



Sidra y Cava

シドラとカヴァ

※お酒は20歳になってから

©ICEX/Luis Carré ©ICEX/Fernando Ramajo

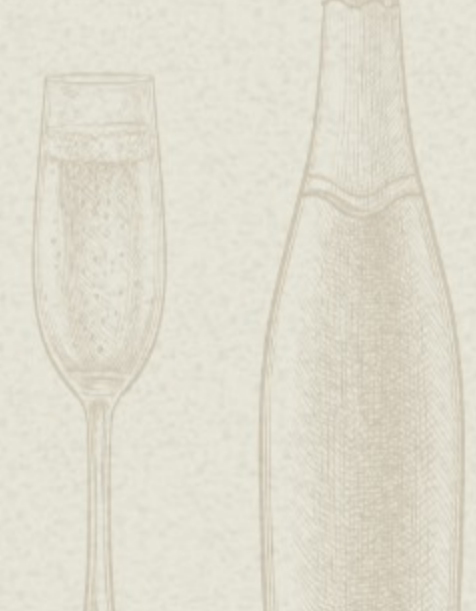
Introducción はじめに



©ICEX/LH Photoagency J.C de Marcos
©ICEX/Marie Sjöberg

スペインのお酒で 気軽に「サルー（乾杯）！」

おいしい料理あるところ、おいしいお酒あり。バルで立ち飲み、はたまはしご酒…と、気取らないスタイルでお酒を楽しむのがスペイン流です。スペインでは、世界有数の生産量を誇るワインをはじめ、地域ごとに特色のあるお酒がめじろ押し。スペイン産のスパークリングワイン「カヴァ（カバ）」や、地域に根差したリンゴ酒「シドラ」など、ワイン以外にもさまざまな種類のお酒がそろいます。スペインのお酒を、食事のお供にいかがですか。



Curiosidades 豆知識



©ICEX/Carlos Navajas

シドラ・ナチュラルは、 グラスに少しずつ注いで

シドラはフレッシュな味わいで飲みやすいので、つい、ゴクゴク飲んでしまいがち。実はスペインでは、一口分ずつ注いで飲みます。シドラの原料になるリンゴは風味の固い果実が多いので、ちよとずつ入れて、酸味をまろやかにして飲む知恵なんです。



©ICEX/Matías Costa

シドラを勢いよく注ぐ伝統 —エスカンシアル

スペイン北部のアストゥリアス州の伝統では、シドラのボトルを高く掲げ、真下に構えた間口の広いグラスに勢いよく注ぎます。これが、空気を含んで泡立ちよく、まろやかなる秘訣。ご家庭でも少し上からグラスに注いで、スペイン気分を楽しんでみては？



©ICEX/Antonio de Benito

カヴァ（カバ）と シャンパンの違い

カヴァの製法は、フランス産のシャンパーニュ（シャンパン）とほぼ同じですが、風味はひと味違います。主な産地であるスペイン北東部・カタルーニャ地方は温暖なためブドウがよく熟し、果実味があり風味豊かなカヴァが、比較的低価格で手に入ります。また、使用するブドウの種類も異なり、主要な品種がチャレロ、マカベオ、パレリャーダの3種です。



En detalle コラム

おいしい料理に楽しいおしゃべり

スペイン本国でも、日本にいても、スペイン料理のお店は賑やかで居心地よい空間が広がります。そんな楽しい気分をいっそう盛り上げてくれるのが、スペインのお酒。今回は、カジュアルに楽しむシーンにおすすめの、カヴァとシドラをご紹介します。

