

## 卓 話

平成15年10月28日

### ワインの話あれこれ

岐阜グランドホテル ソムリエ  
吉田 佳孝 様

ワインとはどういう飲物

- ・ ブドウから作られる酒のみをワインと呼称できる。
- ・ キウイ、桃等から作るものはワインとは呼ばない。

ワインのヴィンテージについて

- ・ ヴィンテージが影響するのは全体の10%程度(数万~数十万のワイン)。
- ・ 91年~93年は良くない。
- ・ 90年は、グレートヴィンテージと呼ばれる。
- ・ シャトー・マルゴー90年は7万~8万。
- ・ 良い年は、95、98年(かなり良い)、2000年ヴィンテージ。

おいしく飲んでいただくちょっとしたコツ

- ・ 白ワイン...10 前後が良い。(ビール=5~6 )
- ・ 赤ワイン...20 。

ワインを買うときの注意点

- ・ 縦に置いてある店では買ってはいけない。
- ・ ワインセラーに保存している店を選ぶ。
- ・ 信頼できるお店を選ぶ。

ご家庭でのワインの保存方法

- ・ ホームセラー家庭用冷蔵庫で保存。
- ・ 温度変化、振動を避けること。
- ・ 北側の隅で、押入れの下がベスト。
- ・ 発泡スチロール、濡れた新聞紙に包んで保存するとよい。

お肉には赤ワイン、お魚には白ワイン？

- ・ お好みで良いが、肉でも、魚でも、赤身・白身によって飲み分けるとよい。

何をどのように召し上がったらいのか

- ・ 春は苦く、夏は酸っぱく、秋は辛く、冬は油っぽく。
- ・ ワインに合わないもの...酢, チョコレート, 柑橘類, 卵料理。

