

# ワインを美味しく飲むために

## 温度の変化による味わい

温度を下げた時		温度を上げた時
全体の印象	フレッシュ感が際立つ	熟成感、複雑性が高まる/繊細さが抑えられる
香りの印象	果実味など第一アロマが際立つ	香りの拡がりが大きくなる
甘味	ドライな印象となる	強くなる
酸味	よりシャープな印象に	軟らかくなる
苦味、渋み	強く感じられる	快適な印象となる
バランス	よりスマートに感じられる	ふくよかになる

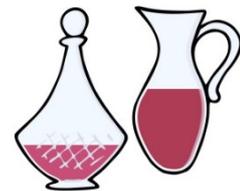
## 温空気との接触による変化 (Aeration アエラシオン)

還元の影響が弱まる	味わいの広がり、ふくよかさが強調
第一アロマが上がる	渋味が心地よい印象となる
第二アロマが下がる	複雑性が強まる
樽香が強まる	

開栓後の空気接触の効果がえられやすいのは、若いヴィンテージの大柄な上質ワインなどです。開栓しただけでは空気に触れるのは上部のわずか数センチ平方メートルだけとなるので、ほとんど変化は見られません。そのためガラスの容器に移し空気と触れさせるデカンタージュ (decantage) を行います。ワインを注がれたグラスをクルクルと回すスワリング (Swirling) は、より香りが引き出され、味わいをまろやかに変化させることを目的としています。

### 【その他のデカンタージュの目的】

- ・ 澱の除去
- ・ 抜栓されたワインの酸化を促し覚醒させる
- ・ ワインの特徴を引き出すために適した温度に引き上げる
- ・ Aeration (空気接触)



## グラスの選び方の基本

品種や醸造方法などにより適したグラスを選ぶことで、ワインを美味しく味わうことができます。グラス選びはワインを引き立てるため大切です。グラスの膨らみ、飲み口のすぼまり具合によって、香りや口の中に運ばれる量や広がり方が異なります。ワイングラスにはワインの特徴や風味を最大限に引き出す機能があります。

- ふくよかなワインにはバルーン型、スリムなワインにはチューリップ型を。
- 強いワインを楽しみたい時はより大きなグラスを選ぶ

### 【白ワインのグラス選び】



- ① リースリング：縦長ですぼまりが強い。
- ② ソーヴィニヨン・ブラン：リースリングより小ぶり。
- ③ シャルドネ/ヴィオニエ：リースリングより少し下の位置でカットされやや口径が広い。
- ④ シャルドネ (樽あり)：赤ワイングラスのように大振り口径が広い。

### 【赤ワインのグラス選び】



- ⑤ カベルネ・ソーヴィニヨン：ゆるやかなつぼまりで大きく縦長。
- ⑥ ボルドーのシャトーなど伝統国のカベルネやピノ・ノワール：大きく膨れ飲み口に向かって強いすぼまり。
- ⑦ ピノ・ノワール：カベルネより小ぶり。