

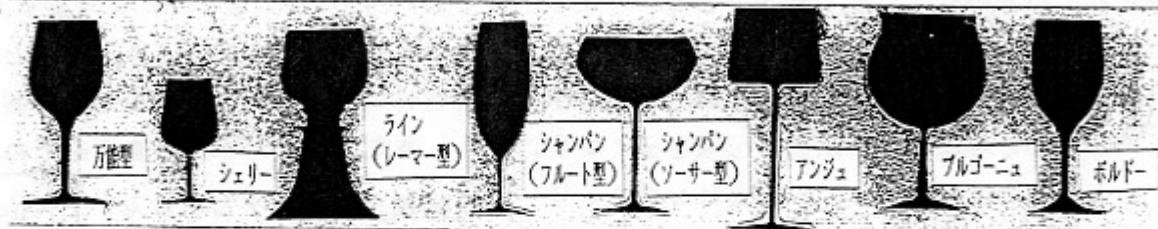
わいん入門講座

こちらでのウインドーショッピングはお洋服などだけでなく、食器類も心ひかれるものがたくさんあって、目の毒、財布の敵…！ クリスマスデコレーションにひととき映えるワイングラスはプレゼントにも最適で、思わず衝動買いしたくなりますが、その前にちょっとこれを読んで“予習”していただければお役に立てるのではないのでしょうか。



【その3】ワイングラスに“決まり”はありますか？

ワインとは切っても切れないヨーロッパの食卓においては、ボトルと同様、ワイングラスも各地で伝統的な形が生まれ、受け継がれてきました。以下に典型的なものをご紹介します。



良いワイングラスの条件は、ワインの色・香り・味をあますことなく鑑賞できるものと言えましょう。一般的に言うと、こんなグラスが理想的です。

- ① 150mlは入るもの。
- ② 無色・透明で脚つき。→ 色合いを正確に楽しむ
- ③ 口径が6cm以上。→ 香りを楽しむ（飲むときに鼻の先がグラス内に入るものがよい）
- ④ ふち（飲み口）がやや内側にカーブしている。→ 香りを逃がさない
- ⑤ 薄手のもの。→ 唇にシャープな感じを与えるもののほうがおいしく飲める

このような理由から、万能型を選ぶことが多く、現在ではグラスの形にまではあまり講釈を加えない、というのが実状ですので“決まり”はないといってよいでしょう。しかし以下のことは、グラスを決めるときに必要な知識と思われまます。

◆ひとつの食卓で2種類以上のワインを出すときには、グラスを替える。

◆白ワイン用より赤ワイン用のグラスを大きめにする

= 赤ワインの方がたくさん飲まれることが多い、赤ワインは普通冷やさないの一度に多く注いでもよい、という理由から。また、グラスに大小があったほうが、テーブルにも華やかさが増す。

◆シャンパンには、シャンパングラスを使う。

= 通常はフルート型を選ぶ。ソーサー型は、乾杯用以外にはふさわしくない。

これらのことを考え合わせると、もし今からワイングラスを揃えようと思われるのであれば、大きさを覚えて万能型を2～3種類お求めになるのが合理的と言えるでしょう。それにフルート型のシャンパングラスがあれば、十分間に合います。

こわれやすいものとはいえ、グラスとは長いお付き合いになります。飽きのこないデザインをあなたのセンスで選び、食卓をぐっと盛り立ててください。

◆今月のワイン◆

シャブリ(Chablis) & 生ガキ 私たちは世界的に有名なカップルです

私はフランス・ブルゴーニュ(Bourgogne)地方・シャブリ地区出身の白ワイン。酸味の多い、ごく辛口の“ドライ派”です。そんな私だからこそ、生の魚介類の微妙な甘みをお引立てできるんですよ。そうそう、私は日本のお刺身さんとも相性がいいんです。貝類がいちばんおいしいのは、英語で-e r、フランス語で-r eのつく月と言われていますね。つまり今が旬、私も今が最高の出番です。