

平成28年（2016年）ぶらくり会7月例会報告

開催日時：7月20日（水）午後6時30分～午後8時

開催場所：神戸市産業振興センター 801号室

講師：大西 タカユキ（大西 威之、オオニシ タカユキ）様

ワインプロデューサー

スタジオ クロノワ代表 (Studio Clos Noir)

(略歴)

・昭和53年西宮市生まれ

・関西学院大学商学部卒

(趣味)

・茶道、三線、バイク、作曲他多数

(資格)

・J. S. A. 公認ワインアドバイザー他多数

講演テーマ：「ぶらくり会ワイン大楽（だいがく）」

…今さら聞けないワインマナー、これを知っていればさらにワインが楽しくなる…

出席者数：14名

食生活の変化および交友関係の広がりとともにワインを嗜む機会がますます増えてきております。

美味しいのだけれど敷居が高いとか、マナーを知らないからとか、ワインの選び方がわからないとかで、ワインを敬遠されている方もおられると思います。

そこで、ワインに関するプロをお招きして「ワインがもっと楽しくなる基礎講座」と銘打って、ワインに関する基礎知識等を習得するとともに、ワインのマナーのABCを教えました。

講演は、講師が予め用意されたレジュメにもとづき、ワインに纏わる事柄をクイズ形式で出題され、聴講生がこれに答えるという形式で行われました。以下に当日のQ&Aの概要を記します。

1. ワインがさらに好きになるワインの基礎知識

① ワインは世界最古のお酒。では、いつ頃から飲まれているのでしょうか？

⇒約8千年前からグルジアで飲まれていたという記録があるそうです。

② 赤ワインの赤い色は、どのようにしてできるのでしょうか？

⇒黒ぶどうの皮から出ます。（余談）冷凍したブルーベリーを赤ワインに入れると綺麗なピンク色になるそうです。

③ 白ワインの味は甘口・辛口で表現されます。では、赤ワインは？

⇒重口（フルボディ・Full-Bodied、濃い）、軽口（ライトボディ、渋くない）といい、中間のものを中重口（ミディアムボディ）と言います。

- ④ その昔、「悪魔のワイン」と言われたワインとはどんなワイン？
⇒それはあの有名な「ドンペリ」、正確にはドン・ペリニオンです。
フランスの修道士ドン・ペリニオンがワインを瓶詰にしておいたところ瓶の中で発酵がおこり夜な夜なコルクが飛んだことにより「悪魔のワイン」と言われたそうです。
また、これが、シャンパン（スパークリングワイン）の由来だそうです。
- ⑤ ワインの味わいを決める4つの要素とは何でしょう？
⇒天候（天）、土壌（地）、人（人）、ぶどうの品種（種）
ブラインドテイスティング（いわゆる、利き酒）ではまず品種を当てることが重要になるそうです。

2. おうちワインをさらに美味しくするテクニック

- ① ワインを飲むとき、3つの楽しみがあります。それは何？
⇒色、香、味の順に楽しめます。
はやる心を抑え、まず色を楽しみ、次に香り、ワインの世界では強い香りのするものとの取り合わせはNGだそうですので、強い香りの香水とかは避けたほうが無難かもしれません。最後に味ですが、ワインはいかに酸味を残すかが味を決める重要な要素だそうです。
- ② ワインをグラスに注ぐ時、どの辺まで入れると美味しい？
⇒ワイングラスの下から三分の一辺りまで。上部の三分の二を空けるのは香りがたまるようにするためだそうです。
グラスだけでなく、陶器で飲むのも新しい楽しみ方だそうです。
- ③ 赤、ロゼ、白、スパークリングワイン、美味しく飲む順序は？
⇒スパークリングワイン（食前酒的要素）、白、ロゼ、赤の順。
なお、白は辛口からスタートしてデザートワインは甘口がよいとのこと。
- ④ デキャンターを使う理由は2つあります。それは何？
⇒デキャンターに移しかえるのは赤ワインが主ですが、移しかえる作業をデキャンタージュというそうです。そしてデキャンターを使う理由は以下の通りです。
・ワインを空気に触れさせるため（無理やり熟成させる）
・古酒の上澄みだけをとるため（滓を取り除くため）
- ⑤ 3歳の子供でも分かるワインと家庭料理を合わせる方法って何？
⇒料理の色とワインの色を合わせること。
白っぽい料理には白ワインが、黒っぽい料理には赤ワイが、トマト料理にはロゼワインが合うそうです。
例えば、自身の肉料理には白ワイン、カツオのタタキやマグロには軽めの赤ワインがいいそうです。
肉だから赤、魚だから白ではないということです。

