



ワイン会で乾杯する人々。イベントを入りにワインに親しむのもいい＝10月下旬、宇都宮市本町、フルール・ドゥリス



原綾子さん

豊富な品種 お好みで

ワインの楽しみ方

11月の第3木曜日は、フランス産ワインの新酒「ボージョレ・ヌーボー」解禁日。今年は15日だ。だが、ワインはボージョレ・ヌーボーだけでなく、種類が豊富。値段の幅も広く、家でも飲食店でもさまざまな楽しみ方ができる。秋の夜長にワインを楽しんでみてはいかが。(田中えり)

料理や味で選び 秋の夜長満喫を

『ボジョレ・ヌーボー』

あす「解禁」

ワインには、黒ブドウを皮ごと使った作る「赤」、主に皮を取った白ブドウを使う「白」のほか、ピンク色が特徴的な「ロゼ」、炭酸を含んだ「スパークリング」などがある。赤ワインは、皮などに含まれる「タンニン」という渋みを感じられるのが特徴だ。いざ自分でワインを選ぶと

えて、その品種でいろいろな産地、生産者のものを飲んでみて」と原さん。一般的に、品種はラベルに書いてある。

料理との合わせ方については、飲食店なら「ソムリエなど詳しい人に聞くのが一番」だが、自分で選ぶ場合は「料理の色と合わせる」「味の方向性を合わせる」などがポイント。「チーズだったら、ワインと同じ土地のものを合わせるのがお勧め」。「しょっぱいブルーチーズと甘いワイン」のように味の方向性が反対のものも味が引き立ってよい場合もある。

「仲間とわいわいするならば、飲みやすいもの、飲んで語り合うなら寝かしてあって香りが長く続くもの」など、状況に応じて選ぶのも楽しい。

なると迷ってしまうが、宇都宮市の「BAR fleur delis (フルール・ドゥリス)」のソムリエ原綾子さんは「自分の好きなブドウの品種を見つけること」を勧める。

寒いときには、ホットワインもおいしい。原さんお勧めの品種は「マスカット・ベリーA」。ホットでも甘い香りが立ち上る。鍋で温めるが、沸騰するとアルコールも香りも飛んでしまうので注意。お好みでオレンジなどの果物やシナモン、クローブと一緒に温めると香りが強く出る。

原さんは「県内にはワイナリーがあり、収穫祭もあるのでぜひ楽しんでみて。お店ではいろいろな料理と合わせることもできるので、好きなワインを見つけてみては」と話している。