

ウティエルケレーナのポバルは、その厳しい寒暖差で生まれる濃い色調、完熟したベリーとスパイスの香り、そして豊かな果実味と共に酸味もあり、微かなミネラル、しなやかなタンニンと樹齢の高い畑から生まれる滋味深さが持ち味であり、守備範囲もひろく、何品も同時に並ぶような和食（家庭食）とも自然に楽しめます。

① マロコ・ポバル 2021 + コラル産の鶏のから揚げ、柚子胡椒風味

ポバルの特有の赤系のベリー系のアロマに加え、シダや杉といった森の下草をおもわせるハーブのような香りが、唐揚げの下味の決め手となるしょうがやニンニクといった香味野菜と調和し、陳皮のようなアロマが、柑橘類を絞りたくなる料理と楽しめます。

② エル・ポバル・デ・エステナス 2021 + カツオのたたき、シメジの南蛮漬け風マリネ、ポン酢添え

スペイン南部で獲れるカツオやマグロといった赤身魚は、ポバルのもつ華やかな果実香と鉄のような鉱物的な香りが一致。ナスの滋味深さもポバルと相まった組み合わせです。

③ アウディエンシア・ポバル 2020 + 和牛の肉団子の串焼き（牛脂、味噌、子牛肉）、焼き鳥のたれと卵黄ソース

柔らかな肉団子は、口に含んだ時の触感とポバルのふくよかなボディが同調。炭の焦げた香りとワインのトースト香の余韻が長く続きます。

④ ラス・ドセス・ポバル 2020 + キノコと季節の野菜の天ぷら（マイタケ、シメジ、シイタケ）天つゆ添え

天つゆの旨味成分には、高すぎない酸とミネラル、程よい丸みをもつポバルの素直な果実味が自然と寄り添います。また天ぷらのクリスピーなテクスチャーとミネラル感も同調します。

⑤ ベテルム・ビニャス・ビエハス・ポバル 2020 + 和牛の餃子

古樹のポバルから生まれる複雑なスパイス香、そして豊かな果実味は、旨味を包まれた肉餃子のボリューム感にも負けず、逆にそのスパイス香が余韻に良いアクセントとして、食欲をそそります。

⑥ スロウ・モン・ポバル 2020 + 鰻丼（バレンシアの渦産の鰻のかば焼き）山椒添え

タレの香ばしさ、山椒のスパイシーさに合わせて、ポバルのポプリのようなチャーミングなベリー香とスイートスパイス、脂の乗った鰻には、シルキーなボディが優しく包み込みます。

⑦ カブラシア・ポバル・アンフォラ 2020 + にぎり寿司2点：和牛とカツオの腹身の炙り

冷涼なヴィンテージ生まれのポバルは酸も豊かに仕上がり、この酸味が脂の旨味と同調し、また塩味、甘味をもった煮切りともこの酸味と果実の甘味がバランスを取り合います。

⑧ パラヘ・トルネル・ポバル 2018 + 和牛のすき焼き（ジャガイモのピュレー、薄切り和牛、温泉卵、トリュフ風味のすき焼きのたれ）

ポバルの濃縮された果実香に、熟成によるトリュフ香や気品のある酸、複雑さが溶け込んだ味わいは、和牛や野菜（ジャガイモ）、割り下などの複雑な味わいのすき焼きと同調します。

⑨ ラ・センダ・デル・カバーリョ・ポバル 2018 + 熟成牛肉のつくね（熟成牛肉、ニンニク、ショウガ、タマネギ）醤油と卵黄添え

旨味成分溢れ、風味豊かな熟成肉には、同じく熟成された複雑でまろやかなポバルが、熟成肉とともに心地よい長い余韻を楽しめます。