統に関しては、バイキングのレイフ・エリクソンが約1,000年前にニューファンドランド近郊に上陸した際、彼は北米大陸をヴィンランド（ブドウ畑）と名付けました。これは予言的な命名でした。というのも、現在、米国50州のうち47州に、また、カナダやメキシコにも、商業目的のワイナリーが存在しているからです。フロリダ州でフランスのユグノーたちが、1560年頃にアメリカで最初のワインを造りました。現在、ワイン造りは、ニューヨーク州からカリフォルニア州に至る多くの場所で盛んに行われています。禁酒法の時代に、米国のワイン産業はほとんど壊滅状態に追い込まれましたが、「聖餐用ワイン」に使用するための少量の最高品質のブドウは残されていました。

1950年代後半に、ワイン造りは復興し、ブドウ栽培がカリフォルニア州から全米各地に広がっていきました。害虫や病害防除の改善が進んだことで、東海岸でもスーパープレミアムワインの生

産が可能になりました。ニューヨーク州では、フィンガーレイクス地域のワインが長く有名ですが、現在では、ロングアイランドでもアルチザン（職人）ワインの生産が産業として急成長を遂げています。バージニア州は、当然の結果として、いくつかの権威ある賞を受賞しています。この国で最高のスパークリングワインの一つが、ニューメキシコ州で生産されています。ミズーリ州には数十のワイナリーがあります。カリフォルニア州は、米国のワイン生産量全体の90%を占めています。国産か輸入物かを問わず、米国で販売されるワインの3本中2本はカリフォルニア産のワインです。その一方で、興味深いユニークな地域限定のワインを生産する小規模なブドウ園の成長は、とどまるところを知りません。アメリカは本当の意味でのヴィンランドになりました。

チーズとワイン

完璧なコンパニオン

チーズとワインは、数千年も前から人類が楽しんできた食品の組み合わせです。ブドウをワインにする、また、牛乳をチーズにするというように、ベーシックな原料を使って保存食品が作られてきました。チーズとワインはどちらも、余った原料を加工して保存することにより、季節を問わず食べたり飲んだりすることができるようになった食品の典型です。また、ワインとチーズのどちらにも特定のライフサイクルと熟成期間があります。ワインとチーズが究極の組み合わせと称されるのは、互いの味を高めることができるためです。チーズを味わった後にはワインを飲みたくなるでしょうし、ワインを味わった後には、また、チーズを食べたくなるでしょう。

互いに補い合うような、あるいは、コントラストを生み出すようなフレーバーを用いることで、優れた風味の組み合わせが生まれれば、それは必ず味覚を刺激します。そのために選ぶことのできるチーズとワインの風味は、無限と言っても過言ではないほど膨大です。ベーシックなパンやフルーツを添えれば、ワインとチーズで完全な食事が完成され、多様な風味を味わうとともに、シンプルさの中にある優雅さを楽しむことができます。

最近では、米国の高級レストランがチーズコースを提供しており、主にアペタイザーとして、または、コース料理の最後にチーズを出しています。バーのメニューでも、ワインやチーズ、ビールの組み合わせをよく見かけるようになりました。このようなトレンドは、消費者がこれまで以上に、ワインとチーズの両方を楽しむようになったことから、他の多くの国でも確認されています。家庭でワインとチーズを楽しむことも、米国だけでなく世界中で人気になりつつあります。友人や家族をもてなすための、うってつけの方法でもあるのです。現在、数百種類に及ぶ米国産のチーズとワインが出回っており、その選択肢は無限大です。

このガイドを使って、好みに合った米国産のチーズとワインの完璧なペアリングを完成させましょう！

ソフトフレッシュ チーズ

クリームチーズとマスカルポーネは、そのまま食べることもできますが、他の食材と組み合わせて、例えば、甘い、または、セイボリーなディップやスプレッドを作るのにも適しています。これらのチーズは水分量が多いため、他の風味と上手く組み合わせることが可能です。フルーツやリキュールの甘い風味はどちらのチーズともよくなじみます。また、フレッシュハーブやガーリックといったセイボリーな風味とも好相性です。

