

マンズワイン 小諸ワイナリー
工場長に聞きました!

知りたい!! ワインの豆知識

Q&A

ワインが1本飲みきれない… その保存方法は?

「空気に触れさせないこと」がワイン醸造上で重要なポイント。空気に触れ酸化したり、空気中の雑菌が混入すると味わいは変わります。飲みきれないワインは小さなビンなどへ移し、酸化を避けましょう。

■冷蔵庫を過信しないこと!!
冷蔵庫に保存している方が多いと思いますが、開閉による温度変化・振動・他の食材の匂い移る可能性もあるので、あまりお勧めできません。

ワインの「あたり年」とは?

ワインの味わいは、ブドウが栽培される地域の天候に大きく左右されます。アルコールのもととなる糖分が高く、味を引き締める酸味もしっかりとしている高品質のブドウが多く取れた年は美味しいワインが作れる「あたり年」といえます。近年では09年です。

種類がたくさんあるので、どう 選んだら良いのか分からない…

まずは興味を持ったものや、お友達に薦められた銘柄を飲んでみる。美味しかった、好んでなかった銘柄を自分で控えておきましょう。ラベルをはがして取っておくのも良いですね。レストランなどの場合、ソムリエに言えば、キレイにはがして渡してくれます。

ワインをオーダーする時に緊張 します…何を伝えたいの?

ワインを選ぶのがソムリエの仕事なので、希望を率直に伝えればOK。飲みやすい、甘口、辛口、フルーティ、酸味は無いほうが良いなど。また、最初に予算を伝えると安心です。

ワインはなぜコルク栓?

最近ではスクリューキャップなどを使用するケースもありますが、なぜコルクなのでしょう?その理由はワインが「生きている」飲み物だから。コルクは弾力性・気密性に優れ、腐敗に対する抵抗性も高い自然素材です。乾くと縮んで硬くなり、隙間ができてワインが劣化する可能性があるため、瓶を横にしてコルクを湿らせて保存しましょう。湿っていればコルクが割れにくく栓が抜きやすくなります。



工場長お薦めのおつまみは?

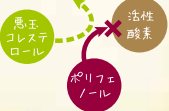
簡単にできる王道おつまみとして、フランスパン&チーズがお薦め。白ワインの場合は白カビ系のチーズ、青カビ系など香りの強いものは、赤ワインによく合います。



気になるワインの健康効果

赤ワインに含まれるポリフェノールで動脈硬化・ガン・高血圧の予防に!
南フランスの人が肉や乳製品から動物性脂肪をたくさん取っているにもかかわらず、心臓病での死亡率が高くないことを「フレンチ・パラドックス」といいます。ポリフェノールは動脈硬化やガンの原因となる活性酸素とすばやく結びつき、活性酸素の活動を阻止することが証明されています。あくまでも適度に飲んだ場合なので、適量飲酒を心がけて。

ポリフェノールの他にも、ミネラルや整腸作用のある有機酸、ビタミンを多く含んでいます。



ワインと聞くと敷居が高そう… いつもなんとなく飲んでいる…

なんだかもったいなくありませんか?
味わい方や正しい飲み方を知ること、新しい美味しさに気づけるかも。

秋の夜長にグラスを傾け、じっくりと味わってみて。

※お酒は20歳になってから、飲酒運転は法律で禁止されています
取材協力/マンズワイン 小諸ワイナリー 社団法人 日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー 笹川さん

Let's Try! テイスティングの仕方

「おいしい」だけではもったいない!表現はあなた次第。様々な言葉でワインを楽しんでみませんか?

