

すべては「ここ」から始まる

ワインの基礎知識

世界各国のさまざまなワインが、今、最も手に入りやすいのは、この日本だとか。

ワインにはややこしいルールがあつて難しいと思われがちだけど、基本は楽しむこと。

でも、ちよつとした「コツ」を知つていれば、さらにおいしくなるのも事実。

コンビニやスーパーでも気軽に買えるようになって、ますます日常アイテムになるワイン。

ソムリエ気分でもっともつといひ付き合ひをしていきましよう。

友田晶子(ワインコーディネーター) イラストレーション/田村功



**渋いかな、酸味が強いかなと思つたら、
デキキャンターに移し替えると見違える味に**

「デキキャンティング」、ちよつと
ブロっぽい用語だけど、要はワイ
ンをデキキャンターと呼ばれる別の
ボトルに移し替えること。ボトル
の下に沈んだオリと上澄み液を分
けるために行うもので、レストラ
ンのソムリエが厳かにやっている
のを見た人も多いはずだ。

ではなぜ、こうした手間をかけ
るかというと、渋みやエグ味の強
い赤ワインをまろやかにしたいと

き、あるいは酸味が鋭く刺激的な
匂いをする白ワインをフルーティ
にしたいときに、とても効果的。
ワインを空気に触れさせることに
よつて渋みや酸味がソフトになり、
本来の果実の香りや甘みが出てく
るのだ。だからといって、わざわざ
デキキャンターを揃える必要なん
てない。前回飲んだ空きビンだつ
ていいし、お気に入りのボトルが
あればそれで十分。

**なで肩、いかり肩、スリム型……、
ボトルの形で産地や味がひと目でわかる**

あまりにも種類が多すぎてなか
なかワインが選べないという人、
多少例外はあるものの、ボトルの
形で産地や味わいがわかるという
ことを知つておくともとても便利。

代表的なのは肩の張つたボルド
ー型と、なで肩のブルゴーニュ型。
ボルドー型の赤は渋みが強く重い
タイプ。白はフレッシユで辛口。
一方、ブルゴーニュ型の赤は渋み
が控えめで、やや酸味のあるタイ
プ。白は軽めのものから樽の香り
のきいた複雑で重いタイプまで幅
広い。また、背が高く細長いボト
ルはドイツ系のワインで、ほとん

どが白。フレッシユでフルーティ
で、アルコールが控えめのほんの
り甘口が多い。同じ形でも、フラ
ンスのアルザス地方のものは辛口
仕上げになっている。

さて、グラスもワインを楽しむ
ための大切なアイテム。まず、ワ
インそのものの色を満喫できるよ
う無色透明なのがベスト。そして
香りを楽しむために、逆三角形で
はなく口がすぼまつたチューリッ
プ形で、香りが十分こもるように
小さすぎないこと。家庭で使う場
合はあまり背が高くなく、少し厚
めのほうが破損する心配が少ない。



安価なワインは鮮度が第一、 「買ったから早めに楽しむ」を原則に

ワインは保存がやかいかいで……。温度は低め、湿度は高め、ボトルは横に寝かしておかなきゃ……。いろんなことが頭をよぎるけど、これはすべて忘れよう！細かい保存方法はあくまで長熟タイプワインに必要なこと。手頃な価格のものはフレッシュさや果実の風味が身上。出来立て、もしくは一年以内に飲むほうが絶対において。その程度の期間であれば、暑すぎない暗めのところにそのまま置いておいてもほぼ大丈夫。2〜3カ月なら冷蔵庫の中だって平気だし、立てても寝かせても関係なし。酒屋さんで売っているときに飲み頃と考えて、買ったから早めに飲むことを心がけよう。

では、余ったときはどうするか。ボトル内を真空状態にするストッパーや、窒素ガスを注入しワインと酸素を触れさせないようにするスプレーがあるので、それを利用するのがおすすめ。何も道具がないときは、ハーフボトルなどの小ビンに移し替えて、できるだけ空気に触れさせないようにすると持

ちがいい。アルコールが高めで渋みや酸味の強いワインの場合、翌日のほうがまろやかになっておいしいということもある。そういうタイプのワインは、コルクを閉めておくだけでOKだ。

どうしても飲みきれないときは、少し煮つめて冷凍庫の製氷皿で凍らせて保存。カレーや煮込み料理の隠し味に使うと、味がぐーんとアップする。

飲み頃温度はあくまで目安、 赤でも白でも自分の好みで楽しんで

白は冷やして、赤は冷やさないとと言われるけど、温度のポイントは赤か白かではなく、重いタイプか軽いタイプかということ。白でも香りや味わいが濃く、アルコールも高くボリュームのあるものや、樽で熟成させ複雑な風味を持ったものは、冷やしすぎないほうが旨みがよくわかる。反対に、赤でも渋みが少なくフルーティでやさしい味わいなのは、少し冷やしたほうがよりフレッシュで軽や

料理とワインの相性は、 料理や味が重いか軽いかで決めよう

魚には白、肉には赤。これもよく言われるけれど、重い料理（脂っこいとか味が濃いなど）か、軽い料理（あっさり味とか薄味など）かがポイント。たとえば魚でも、マグロやカツオなどの赤身、ブリやハマチなど脂ののったもの、サンマやアジなどの光りものには赤ワイン。肉でも、鶏肉や豚肉など白っぽくてあっさりしたものには、白ワインがバランスよく楽しめる。また素材は何であれ、塩焼きやバター焼き、クリームシチュー、マヨネーズソースなどには白。もししくは、黄色っぽい料理にも白ワイン。トマトソースやケチャップソース、ドミグラスソース、煮物、タレを付けた焼き物などは赤。もししくは、茶色っぽい料理にも赤ワインが合う。日本の食卓に欠かせないしょう油には軽めの赤。白身魚も刺身の場合は、しょう油をつけるのでやっぱり赤が合う。とはいえ、赤か白かはその人の好み次第。自分なりの相性を発見するのが一番おいしい飲み方だ。

かに楽しめる。さらに、甘口のタイプやスパークリングは、冷やしたほうがすっきりとしたキレのある味わいになり、渋いものは冷やしすぎるとエグ味が出るので注意。温度の目安は、甘口、スパークリングが5度前後。軽くフルーティな白が10度前後。重い白と軽い赤が15度前後。渋みのある重い赤が20度前後。ただし、あくまで目安。温度にルールはないと考えて、自分の飲み頃温度を楽しんで。