チーズ

クリームチーズ

クリーミーなテクスチャーと風味。低脂肪タイプもあり。

マスカルポーネ

乳脂肪分が72%を超えるトリプルクリームタイプのチーズ。芳醇でクリーミーなテクスチャーと風味。

ワイン

セミスイートスパークリング

スパークリングマスカット、ドウミセックシャンパン。

ライトボディの白ワイン

太平洋北西部やニューヨーク州で生産されるオフドライのリースリングおよびゲヴェルツトラミネール。ニューヨーク州で生産されるヴィダル・ブラン、カユガ・ホホワイト、ナイアガラ。

レイトハーベスト

リースリング、ゲヴェルツトラミネール、マスカット、ヴィグノール、ルカツィテリ。アメリカ中西部のフルーツワイン。

付け合わせ

プレーンまたはフルーツや甘味のあるソフトフレッシュチーズには、バタークッキーやゴーフレット、ジンジャースナップ、ショートブレッド、バニラウエハースまたは他のクッキーを添えて。もしくは、ストロベリーやラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリーといったフレッシュベリーと一緒に。ハーブ入りやセイボリーな風味のチーズには、生野菜のオードブル風サラダやディップクラッカーがよく合います。

マスカルポーネとスパークリングマスカット

マスカルポーネは、カリフォルニア産のスパークリングマスカットとペアリングして、ショーブレッドやフレッシュラズベリーと組み合わせることをお勧めします。このワインのライトな甘味、強い花の香りと、マスカルポーネの芳醇さのペアリングは完璧です。

ソフト熟成 チーズ

このカテゴリーには、ブリーやカマンベール等があります。これらのチーズとペアリングするワインを選ぶときに、まず検討すべきはチーズの熟成または成熟度合いです。熟成が浅いブリーには、マイルドな甘口ワインを組み合わせます。熟成が進んだ、または、成熟したブリーには、フルボディの辛口ワインを組み合わせます。

チーズ

ブリーとカマンベール

熟成が浅いブリーとカマンベールの特徴は、マイルドな土の香りとバターのような風味、硬質なテクスチャーです。熟成が進むにつれて、バターの風味が増し、土のような香りが際立つようになります。同時に、ソフトでシルキーかつクリーミーなテクスチャーへと変化します。

ワイン

セミスイートスパークリング

スパークリングマスカット、ドゥミセックシャンパン。

ドライスパークリング

エクストラドライ、ブリュット、ナチュラルシャンパン。

ライト/ミディアムボディの赤ワイン

ナパ・ガメイ、グルナッシュ、ピノ・ノワール。

付け合わせ

トロピカルフルーツ、メロン、フレッシュベリー。さらには、モモやネクタリンといった核果類。プレーンウォータークラッカーまたは良質なハードパン。

ブリーとシャンパン

よく熟成したブリーをフランスパンに乗せて、エクストラドライシャンパンとペアリングします。スライスしたネクタリンをシャンパングラスの淵に添える、もしくは中に入れて楽しむことができます。

セミソフト チーズ

どのチーズも全乳を原料とし、クリーミーな風味とテクスチャーを持つというのが、このグループのチーズに共通する特徴の一つです。その多くはアメリカオリジナルのチーズです。セミソフトチーズは2つのカテゴリーに分類されます。すなわち、ドライリンドとウォッシュドリンドです。

ドライリンドのセミソフトチーズは、表面を熟成させない、最もマイルドなチーズです。代表的なものとして、モンテレージャック、ミュンスター、フォンティーナ、ハバティ等があります。

ウォッシュドリンドまたは表面熟成のセミソフトチーズは、強い土のような風味とピリッとした香りを生み出します。特に、リンバーガーとブリックはワインよりもビールとのペアリングに適しています。

チーズ

ミュンスター

熟成が浅いミュンスターは風味がまろやかで香りはマイルドですが、熟成が進むにつれてセイボリーな風味が増していきます。

フォンティーナ

フォンティーナはマイルドで土のようなバターのような風味を特徴とするチーズで、熟成度合いによって、まろやかなものからシャープなものまで、さまざまなタイプがあります。

ワイン

ライト/ミディアムボディの白ワイン

ゲヴェルツトラミネール、リースリング、ミュラー・トゥルガウ、シルヴァネール、ヴィダル・ブラン、ルカツィテリ、セイヴァル・ブラン、セミヨン/ソーヴィニヨン・ブラン・ブレンド。

