

2011.5.25

聞いておもしろい、飲んで楽しい、色んなものが身につくワイン教室

主催(有)西田酒店マダム櫻子

今月のテーマ

「良いワインは良いぶどうから」
巷で(ソムリエの間で)流行りの

ABC ってナニ？

※ABC とは

Anything But Chardonnay (エニシィング、バット シャルドネ)

もしくは

Anything But Cabernet Sauvignon (エニシィング バット カベルネ・ソーヴィニヨン)

のABC なり

世界中であふれかえっているシャルドネと、カベルネ・ソーヴィニヨン以外の
ワインを!!希望する!! といったところでしょうか。

確かに実に多くの国で、このぶどうは代表品種として育っていますし、カベルネ、シャルドネは
どんな国のワイン売り場にもあります。

皆さんも今までに何度も口にされているワインだと思うのですが、あまりにあふれかえってもう
充分だヨ、の意味あいのABCなのですが、シャルドネ、カベルネの特徴的旨さをまず知ることから
はじめてみましょう。

また、DNA は同じ、ただテロワールが異なる、と、どうなるのかナ…？

※テロワールとは

ぶどうが育つ畑の全ての環境のこと。

地形…低地・斜面・日あたり、山、森のあるなし etc

土壌の成分

天候… 日照量、雨、風のあるなし、湿度 etc

人の手…農薬と機械を使うのか出来る限り人の手により農薬不使用であるのか

※ワインはぶどうのみで作られているからこそそのテロワールの違いが、ワインの品質、味わいに大きく影響を与えます。

※発酵、ワインの種類について（別紙参照）

で、**ABC** のワインとしては、年々傾向は変わり、この頃は、

赤：シラー

ネッビオーロ

カルメネール

（カベルネにもメルローにもピノノワールにも飽きちゃった！）

白：ソーヴィニヨン・ブラン〈夏に向かってピツタリ！〉

ドライタイプのリースリング が注目

〈別紙〉 良いワインは良いぶどうから

ワインの醸造と種類

- ・ 醸造酒である（日本酒・ビールも同じ）
- ・ ぶどうのみを潰し、発酵させたもので水を使用しない。果物の果汁で仕込んだお酒は、全てワインである。（もも、うめ、りんご、パイナップル何でもあり。）
- ・ ぶどうのワインの醸造方法とは

赤ワイン

赤ワイン用ぶどうの果梗を取り除き実だけを破碎し、赤ワインは、皮・果汁・種の、全てを発酵槽に入れ皮からの色素、種からのタンニンを抽出しながら発酵。

白ワイン

ぶどうの果梗を取り除き、実だけを破碎し、皮・種は、ろ過、果汁のみを発酵。

ロゼワイン

- 1、皮・種・果汁で発酵、皮からの色素が少し出てロゼ色になった頃、皮・種をろ過。
- 2、赤ワイン用のぶどうと白ワイン用のぶどうによるブレンド。
- 3、仕上がった赤ワインと白ワインをブレンド。

ワインの種類

スティールワイン ・赤ワイン・白ワイン・ロゼワイン

発泡性ワイン ・シャンパン（シャンパーニュ地方で作られるビン内二次発酵のもの）
・ヴァンムスー
（シャンパーニュ地方以外の産地で作られるビン内二次発酵のもの）
・ドイツでは、ゼクト
・イタリアでは、スプマンテ
・スペインでは、カヴァ

フレーバードワイン ワインに香りを足したもの。

- ・イタリアのベルモット
- ・スペインのサンテリア

フォーティファイドワイン（酒精強化ワイン）

ワインにブランデーなどのアルコールを添加
甘口のワインとなる。

- ・ポートワイン・マディラ・シェリー など

Wine List

2011.5.25

① White Wine : CHARDONNAY シャルドネ

ESCUDO ROJO 2008

エスクード ロホ

Baron Philippe De Rothschild

バロン フィリップ ド ロートシルト

MAIPO CHILE マイポ チリ

¥2,688

Vin Blanc : **CHABLIS 2008**

シャブリ

Bourgogne France

ブルゴーニュ フランス

Marcel Servin

マルセル セルヴァン

¥3,800

Champagne : **Franck Bonville**

フランク ボンヴィル

MILLESIME 2006

ミレジメ

Blanc De Blancs

ブランド ブラン

¥5,700

Champagne France

シャンパーニュ フランス

Vin Rouge : **CABERNET 2009 by ENIRA**

カベルネ バイ エニーラ

ブルガリア

¥2,850

ナイベルグ伯爵のワイン

Red Wine : **Wolf Blass Gold Label 2006**
ウルフ ブラス ゴールド ラベル
Cabernet Sauvignon
カベルネ ソーヴィニヨン
Coonawarra
クーナワラ
Australia オーストラリア ¥4,400

Vin Rouge : **Cave de Tain l'Hermitage**
カーヴ ド タン レルミタージュ
Gambert de Loche 2005
ガンベル ド ロシュ
Hermitage
エルミタージュ
フランス ローヌ
シラー 100% ¥10,500

Vin Mousse : **CREMANT DE BOURGOGNE**
クレマン ド ブルゴーニュ
Domaine Gerard Segvin
ドメーヌ ジェラルール セガン
ピノ・ノワール 100%
ジュヴレ・シャンベルタン
シャンボール・ミュイジニイの畑のピノです。 ¥4,100