

1

♪ワインを楽しむための基礎知識♪

～好きこそものの上手なれ～

フランスワインを中心に

北野高校 84期

山崎 吉朗

一般財団法人日本私学教育研究所 主任研究員

一般社団法人日本外国語教育推進機構JACTFL 理事長

2 ラベルはどう読むの？

- ラベルは情報の宝庫
 - 年（低価格ワインは年の表示なし）
 - 産地（国、地方、村）
 - 作り手
 - 瓶詰め
 - Mis en bouteille au château (domaine, village)
 - Mis en bouteille par le propriétaire (le négociant)
 - ぶどうの種類（ボルドー、ブルゴーニュは基本なし）
- 裏はさらに重要
 - 細かい記述
 - 輸入元

3 葡萄の種類でどんな違いがあるの？

- 代表的な赤
 - キャベルネソービニオン（ボルドー）
 - メルロー（ボルドー）
 - ピノワール（ブルゴーニュ）
 - ガメイ（ボジョレ）
 - グルナッシュ（南仏）
 - シラー（南仏）
- 代表的な白
 - ソービヨンブラン（ボルドー）
 - セミヨン（ボルドー）
 - シャルドネ（ブルゴーニュ）

–ピノグリ、リースリング、ゲベルツトラミネール（アルザス）

4 □ 日本のワインはどう？

- 北海道（月浦）
- 東北（山形 タケダワイナリー）
- 関東、中部、北陸
 - 秩父
 - 新潟（フェルミエ）
 - 山梨
 - 長野
 - 富山（氷見）
- 京都（丹羽）
- 神戸
- 広島
- 九州
 - 大分（安心院）
 - 熊本

5 □ スパークリングは総称

- シャンパン（champagne）
 - シャンパーニュ地方のスパークリング
 - ドンペリ
 - モエエシャンドン
 - ヴヴクリコ
 - ポメリー
 - ランソン
 - ドラピエ
 - テタンジェ
 - ボランジェ
- スブマンテ（イタリア）
- 栓の抜き方
 - 音はさせない
 - ワイヤーはとらない
- グラス
 - カクテルグラスは使わない
 - フルートタイプ
 - 広口タイプ

6 □ 原産国によって、特色はあるの？

- 例えば キャベルネソービニオン（赤）
 - フランス
（ボルドーは単品では出さない、南仏は単品）
 - イタリア
 - スペイン ex. トーレス
 - ポルトガル
 - カリフォルニア
 - チリ ex. ロス・ヴァスコス、フロンテラ
 - アルゼンチン ex. トラピッチェ
 - オーストラリア ex. ザナデウ

7 □ テロワールって何？

- 気候（気温、日照、風）
- 土壌（肥沃ではない←厳しい環境
粘土質、石灰質）
- 作り手
 - 前年に決まる
 - 気候との戦い（気温、雨）
 - 自然派（有機、ビオ）
 - 樽（新樽、旧樽）、ステンレス、コンピュータ管理
 - ボルドーとブルゴーニュの違い

8 □ レストランでの頼み方、値段について教えて！

- 頼み方
 - ソムリエの有無
 - テイスティング（グラスを回す？ワインの涙）
 - グラスワイン（店により大きな違い）
 - 冷えすぎた赤（室温 16～18度 店によっては13度）
 - ぬるい白（ただし、味がわかるのは冷えすぎない白）
 - グラスの持ち方
- 値段
 - 良心的な店は2倍から3倍
 - 高級レストランやホテルは5倍 保管の違い

9 □ お料理とのマリアージュとは？

家庭で楽しめるワインの合わせ方は？

- ワイン会の基本

- パンとチーズ
- 定番の組み合わせ
 - イチゴとスパークリング
 - フォウグラと甘い白ワイン
 - 生牡蠣とシャブリ（白）
 - ステーキと濃い赤ワイン
- 日本料理との相性
 - 鰻とピノワール
 - 寿司とブルゴーニュ赤（酢が合う）

10 ワインのお得な買い方

そして保存方法を教えて！

- バーゲンのもの
 - 飲み頃
 - 保管期限
- 保存方法
 - いいワインは購入して一週間は休ませる
 - 横にする。でも…
 - 一般の冷蔵庫保存は逆効果
 - 高温は熟成を進める可能性あり
 - 低温は劣化させる（Ex. ヨーロッパからのトランク）

11 知っていて損のない話し

- 酸化防止剤
- ソムリエナイフ
- コルクの長さ
- 適切な飲み方
 - グラスの持ち方
 - グラスの選び方
- 当たり年？
- ボジョレヌーボー

12 ワインの面白エピソードあれこれ

- ワインの価格とは？
- 場合に応じたワイン
- 新大陸のワインと作り手
- イスラエルのワイン
- エジプトのワイン オマルハイヤーム

- Romanée-Conti