付け合わせ

レッドグレープまたはグリーングレープ、グラニースミスやマッキントッシュといった酸味のあるリンゴ。プレーンなバター風味の、または小麦のクラッカー。

チーズ

モントレージャック

モントレージャックは、繊細でバターのような、また、わずかに酸味のある風味を持つチーズです。プレーンに加え、トウガラシ（ペッパージャック）やハーブ、スパイス等、多くのフレーバードバージョンが揃っています。

ハバティ

ハバティは、柔らかくクリーミーなチーズです。プレーンに加え、ガーリックやハーブ、ディル、キャラウェイ、セイヨウワサビ等のセイボリーな風味を特徴とするさまざまなタイプが揃っています。

ワイン

ミディアム／フルボディの白ワイン

ピノ・グリ／グリージョ、ピノ・ブラン、ソーヴィニオン・ブラン、ヴィオニエ。

ライトボディの赤ワイン

ボージョレ・ヌーヴォー、マレシャル・フォッシュュ、ナパ・ガメイ、ピノ・ノワール。

付け合わせ

レッドグレープまたはグリーングレープ、グラニースミスやマッキントッシュといった酸味のあるリンゴ。さらには、洋ナシや、ネクタリン、アプリコット、モモ等の核果類。ライ麦パンやハーブ入りのパン、マルチグレインブレッドといった濃厚な風味のパン。

ハバティとソーヴィニオン・ブラン

フラットブレッドに乗せた芳醇でクリーミーなハバティを食べた後には、ライトでフルーティなソーヴィニオン・ブランがお勧めです。ハバティの芳醇さと、ソーヴィニオン・ブランの爽やかな酸味の間には絶妙なコントラストが生まれます。



ブルー チーズ

このグループのチーズには、ブルーやゴルゴンゾーラがあります。米国では数十種類のブルーチーズが生産されていて、それぞれに独特の風味やテクスチャーがありますが、ほとんどのブルーチーズが、ワインとの相性は等しく良好です。

チーズ

ブルーチーズ

ブルーチーズのテクスチャーは、硬質で崩れやすいものからクリーミーなものまで、さまざまです。風味にもそれぞれ違いがありますが、一般的には、シャープでピリッとした辛味のある豊かな風味が特徴です。

クランブルタイプのゴルゴンゾーラ

ゴルゴンゾーラには2つのタイプがあります。すなわち、崩れやすいクランブルタイプとクリーミータイプです。クランブルタイプの、または熟成したゴルゴンゾーラは、風味とテクスチャーが伝統的なブルーチーズに近く、そのようなブルーチーズに合うワインと好相性です。

ワイン

フルボディの白ワイン

シャルドネ。

フルボディの赤ワイン

カベルネまたはカベルネ・ブレンド、シラー／シラーズ、バルベーラ、ネッビオーロ。

レイトハーベスト

ソーヴィニヨン・ブラン／セミヨン（ソーテルヌ・スタイル）。

フォーティファイドワイン

ルビー・ポート、ヴィンテージ・ポート、レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポート。

付け合わせ

ダンジュ、ボスク、パートレット、レッドアジアンといった洋ナシ。フジ、ゴールデンデリシャス、ジョナサン等の甘いリンゴ。ヘーゼルナッツやピーカンナッツ等の無塩ナッツ。ハニーローストまたは砂糖漬けナッツとの相性も良好です。プレーンクラッカー、サワー種のパンまたは各種のハードパン。

チーズ

クリーミー・ゴルゴンゾーラ

ゴルゴンゾーラの最も伝統的なスタイルは、イタリアンスタイル、すなわち、クリーミーなゴルゴンゾーラです。このスタイルは、シャープというより土のような風味が強く、クリーミーなテクスチャーを特徴としています。そのため、各種のワインによく合います。

