

2011.8.24

聞いておもしろい、飲んで楽しい、色々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

夏期の特別講座 ワインの基礎編 Part2

☆ワインの流れを楽しむ

- ・ 白ワイン→赤ワイン
- ・ 軽めのワイン→濃厚なワイン
- ・ 始まりは泡ものそしてメは極甘口
- ・ 価格の低いもの→お高いものへ
- ・ 若いワイン→熟成ワインへ

と、

色々ありますが、必ずしも定石通りではありませぬ。

複数本のワインを存分に味わい、楽しむには逆パターンもある。

と知れ。

とにかく実行してみることに。

経験の積み重ねが、豊かなワインライフにつながるのです。

☆ ボジョレー・ヌーヴォー！！

解禁日は11月の第3木曜日。

全世界同時解禁で、時差の関係上日本が本場フランスより早く飲める

実は…元々は11月15日であったが、フランスの土、日は人々は働かないので、週末を避け、第3木曜日とした。【ボジョレー裏ばなし】

世界中にボジョレーが広まり、愛されるようになった、そのきっかけを作ったのが…

フランス料理人界の人間国宝の大御所たち。

フランス第二の首都リヨン(世界遺産の街です)。

この街のレストランでは、ボジョレーがメインのワイン。

ポール・ボーキューズなど超一流の料理人がこぞってボジョレーをハウスワインとして使い、

リヨン→パリ→全世界へと彼らの料理の名声と共にボジョレーが広まった。

赤い色をした白ワインのイメージ通り、軽やかな親しみ易いものから肉付きよくコクのあるリッチな

クリュボジョレーなど、味・グレードの変化も様々で選択肢が広く料理との組み合わせが絶妙で世界中の料理にマッチする。

解禁日には、リヨンの街の中心ベルクール広場で数々の催し物があり、ボジョレー各村から樽を転がし、この広場まで競争。そしてそのワインがふるまわれる。

フランスの一地方のイベントであったボジョレー・ヌーヴォーの解禁と新酒を祝うお祭り行事がまたたくうちに世界中に広まり、ボジョレー・ヌーヴォーを心待ちにし、解禁日を盛りあげ楽しんでいる国々は、現在およそ190カ国以上。

もしも、ボジョレー・ヌーヴォーが一過性のはやりものだったら、とっくの昔に消え去り、ボジョレーの摘み取りが始まったあの、葡萄の出来がどうのとメディアが取り上げたりしないでしょう。

が、その年のボジョレー・ヌーヴォーの良し悪し=ヨーロッパのワインの良し悪しの予測にもつながることから大きな関心が寄せられるのだと思います。

フルーティで誰でもが楽しめる飲みやすさ。分かりやすく、やわらかでどこの国のどんな料理にも見事にマッチし、初ものを楽しむ心意気(収穫に感謝し、お祝いの行事を共に楽しむこれが大事)と共に今年も11月18日(木)に飛行機に乗って、フランスより一足早く日本の売場に登場します。

そこで、ヌーヴォーと通常のワインとはどこが違うのか。

解説いたしましょう。

<Maceration Carbonique マセラシオンカルボニックとは>

炭酸ガスを入れることにより、ぶどう一粒ごとの果粒の中で、細胞間の発酵がおこり、果粒内のごく少量のぶどう糖をアルコール変える。

この発酵により炭酸ガスと、少々のグリセロール他の物質が生ずる。

※ 発酵とは、酵母菌がブドウ糖と炭酸ガスとエチルアルコールに分解しつつ増殖

その他、果皮に含まれる芳香成分が果粒内に発散され、いちごシロップをイメージする赤い果実の香りや色付きキャンディの香りが生まれる。

この工程のあとぶどうがプレスされ、あっという間にきれいに赤い色が出て、そのあと、普通に発酵させるとなめらかで、のどごしの良いヌーヴォーとなるのです。

<プリムールとは>

通常ワインと同じ作り。摘み取りされた順番にワインが仕込まれていくが11月の第3木曜日にプリムール＝一番目のワインとして解禁日に登場する。

マセラシオン・カルボニックではないので、翌年に残った場合プリムールを外しボジョレー・ヴィラージュに張り替えることが出来る。

今年も好天に恵まれ、今頃は収穫がはじまっていると思うが、毎年ヨーロッパ中から約4万人の摘み取り人がボジョレーに入り、共同で作業。笑い声のたえない、楽しい作業と食事の共有により、
連帯感、友情、ワインの知識が育ち、ボジョレーを愛する心がしっかり根付き、着実にヨーロッパ中に伝わっていくのです。

～～Wine List～～～

H23.8.24

夏季講座 Part 2

- | | | |
|--|---|----------------|
| <p>1. Champagne : Christian Etienne
 クリスチャン エチエンヌ
 Brut Tradition N/V
 ブリュット トラディション</p> | <p>ピノ・ノール 85%
 シャルドネ 15%</p> | <p>¥4,800</p> |
| <p>2. Vin Blanc : LOUIS JADOT
 ルイ ジャド
 Macon Villages
 マコン ヴィラージュ
 Primeur 2010
 プリムール</p> | <p>シャルドネ 100%</p> | <p>¥3,780</p> |
| <p>3. Vin Rougu : Ch d 'Armailhac 2007
 シャトー ダルマイヤック
 Baronne Philippine
 du Rothschild
 バロン フィリピーヌ ドウ ロートシルト</p> | <p>カベルネ・ソーヴ ィニヨン 50%
 メルロー 25%
 カベルネ・フラン 23%
 プティ ヴェルト 2%</p> | <p>¥6,500</p> |
| <p>4. Vin Rougu : Ch d 'Armailhac 1996
 シャトー ダルマイヤック
 Baronne Philippine
 du Rothschild
 バロン フィリピーヌ ドウ ロートシルト</p> | <p>カベルネ・ソーヴ ィニヨン 50%
 メルロー 25%
 カベルネ・フラン 23%
 プティ ヴェルト 2%</p> | <p>¥12,000</p> |
| <p>5. Vin Dessert : DENIS DOBOURDEU
 ドウニ ドウブルデュー
 Ch Doisy Daene 2005
 シャトー ドワジィ ダエーヌ</p> | <p>ソーヴ ィニヨン・フラン 50%
 カベルネ・ソーヴ ィニヨン 30%</p> | <p>¥4,000</p> |
| <p>番外 金賞受賞酒</p> <p>6. Vin Rougu : Le Chene De Margut 2007:
 ル シェーヌ ド マルゴ</p> | <p>メルロー 70%
 カベルネ・ソーヴ ィニヨン 30%</p> | |