



食卓が華やぐ多彩な味わい

ワインを極める ②

※前号(366号)では「ブドウ品種」についてご紹介しています。



上田 敦史 氏

1960年生まれ。メルシャン(株)ワイン営業部シャトー・メルシャングループシャトー・メルシャン ビジターセンター長。大阪府出身。1983年三楽オーシャン(株) [現:メルシャン(株)] 入社。主にホテル・レストラン、ワインショップへのワイン営業を長く担当し、特に「シャトー・メルシャン」の魅力を広める活動に注力。2007年エデュケーショングループにてワインに関する社員研修・教育に従事後、コンセプトショップ「シャトー・メルシャン トーキョー・ゲストバル」(六本木)の運営にも携わった。2015年4月より現職。シニアワインアドバイザー [(一社)日本ソムリエ協会 認定] 日本ワインマスター [日本ワインを愛する会 認定]

メルシャン株式会社 <http://chateaumercian.com/>

ワインの楽しみ方のコツを知ろう

第2回では、美味しくワインをいただくために知っておきたいポイントをご紹介します。

● ワインの飲み頃の温度を知ろう

ワインには美味しくいただくための「適温」があるのをご存知ですか。ワインは温度が高いほど香りが豊かになり、渋みがまろやかに感じられます。また温度が低いほど甘みが抑えられて酸味が引き締まり、スッキリした味わいを感じやすくなります。こうした特性があるため、豊かで複雑な香りを楽しみたい赤ワインは比較的温度を高め、甘みと酸の絶妙なバランスを味わいたい白ワインは低めの温度が適しているのです。

さらに同じ赤ワインや白ワインでも、タイプによって微妙に適温が異なります。

赤ワイン	フルボディ 18℃	ミディアムボディ 16℃	ライトボディ 13℃	12℃	10℃
白ワイン	辛口重め 12℃前後	辛口軽め 10℃	辛口軽め 7℃	辛口軽め 5℃	甘口 5℃
			ロゼ 10℃	スパークリング 7℃	スパークリング 5℃

[ワインを冷やすときの時間の目安]

もっとも低い5~7℃に冷やすスパークリングワインや甘口の白ワインで、冷蔵庫なら2時間、ワインクーラーなら30分程度。それより適温が高いワインの場合には、冷やす時間を少なめに調整するとよいでしょう。

● ワインの上手な開け方

ワインのコルク栓を開けるのが苦手、という人もいらっしゃるでしょう。失敗しないコツは、コルクスクリューを真っ直ぐ垂直に、しっかりと根本まで刺すことです。まずキャップシールを切りはがしてからコルクスクリューの先端をコルクの中心に刺し、回転させてねじ込んでいきます。このとき垂直に入れるのが難しければ、瓶をテーブルに置いてゆっくりと瓶のほうを回すと曲がらずに上手に入ります。コルクのネジを根本までしっかりとねじ込み、真上に引き上げる気持ちで引き抜きます。ソムリエナイフであれば、フックを瓶口の縁にかけてテコの原理でゆっくりと上方に引き上げます。



● スパークリングワインの上手な開け方

スパークリングワインは栓を開けるときの「ボン」という音が雰囲気盛り上げますが、実は音を立てずに静かに抜栓したほうが、炭酸が逃げずに美味しさをキープすることができます。開けるときはまずキャップシールを切りはがし、コルク栓が飛び出さないよう



◀様々な形状のコルクスクリュー。使いやすいお気に入りを見つけてみては。

に親指でコルクの頭を抑えながら針金をゆるめて外します。ゆっくりとコルク栓を回していくとガス圧でコルク栓が少しずつ上がってくるので、その力を利用して栓を静かに引き上げ、最後に栓を少し傾けて炭酸ガスを逃してからコルク栓を抜きます。

ナプキンをかぶせて押さえながら開ければ、栓が飛ぶ危険性が減り、より安全です。金具を外したまま栓を抜かずに放置すると危険ですので、くれぐれも注意するようにしましょう。



● ワインを保管と保存

市販されているワインは、基本的に飲み頃の状態で売られているので、長期保存せずに早めにいただきたいですが、まとめて購入したお気に入りのワインや、戴き物のワインなどをしばらく保管することもありますね。そうした場合は、できるだけ温度変化が少なく日の当たらない場所、一般のご家庭なら床下の収納庫や北向きの納戸や押入れなどに置くのがよいです。コルク栓のワインはコルクが乾燥しないように寝かせて、スクリュータイプなら立てたまま保管で大丈夫です。

また、ワインは空気に触れると酸化して味や香りが劣化しますので、飲み残したワインを保存する場合は、小ぶりの空き瓶に移し替える、真空が保てる保存専用器具を利用するなど、できるだけ空気と接する面を少なくしましょう。

[スクリューキャップのワインについて]

最近はスクリューキャップのワインが多く出回るようになりました。天然素材のコルクは状態によっては品質が劣化して、ワインに影響を及ぼしてしまうことがありますが、それに比べてスクリューキャップは長期密閉にも適し、酸化の恐れがないのでワインの香りや風味を安定して保てるのが特長です。ワイン伝統国ではまだまだ根強い人気があるコルクですが、ニュージーランドやオーストラリアなどの新興国では、スクリューキャップのワインが主流となっています。

次回 368 号では「テイस्टイングのコツと料理の相性」です。

HUMAN HUMAN プラスはウェブサイトへ

eふぁみり もあわせてご覧ください!

<http://jp.fujitsu.com/family/honbu/family/>



シーズン到来! ワイン造りの人々にとって特別な新酒とは