ワイン

ミディアムボディの赤ワイン

ピノ・ノワール、シラー/シラーズ、ローヌ・スタイル・ブレンド

レイトハーベスト

ソーヴィニヨン・ブラン/セミヨン。

フォーティファイドワイン

ホワイト・ポート。

付け合わせ

ダンジュ、ボスク、パートレット、レッドアジアンといった洋ナシ。ローストガーリック。プレーンクラッカー、ハードパンまたはフレッシュ・ソフトチャバタ。

ブルーチーズと ルビー・ポート

シャープでピリッとしたブルーチーズには、ヘーゼルナッツとスライスした洋ナシのパートレットを付け合わせにします。これらの風味とスニフターグラスのヴィンテージ・ポートは古典的な組み合わせです。ポートの甘味と、ブルーチーズの塩気や自己主張する風味の間にコントラストが生まれます。



ゴーダとエダム

チーズ

ゴーダとエダムにはどちらも、マイルドと熟成の2つのタイプがあります。両方ともさまざまなワインとペアリングすることができます。ただし、スモークタイプや（キャラウェイ、クミン等で）風味付けしたタイプについては、ビールやシードルのほうがよく合います。

チーズ

ゴーダとエダム

マイルドなゴーダは一般的に全乳で作られており、クリーミーなテクスチャーを有しています。エダムには一般的に部分脱脂乳が使われていて、ゴーダよりも硬質です。どちらも、風味を説明するのに最もふさわしい表現は、バターのようなと、ナッツのようなです。

ワイン

セミスweetスパークリング

スパークリングマスカット。

ライト/ミディアムボディの白ワイン

リースリング、ミュラー・トゥルガウ、ゲヴェルツトラミネール、シルヴァネール、ルカツィテリ、ナイアガラ。

付け合わせ

アプリコット、プラム、チェリー、ネクタリン、モモ等の核果類。ハニーデューまたはクレンショウといった甘いメロン。ライ麦パンやプンパーニッケル、全粒小麦のクラッカー。

ゴーダとメルロー

芳醇でバターのようなゴーダとドライ克蘭ベリーをシンプルにペアリングし、ブラックベリーやスギ、タバコの風味を有するソフトでフルーティなメルローを組み合わせます。

チーズ

熟成ゴーダとエダム

スイートカードチーズとして知られ、熟成が進んでも風味がシャープになることはありません。それよりも、バターとナッツの風味が増し、キャラメルやバタースコッチのような風味を呈するようになります。

ワイン

ミディアム/フルボディの白ワイン

ソーヴィニヨン/フュメ・ブラン、リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ピノ・ブラン。

ミディアム/フルボディの赤ワイン

ピノ・ノワール、シラズ/シラー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン。

レイトハーベスト

リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ソーヴィニヨン・ブラン/セミヨン。

付け合わせ

マイルドなゴーダと同じような付け合わせで、さらに、チェリーやクランベリーといったドライフルーツを添えるとよいでしょう。カシューナッツやピーカンナッツ、アーモンド、マカダミアナッツ等のナッツ類。全粒小麦、ライ麦、マルチグレインのパンもしくはクラッカー。また、フラットブレッドクラッカーも伝統的な付け合わせです。



パスタフィラータ

チーズ

パスタフィラータは、イタリア語で「糸を紡いだような生地またはカード」という意味で、チーズの製法に由来する表現です。すなわち、フレッシュチーズのカードを湯の中に入れて、トフィーのように伸ばすまたは引っ張るといった工程を経て作られます。

米国では、モツアレラにさまざまなタイプがあります。例えば、水分量の多いフレッシュタイプ、低水分タイプ、部分脱脂乳または全乳を使用したタイプ等です。

プロヴォローネは必ず全乳を用いて作られており、さまざまな形状やスタイルの中から、マイルドもしくは熟成したものを選ぶことができ、また、スモークタイプやプレーンタイプのものも出回っています。

チーズ

フレッシュモツアレラ

フレッシュモツアレラは通常、水に浸けてパック詰めされており、クリーンでフレッシュなミルクィな風味とソフトでクリーミーなテクスチャーを特徴としています。

ワイン

ライト/ミディアムボディの白ワイン

ピノ・グリ/グリージョ、セミヨン。

ライトボディの赤ワイン

ナパ・ガメイ（ヴァルディギエ）、ボージョレ・ヌーヴォー。

付け合わせ

バジルやトマト、オリーブオイル（カプレーゼサラダ）といった伝統的な食材。オリーブ、野菜のピクルス、塩漬け肉等のアンティパスト（前菜）とよく合います。

熟成プロヴォローネと ジンファンデル

ブラックペッパーやブドウジャムの風味を持つスパイシーなジンファンデルは、よく熟成したプロヴォローネのシャープでピリツとした辛味のある風味に負けないワインです。地中海オリーブを添えれば、組み合わせの完成です。