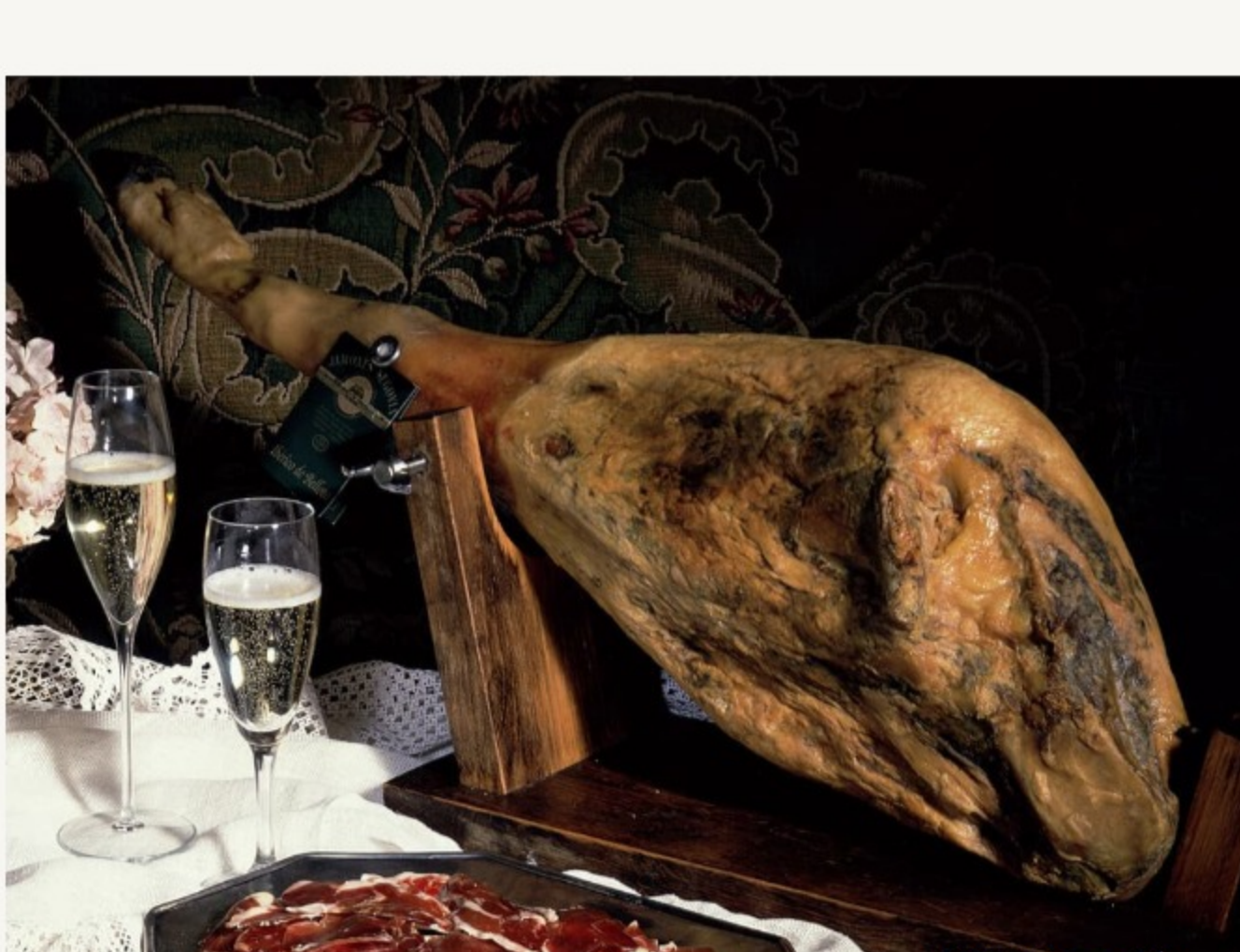
スペインは世界有数のワイン生産国で、赤ワインや白ワイン、ロゼワインなど、さまざまなタイプのワインを楽しめます。今回取り上げるカヴァは、カタルーニャ州を起源とするスパークリングワインで、約85%がバルセロナ県南部のサン・サドゥルニ・ダノイア周辺で生産されています。スペインの原産地呼称保護制度にもとづき、原料や製法などの条件を満たしたものが、カヴァD.O.を名乗ることができます。カヴァ(CAVA)とは、もともと「洞窟」の意味。かつて洞窟をセラーとして使い、熟成させていたのが由来です。糖度によっていくつかの種類があり、ブリュット(Brut)は、ブドウ本来のまろやかな甘みとコクが感じられる、バランスの良い辛口です。セコ(Seco)は、ブリュットよりも重めで、やや甘口。スウィート(Dulce)は、熟した果実や花のような芳醇な香りがする極甘口です。カタルーニャ州の土着品種のブドウでできたカヴァは、酸味が穏やかで香りがよく、ワインを飲み慣れない人にもぴったり。8-10°Cほどに冷やし、間口が広いオープングラスかフルートグラスで飲むのがおすすめです。

スペイン南部に比べてブドウが育ちにくい北部のアストゥリアス州、バスク地方などでは、リンゴと酵母だけを原料とするお酒、シドラづくりが古くから盛んです。その歴史は、紀元前にやってきた、ケルト民族に遡るといわれます。スペインのシドラは濃厚なリンゴの風味とフレッシュな酸味が特徴で、濾過・無濾過、発泡するもの・しないものなど種類も豊富。キレのある濃厚な味わいのシドラ・ナチュラル(Sidra natural)や、香り豊かで甘めのシドラ・ナチュラル・ドゥルセ(Sidra natural dulce)、シャンパンのようにきめ細かく泡立つシドラ・ナチュラル・エスプモサ(Sidra natural espumosa)などから、好みの口当たりを探すのも楽しそうです。豆知識でご紹介したように、エスカンシアルを試してみたり、グラスに一口分ずつ注いでいったりと、スペイン流の飲み方でゆっくりシドラを味わってみては。アルコールが苦手な方でも飲みやすいですよ。

カヴァもシドラも、料理によく合うので、普段の食卓にプラスするもよし、ホームパーティーで楽しむのもよし。スーパーや輸入品店でも手に入りやすいので「サルー(乾杯)！」の聲に乗せて乾杯してみてください。



Maridaje ペアリング



この写真はペアリングのイメージです。

タパスとカヴァのペアリング

カヴァは、チーズやハム、ソーセージなどのスペインのタパスにとってもよく合います。スペインでは乾杯でよく飲めますが、特にクリスマスシーズンの味です。ホームパーティーなどでぜひご活用ください。



この写真はペアリングのイメージです。

焼き魚とカヴァのペアリング

カヴァと最もよく合うのは魚で、画像はオープンで焼いたホッケです。マイルドな味わいの焼き魚なら何でもカヴァとよく合います。お好みの魚料理のお供として、お楽しみください。



この写真はペアリングのイメージです。

シドラと和菓子のペアリング

シドラの酸味と甘味はスイーツと相性が良いので、チョコレートなど一緒に飲むのもおすすめです。写真では、日本の伝統的なお菓子であるどら焼きやまんじゅうと合わせています。

Contenidos コンテンツ



オリーブオイル



生ハム、イベリコ製品、チーズ



野菜と魚の缶詰 ※近日公開



伝統菓子「トゥロン」などのスパニッシュ・スイーツ ※近日公開