*その前に…
グラスは、脚や底を握ること。ワインの注がれた部分を触ると温度変化により味が変わるためx

- 1 色を見る**
なるべくバックが白い場所で、透明感や粘性をチェック
赤ワインの場合、液面を透かし、オレンジン色は熟成されている/紫・赤色は若い
- 2 香りをかぐ**
グラスに鼻を近づけて、香りを楽しむ
弱い・強い・シンプル・フルーティ・スパイシーなど
- 3 味わう**
まず舌で味わい、口全体に広げろ。口にとどめるのは10~15秒程度
重い・深みがある・すっぱい・甘い・とろみがあるなど

ワインをぐるぐる?
グラスの中でワインをぐるぐる回転させると、空気を引き込み隠れた香りを引き出します。

ワインの基本



ワインとは?

ワインはブドウの果汁に含まれる糖分を発酵させる果実酒なので、米のデンプンを糖に変えてから発酵させる日本酒よりもシンプルなお酒です。ワインの誕生がいつ頃かは定かではありませんが、「旧約聖書」の「ノアの箱舟」、イエスキリストの「最後の晩餐」では「キリストの血」として登場するなど、ヨーロッパでは歴史上でも大きな存在だったようです。

スパークリングワインとシャンパンは同じ?

スパークリングワインは発泡性ワインの総称。シャンパンはフランスのシャンパーニュ地方で作られ、なおかつ瓶内二次発酵方式で造られた発泡性ワインのこと。現在、シャンパーニュ地方以外で作られたワインをシャンパンと呼ぶことは禁止されています。シャンパンのように瓶内二次発酵で造られたワインは瓶にメトド・トラディショナル等の表記がしてあるので、チェックを、人工的に炭酸を封じ込めたスパークリングワインとはその点で区別できます。



写真はシャンパンの瓶塞台。瓶を逆さにし、シャンパンを造る際に出る泡(炭酸)を瓶口に沈み込ませて取り除く伝統的な手法

マンズワイン 小諸ワイナリー

広い大地に広がるブドウ畑での栽培から出荷まで一貫して行い、国産プレミアムワイン「ソラリス」を筆頭に高い評価を受けています。素晴らしい日本庭園、工場見学、無料試飲、眺望抜群の地中海料理レストランが併設されています。



*ワインビギナーさんへのお薦めは?
右:小諸ロゼ/2,107円
左:信濃リースリング/2,100円
やや甘口で、バランスのとれた飲みやすいワインです。

[DATA]
Tel.0267-22-6341 ■小諸市諸375
■見学・ショップ/9:00~16:30(見学は~15:30)
■2011年国産ワインコンクールで、欧州系8種のうち、ソラリスの赤ワインが金賞を5つ受賞、うち一つが最高賞という栄誉に。海外での受賞歴も豊富
<http://www.manns.co.jp>

EVENT
第13回 収穫祭
日時/10月29日(土)・30日(日)
入場無料!! 9:00~16:00

- ご来場の方には美味しいプレゼント有!!
- 全日本フランメコ・コンクール・ファイナリスト宇佐美八千代さんによるフランメコ・ライブ
 - 最初の1杯をグラスと共に300円でお買い求めいただくと、それ以降はワインもジュースも1杯50円!! 国産プレミアムワイン「ソラリス」の有料試飲有
 - 手作りクラフト教室、焼肉・焼き鳥、洋ランの販売など

※小諸駅・東信会館よりワイナリーまで「シャトルバス」を運行します

ワインが美味しく飲める温度

銘柄や含まれている酸味によって、適温は様々。一般的には、次のように言われています。

- 白ワイン…冷やす**
冷やした方が爽快感が出て味が引き締まる
- スパークリングワイン…冷やす**
冷やすと炭酸が抜けにくいので10℃前後に
- 赤ワイン…常温** ※日本の常温ではなく、ヨーロッパでの室温15~18℃をいっ
香りや深い余韻を感じやすくなる。冷やすと渋みが強くなるのでx
※急いでいるからと冷蔵庫で急激に冷やすのは禁物

今年は11月17日。ボジョレ・ヌーボーとは?
その年にフランスのボジョレ地区で収穫されたブドウで造られるワインの新酒=ヌーボーのこと。毎年11月第3木曜日を解禁日とし、醸造期間が短いことが特徴です。