チーズ

マイルド・プロヴォローネ

プロヴォローネは、モツアレラと同じような製法で作られますが、必ず全乳が用いられています。また、チーズ生産者がプロヴォローネの生産のために使用する培養物は種類が多く、非常に豊かな風味を生み出す要因となっています。

ワイン

ミディアム／フルボディの白ワイン

ソーヴィニヨン／フュメ・ブラン、シュナン・ブラン、ピノ・グリ／グリージョ。

ミディアムボディの赤ワイン

ピノ・ノワール、グルナッシュ／シラーズ・ブレンド、マルベック。

付け合わせ

フレッシュなイチジク、フレッシュなアプリコットおよび各種のドライフルーツ。さまざまなオリーブや野菜のピクルス、塩漬け肉を盛りつけたアンティパスト・プレート。フォカッチャ、チャバタ、バゲット、サワー種のパン。

チーズ

熟成／シャープ・プロヴォローネ

プロヴォローネは熟成が進むにつれて、シャープさが生まれ、風味にピリッとした辛味が感じられるようになります。また、テクスチャーは粒感を増していきます。

ワイン

フルボディの赤ワイン

バルベーラ、サンジョヴェーゼ、ネッビオーロ、ジンファンデル、メルロー、熟成したカベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー。

付け合わせ

オリーブ、野菜のピクルス、塩漬け肉。フォカッチャ、チャバタ、バゲット、サワー種のパン。

チェダーとコルビー チーズ

チェダーは米国だけでなく世界全体で最も人気のあるチーズです。さまざまなスタイルや熟成度合いのチェダーが作られており、それぞれに独特の特徴があります。

コルビーはアメリカオリジナルのチーズで、その名前は発祥の地であるウィスコンシン州の町に由来しています。マイルドチェダーによく似たチーズです。

チーズ

マイルドチェダーとコルビー

マイルドチェダーは30日以上熟成させます。そのテクスチャーは硬質で弾力があります。若干の甘い香りとマイルドな風味、やや酸味のある後味が特徴です。

ワイン

ライト/ミディアムボディの白ワイン

ゲヴェルツトラミネール、ホワイト・グルナッシュ、ピノ・グリ/グリージョ、ソーヴィニヨン/フュメ・ブラン、ルカツィテリ、ヴィダル・ブラン。

ライト/ミディアムボディの赤ワイン

ピノ・ノワール、シラー/シラズ、メルロー、ジンファンデル、マレシャル・フォッシュ。

付け合わせ

ローム、ガーラ、レッドデリシャス、ゴールドデンデリシャス等のリンゴ。ブドウや洋ナシとの相性も良好です。プレーンウォータークラッカー、バタークラッカーまたはフランスパン。

熟成チェダーとマデイラ

5年熟成のチェダーが持つ芳醇でシャープな、ビーフのような風味と、芳醇なソレラスタイルのマデイラの間完璧なコントラストが生まれます。甘口のマデイラには、完熟したブラムやブルーンの風味も感じられます。

チーズ

ミディアムチェダー

ミディアムチェダーは伝統的に90日以上熟成させます。テクスチャーはマイルドチェダーよりもクリーミーで、若干、ビーフ・ブロスのような風味があります。

ワイン

ライト/ミディアムボディの白ワイン

シュナン・ブラン、セミヨン/ソーヴィニヨン・ブラン・ブレンド、セイヴァル・ブラン、ヴィダル・ブラン、ナイアガラ。

ミディアムボディの赤ワイン

ピノ・ノワール、シラー/シラーズ、メルロー、マルベック、ジンファンデル。

付け合わせ

フジ、ジョナサン、マッキントッシュ等のリンゴ。グリーングレープやナシのアジアンペアも非常によくなじみます。プレーンクラッカー、バタークラッカーまたは、お好みのパン。

チーズ

熟成チェダー

チェダーは数ヶ月または数年にわたって熟成させることができます。熟成が進むにつれて、豊かでシャープな、まるでビーフのような風味を呈するようになります。2~5年熟成のチェダーを選ぶとよいでしょう。