3. 覚えて得するスパークリングワインクイズ

- ① フランスのシャンパーニュには生産年が書かれていないものがあります。なぜ生産

年が書かれないのでしょうか？

⇒複数年のワインを混ぜてあるから（古いワインを使っている、N. V）。

なお、シャンパンはシャンパーニュ地方で作ったワインのことであり、家族経営が中心だそうです（シャンパンハウス）。

ドンペリは、シャンパーニュ地方のスパークリングワインであり、年号を書いているが、ぶどうのはずれ年の多い中で当り年にしか作らないため高価になるそうです。

- ② シャンパーニュにはブラン・ド・ブランとブラン・ド・ノワールという種類がありません。これはそれぞれどういう意味？

⇒白ぶどうから作った白ワイン（スパークリングワイン）をブラン・ド・ブランと言い、黒ぶどうから作った白ワインをブラン・ド・ノワールと言います。

- ③ ロゼスパークリングは白よりもランクが上となります。なぜ？

⇒一つは、色の出し方が難しい（作り方がむづかしい）から。

もう一つは、華やかで人気があるから。また、料理にも合わせやすいから。

通称「ピンドン」と言われるドン・ペリニオン・ロゼは色調のかわいらしさで人気があり価格も他のドンペリよりも高いそうです。

- ④ 瓶内二次発酵のスパークリングの甘味辛味はどのようにして決まるのでしょうか？

⇒混入するグラニュー糖、蔗糖等の砂糖の量によって決まる。

殆どのスパークリングには砂糖が入っており、多く入れれば甘口、少なければ辛口になる。

なお、良いスパークリングは栓を開けて一日おいても泡がでるが、安価なものの中には炭酸ガスを入れて泡をだすためすぐに泡が出なくなる。

- ⑤ 世界的に人気のフリッツァンテ「ランブルスコ」が最もよく合う食べ物は何？

⇒イタリア産の「ランブルスコ」は辛口でも少し甘いので、生ハムが最もよく合うそうです。

4. 今さら聞けないワインのマナー

- ① レストランのホストテイस्टィングは何のためにするの？

⇒ワインが劣化していないかをチェックするため。

- ② ワインの乾杯の時、注意しないといけないことって何でしょう？

⇒グラスとグラスをカチンと合わせないこと。

薄いガラスで出来ているため割れることがある。

- ③ ワインのお酌で、日本酒のお酌と大きく違うのは何？

⇒・グラスを持たない。手を添えるのも中途半端であり、グラスはおいたままにしておく。

・レディー・ファースト。男性が女性の飲み具合を見ながら注ぐ。

これがスマートなワインのお酌。

- ④ ワイングラスをクルクル回す仕草。これは何のためにやるの？

⇒香りがしない時に、香り立たせるため。

ただし、古いワインではもったいないのでこれはしない。

家庭では、グラスの上を手で覆って香り立たせてもよい。

- ⑥ 聞かれてもないのに延々とワインを語る人を何というでしょう？
⇒「ワイン痛」と言うそうです（ワイン通ではありません）。

以上の項目の中で、皆さんはどの位ご存知でしたか。

この度の講演で、ワインに対する知識も増えましたし、今までとは違うワインの楽しみ方が出来るのではないのでしょうか。

ただ、「ワイン痛」にはならないようくれぐれも注意しましょう。

なお、講師の大西先生は、公式ウェブサイトを立ち上げられていますし、フェイスブックにも参加されています。

ワインに関して更に深く知りたいとか、研鑽を積まれたいと思われている方はキーワード、「大西タカユキ」、「おーみん」、「おーみん クロノワ」等をネットで検索してください。大西先生にヒットする筈です。

ぶらくり会世話人 平林 義康（大学20期）



