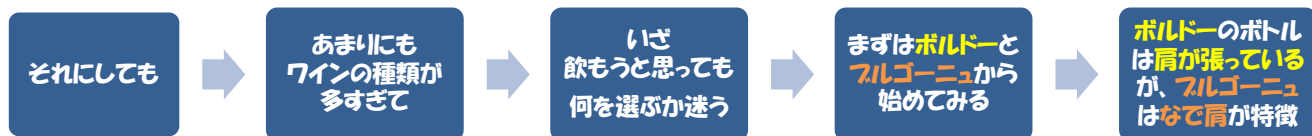
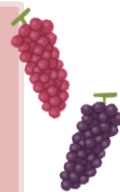




総務グループのアップ UP 通信 10月号 Vol.84

日本でも秋になるとボージョレーヌーボーの話題がニュースになるほどの人気です。毎年 11 月の第 3 木曜日が解禁日とされていて（今年は 11/15）、秋の風物詩の一つともなっていますね。ボージョレーヌーボーとは、フランスでも森が多く自然美にあふれた景勝地であるボージョレー地方で、ガメイという品種を使った新酒のことです。赤ワインの中でもタンニンが少なくフルーティで飲みやすいタイプです。もちろんこのボージョレー地区もヌーボーだけを生産しているのではなく、数多くの名ワインを生産しています。



いまや世界中で造られていて 800 種類以上の品種があるというワイン..でもこれだけ覚えていてだけで便利!

白ワイン用のブドウ品種と産地

- *シャルドネ（黄金の白）フランスのブルゴーニュ地方、シャンパーニュ地方など世界各地
- *ソーヴィニヨン・ブラン（さわやかさの白）フランスのロワール地方、ボルドー地方。ブレンドも多い
- *リースリング（優美な白）ドイツ、フランスのアルザス地方。カリフォルニア、オーストラリアなど

赤ワイン用のブドウ品種と産地

- *カベルネ・ソーヴィニヨン（威厳の赤）フランスのボルドー、カリフォルニア、オーストラリア、チリ
- *ピノ・ノワール（香りの赤）フランスのブルゴーニュ地方、カリフォルニアなど
- *メルロ（優しさの赤）フランスのボルドー地方、ブレンドされることも多い。カリフォルニアなど



刺し身、すし、天ぷら..和食とワインは意外にあう。相性のいいチーズは最高のつまみ



全般に味が淡泊な和食は、白ワインを合わせることが多いですが、実はフルーティで甘みの強いワインはあまり合いません。赤ワインでも、醤油との相性が良いものもあります。お店の人に聞くのが一番です。

ポリフェノールについて

ブドウは果皮や種子に多くのポリフェノールを含んでいます。赤ワインは果皮と種子を取り除かずに発酵させ、多くのポリフェノールを抽出させるため、赤ワインには多くのポリフェノールが含有されます。



ポリフェノールは、悪玉コレステロールの酸化を抑制し、動脈硬化の予防に効果があるといわれています。さらに**脂質を減らして活性酸素を消去する**作用もあるそうです。赤ワインといっしょにお肉を食べると動脈硬化などの心配をあまりせずにしっかり食べられるわけです。



ワインで五感を研ぎ澄ます！

視覚
嗅覚
触覚(舌触り)
味覚
聴覚(スパークリングの泡の音ではなく、楽しいおしゃべり)



ワイン価格のミステリー

安い割にはおいしいワイン、高い割にはさほどではない...ブドウ汁 100%から造られるワインは 2 度と同じものはない。この特徴から希少性や投機性が生じることがある。

コンビニワインの活用

ワインを多く仕入れている、回転率が良さそうなコンビニを見つける。そんな店はおつまみも隣においてあることが多く、深夜でも、急な来客にも便利。1000 円以下で楽しむなら圧倒的にチリワインがおすすめ。