ワイン

フルボディの白ワイン

シャルドネ。

ミディアム/フルボディの赤ワイン

シラー/シラーズ、ジンファンデル、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン。

レイトハーベスト

リースリング、ゲヴェルツトラミネール。

フォーティファイドワイン

マデイラ、トゥニーポート。

付け合わせ

グラニースミスやマッキントッシュ、ピピンといった酸味のあるリンゴ。さらには、各種の洋ナシやデーツ。ピーカンナッツ、クルミ、ヘーゼルナッツ等のナッツ類。ウォータークラッカー、バタークラッカーまたはシード入りのパン。

スイス チーズ

ベビースイスと熟成スイスには、チーズ生産者が「アイ（眼）」と呼ぶ穴が開いています。これらのチーズでは、熟成が進むにつれて、一部の培養物によって産生された二酸化炭素が膨張し、穴を形成します。

グリュイエールとラクレットもスイススタイルのチーズですが、ウォッシュドリンドまたは表面熟成の2種類に分類されます。チーズアイはほとんどなく、熟成が進むにつれてバターと土のような風味がより強くなります。

チーズ

ベビースイス

ベビースイスは、全乳を用いて作られるアメリカオリジナルのチーズです。マイルドなバターとナッツの風味、クリーミーなテクスチャーが特徴で、小さな豆粒大の穴、すなわち、チーズアイがあります。

ワイン

ライト/ミディアムボディの白ワイン

リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ミュラー・トゥルガウ、ピノ・ブラン、シュナン・ブラン、ヴィダル・ブラン、セイヴァル・ブラン。

ライト/ミディアムボディの赤ワイン

ボージョレ・ヌーヴォー、ピノ・ノワール、グルナッシュ、ナパ・ガメイ。

付け合わせ

ストロベリー、キーウィ、グアバまたはグリーングレープ。カシューナッツまたはアーモンド。プレーンウォータークラッカー、小麦クラッカーまたは全粒小麦のパン。

グリュイエールとリースリング

よく熟成したグリュイエールの芳醇な土の香りは、辛口から甘口まで幅広くどのようなリースリングとも見事にマッチします。リースリングは、スイカズラやスパイスの香りと若干のミネラル感を有するワインです。この2つのペアリングに、全粒小麦のハードパンとグリーングレープを添えるとよいでしょう。



チーズ

熟成スイス

熟成スイスは、部分脱脂乳を用いて作られる非常に硬質なチーズです。一般的に、大きなサイズのホイールで生産され、大きなチーズアイがあります。十分に熟成したものには、ナッツのような風味があるとともに、ピリツとした辛味が感じられます。

ワイン

ミディアム／フルボディの白ワイン

リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、ヴィダル・ブラン、セイヴァル・ブラン。

ミディアム／フルボディの赤ワイン

ピノ・ノワール、シラー／シラーズ、メルロー、マルベック、ジンファンデル。

付け合わせ

フジやガーラ、ジョナサン等のリンゴ。さらには、洋ナシやブドウ。カシューナッツまたはアーモンド。ライ麦パン、プンパーニッケル、または、ほぼすべてのタイプのシード入りのパン。

チーズ

グリュイエール

グリュイエールは表面熟成チーズで、芳醇なバターやナッツ、土のような風味を有しています。伝統的に、フレンチオニオンスープやキッシュロレーヌ、フォンデュ等の料理に使用されており、テーブルチーズとしても重宝されています。

ワイン

ライト／ミディアムボディの白ワイン

リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ソーヴィニヨン／フュメ・ブラン、ピノ・グリ／グリージョ、ヴィダル・ブラン、セイヴァル・ブラン。

ミディアムボディの赤ワイン

ピノ・ノワール、マルベック、グルナッシュ、シラー／シラーズ、メルロー、ジンファンデル。

付け合わせ

コルニッション（小キュウリ）またはガーキン（若いキュウリ）等の酸味の強いピクルス、オニオンピクルス、ボイルした新ジャガ。さらには、リンゴ、洋ナシ、グリーングレープ。ハードなフランスパンまたは全粒小麦のハードパン。

