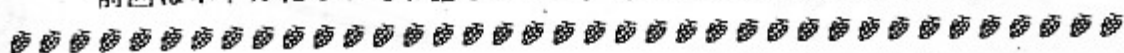


わいん入門講座

今回はボトルについてお話ししました。今度は中味の話に移ります。



[その2] ワインにもいろいろありまして…

一口にワインと呼ぶけれど、つくり方の違いから以下の4つに大別することができます。

①スティルワイン (英)still wine
一般的にワインと言っているのがこれ。ワイン醸造のプロセスを完全に終え、発酵途中にできる炭酸ガスを残していない——即ち、泡立たないところから“静かなワイン(still wine)”と名付けられました。

さてワインには赤・白・ロゼとありますが、どうやってつくり分けるかご存じですか？

赤 (rouge)：黒ぶどう(葡は、巨峰のようなぶどう)の果汁を果皮や種も一緒に発酵させます。

白 (blanc)：黒ぶどうも白ぶどう(葡は、マスカットのようなぶどう)も使いますが、皮を除き、果汁だけを発酵させるので色がつきません。

ロゼ(rosé)：赤と同じように、皮・種も一緒に発酵させますが、色がちょうど薔薇色になったところで果汁だけにし、さらにそれを発酵してつくります。

②スパークリングワイン (英)sparkling wine
泡の立つワインという意味です。天然発泡性ワイン(vin mousseux naturel)は、発酵中にできた炭酸ガスを瓶内やタンク内にて一緒に閉じ込めてつくります。フランスのシャンパーニュ(champagne)、ドイツのゼクト(sekt)、イタリアのスピマンテ(spumante)などがその代表です。一度つくったワインに炭酸ガスを吹き込んでつくった人工発泡性ワイン(vin mousseux artificial)は、比較的安価な値段で楽しめる種類です。

<おなじみ! 知識!>

日本では、スパークリングワインを総称して“シャンパン”などと呼ぶことがありますがシャンパン(シャンパーニュ)というのは、フランス・シャンパーニュ地方産の発泡性ワインにのみ与えられる名称です。

③フォーティファイドワイン (英)fortified wine
アルコール強化ワインと訳されています。スティルワインをつくる途中、またはつくってから、主にブランデーを添加して発酵を止め、アルコール度を高めて糖分を残しているのので、日持ちがします。ポルトやシェリーなど、食前酒(aperitif)や食後酒(digestif)として親しまれています。

④フレーバードワイン (英)flavored wine
混成ワイン。香草・薬草・蜂蜜・果汁などを加え、味に変化を持たせたものです。イタリアのベルモット(vermouth)(香草系)スペインのサングリア(sangria)(果汁系)がおなじみでしょう。

新角のこんなワインにご注目

BEAUJOLAIS NOUVEAU
EST ARRIVÉ!

◆ 今月のワイン ◆

ボジョレーヌーヴォー(Beaujolais Nouveau)の季節です

毎年11月の第三木曜日に解禁される“新酒”です。数年前に日本でも爆発的ブームを起こし、すっかり有名になってしまいました。この秋に収穫したぶどうを使ったフレッシュでフルーティーな冷やして飲む赤ワイン。新鮮さが命でクリスマスまでが飲み頃です。