ハード チーズ

このグループには、パルメザン、アジアーゴ、ドライジャック、ロマーノ、ペパート等があります。「チーズの王様」と称されるパルメザンは、最古のチーズの一つと言われており、その起源はおよそ1,000年前に遡ります。このグループのチーズは、熟成期間が長くなると、粒感のあるテクスチャーを持つようになるため、「グラナ（粒状）」とも呼ばれています。

ロマーノとペパートは、この系統の他のチーズに比べて、風味がよりシャープで、風味への酵素の影響がより強く感じられます。これらのチーズは、ビールやシードルとのペアリングがベストと言えます。

チーズ

熟成パルメザン

10ヶ月から2年以上熟成させたパルメザンには、バターやナッツのような、また、甘いトロピカルフルーツに近い風味があり、この風味は熟成が進むにつれて増していきます。

ワイン

ライト/ミディアムボディの白ワイン

リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ピノ・ブラン、ヴィグノール、ヴィダル・ブラン。

レイトハーベスト

ゲヴェルツトラミネール、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン/セミヨン、マスカット

フォーティファイドワイン

トゥニーポート、マデイラ。

付け合わせ

フレッシュおよびドライのイチジクまたはアプリコット、また、ほとんどのドライフルーツ。塩味のクルミまたはカシューナッツ。バゲットまたはシンプルなプレーンクラッカー。

チーズ

熟成アジアーゴ

イタリアでは、アジアーゴ・フレスコと呼ばれる熟成の浅いアジアーゴをテーブルチーズとして楽しむというのが一般的です。アメリカでは、熟成アジアーゴが最も人気です。パルメザンに比べ、アジアーゴには乳脂肪分が多く含まれており、パルメザンよりソフトなテクスチャーとシャープな風味が特徴です。

ワイン

ライトボディの白ワイン。

リースリング、ゲヴェルツトラミネール。

レイトハーベスト

リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ソーヴィニヨン・ブラン/セミヨン、マスカット。

フォーティファイドワイン

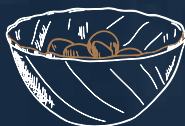
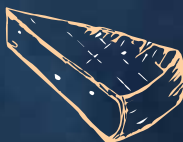
マデイラ、トゥニーポート。

付け合わせ

フレッシュおよびドライのイチジクまたはアプリコット、また、ほとんどのドライフルーツ。塩味のクルミまたはカシューナッツ。バゲットまたはシンプルなプレーンクラッカー。

パルメザンと レイトハーベストの ゲヴェルツトラミネール

この古典的な組み合わせには、よく熟成したパルメザンを選ぶとよいでしょう。付け合わせには、ドライイチジクや、バターと塩で味付けしたローストクルミ等がお勧めです。チーズやフルーツ、ナッツを味わってから、最後に花蜜のような甘さのあるレイトハーベストのゲヴェルツトラミネールをほんの一口、口に含みます。



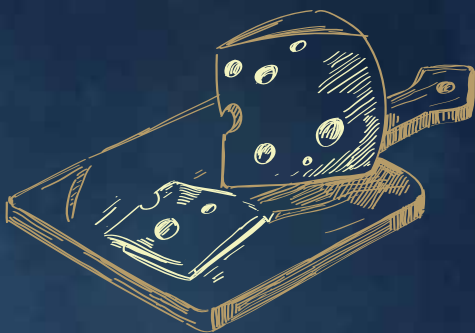
テイスティングのコツ

チーズとワインのテイスティングを最大限に楽しむには、五感をすべて駆使しなければなりません。チーズとワインのテイスティングに関しては、それぞれにガイドラインが設けられていますが、この2つを一緒にテイスティングするとき、チーズとワインのどちらを先に口に入れるべきかといった、厳格なルールはありません。どちらにしても、ゆっくり時間をかけて、これから体験する風味に思いをはせながら、それぞれの風味を楽しんでください。

皆さま自身やゲストの方々にとって、チーズとワインのテイスティングの手引きとなるような、いくつかのコツをご紹介します。

- ペアリングのテイスティングでは、よりライトなスパークリングワインと白ワインから始めて、ライト、ミディアム、フルボディの赤ワインへと進み、最後にフォーティファイドもしくはレイトハーベストのワインで終わるようにします。
- 色調と透明度に注目しながら、ワインを眺めます。
- 軽くグラスを回して、ワインの香りをチェックします。軽く回すことでワインに空気が入り、香り、またはブーケと呼ばれる芳香が出やすくなります。
- 少量のワインを口に含み、口の中で転がすようにして、感じられる風味について考えてみましょう。





- チーズを観察するときは、全体的な外観、色、テクスチャー、香りに注目します。セミソフトまたは硬質なチーズの場合は、小さなピースにカットされたチーズを指でつまんでみることで、テクスチャーをチェックします。こうすることで、今から体験しようとしている風味の前駆物質となるチーズの香りも放出されます。
- 小さくカットしたチーズ一切れを口に含みます。チーズが味覚芽を満たし始めたら、徐々に変化する風味と最後に感じられる風味に注目します。
- 続いて、チーズの風味が口の中に残っている間に、少量のワインを口に含み、チーズとワインの風味を一緒に体験します。
- テイスティングとテイスティングの間には、フルーツやパン、クラッカー、他に選んだ付け合わせを食べることで、味覚をリフレッシュさせます。チーズもワインも濃厚な食品であり、相性の良い付け合わせと一緒に食べることで、風味をバランスよく体験することができます。



チーズの 選択と購入

テイスティングのためのチーズと付け合わせを選ぶ際に、このガイドをチェックリストとして役立ててください。気になるところにマーカーやチェックマークを入れるとよいでしょう。

- チーズ売り場にチーズ担当の販売員を配置している店でチーズを購入します。販売員にチーズを購入する目的を説明し、必要ならば、購入すべきチーズの種類や量について、アドバイスを受けます。
- 馴染みのないチーズについては、試食させてもらいます。
- アペタイザーに使用するのであれば、(すべてのチーズを合わせて) 1人あたり56グラム (2オンス) の計算で購入します。
- メインコースに使用するのであれば、(すべてのチーズを合わせて) 1人あたり112グラム (4オンス) の計算で購入します。

チーズでもてなすには

- 少人数のグループの場合は、チーズの横に小さなナイフを置いて、ゲストが自分で切り分けられるようにします。
- 人数が多ければ、チーズの一部を小さなピースに事前に切り分けておきます。ただし、1人につき1切れずつ食べる分だけをカットします。残りのチーズについては、ゲストが自分で切り分けられるようにします。
- スライスしたパンまたはクラッカーを皿に盛り付け、チーズの近くに置きます。
- フルーツを洗って、一口サイズの大きさに切るか、または、スライスします。ブドウは小さな房に分け、ベリーは切らずに並べます。
- ドライフルーツ、ナッツ、その他の付け合わせをそれぞれ、小さなボウルに入れるか皿に乗せ、相性の良いチーズの近くに置きます。

ワインの 選択と購入

お勧めのワインを選ぶ際のショッピングリストとして、このガイドを利用してください。読み進めながら、購入しようと思うワインにマーカーを入れるとよいでしょう。

- テイスティングができる店に行きます。テイスティングすることがワインを学ぶ最良の方法です。
- 原産地の環境の中でワインを体験するために、個人的にワイナリーを訪問するとよいでしょう。
- 品揃えの幅が広く、ワインに詳しい販売員を配置している店で購入します。販売員にワインを購入する目的を説明し、予算または特定のワインについて希望の価格帯を伝え、ワイン選びを手伝ってもらいます。
- ワイン1種類につき1人あたり最低59ml (2オンス) 購入します。ボトル1本で約12杯分の計算になります。

ワインでもてなすには

- スパークリングワインと白ワインは4~10°C (40~50° F) で、また、赤ワインとフォーティファイドワインは13~18°C (55~65° F) で飲むようにします。何よりも温度が重要です。
- ワインを味わうときは、本物のワイングラスを使用します。プラスチック製のグラスには化学臭があるため、ワインのテイスティング体験が台無しになってしまいます。
- スパークリングワインにはフルートグラスを、その他のワインには伝統的なワイングラスを使用します。
- ゲストには少量のワイン (59ml=2オンス未満) を注ぐよう勧めます。



U.S. Dairy
Export Council.

Ingredients | Products | Global Markets



ThinkUSAdairy.org

© 2016 U.S. Dairy Export Council
WW101J