



ワインの楽しみ方

1

津高東京同窓会「総会・親睦パーティ」

2015.5.30



ワインを選ぶポイント

2

- ワインの属性
 - ✓ 産地
 - ✓ スタイル (赤白ロゼ、スパークリング、辛口甘口など)
 - ✓ ヴィンテージ (ワインに使用したブドウの収穫年)
 - ✓ ブドウ品種
- TPO
 - ✓ ワインを飲む人数
 - ✓ カジュアルかフォーマルか？
 - ✓ 季節
 - ✓ 時間帯(昼か夜か？)

ワインを飲む際に気をつけたいこと

- 適正な温度

- ✓ 冷すとフレッシュ感、酸味立つ
- ✓ 温度を上げると甘み、熟成香りが際立つ

- グラス

- ✓ 抜栓後にワインが空気に触れ香りの幅が広がり、複雑さが増し、渋味が和らいでふくよかになる

- ◆ ゆっくりと変化を楽しみたい。香りの要素が少ない → 口の狭いグラス
- ◆ 複雑な味わいのワイン、香りの広がりをすぐに楽しみたい。 → 口の広いグラス
- ✓ ワインを注ぐのはグラスの約半分くらいまで（香りがこもるスペースを残す）
- ✓ 注いでもらうとき、グラスはテーブルに置いたまま（手に持たない）

タイプ	温度の目安
スパークリングワイン、甘口ワイン	6～12℃
白・ロゼワイン（辛口）	6～14℃
赤ワイン	12～20℃



ワインと料理の相性

- 「肉には赤、魚には白」にこだわる必要はない
- 食材とワインの色を合わせるとよい(例：マグロに赤、豚肉に白)
- バランスが大切
 - ①軽い料理には軽いワイン、コクのある料理にはしっかりとしたワイン。
 - ②シンプルな料理にはシンプルなワイン、手の込んだ料理には複雑味のあるワイン
 - ③料理とワインの生産地を合わせる
 - ④料理とワインの格を同等にする
- レストランで。。。
 - ✓ ボトルを一本注文するときは赤よりも白のほうが重宝する
 - ✓ 困ったときのシャンパーニュ
 - ✓ (格式のあるレストランでは) 女性はワインを注がない方がよい

5

主なブドウ品種を覚えましょう

	ブドウ品種	特徴	主要産地
白 ワイン	シャルドネ(Chardonnay)	酸とアルコールが豊か	ブルゴーニュ(仏)
	ソーヴィニオン・ブラン (Sauvignon Blanc)	ハーブ香や柑橘類の香り トロピカルフルーツの香りも	ボルドー(仏)・ロワール
	リースリング	引き締まった気品ある酸	ドイツ、アルザス(仏)
	甲州	穏やかな香り・味わい	日本固有の品種
赤 ワイン	カベルネ・ソーヴィニオン (Cabernet Sauvignon)	色が濃く、渋みがしっかりし てバランスがよい	ボルドー(仏)
	ピノ・ノワール (Pinot Noir)	きめ細かな酸と渋み。若い 時は赤い果実の香り	ブルゴーニュ(仏)
	メルロー (Merlot)	果実味・ボリューム感	ボルドー(仏)
	シラー (Syrah/Shiraz)	黒い果実・黒コショウの香り	ローヌ(仏)

本日のワイン

6



生産国	チリ	アルコール度数	12.5% vol
生産地域	カサブランカ・ヴァレー	適温	7℃～11℃
生産者名	ヴィーニャ・コノスル (Vina Cono Sur)	ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン 100%
生産年	2014年	樽熟成	無し
色	白	発泡性	無し
味わい	辛口	容量	750ml

コメント

ライムやクレーブフルーツなど柑橘系フルーツの香りに、ゆりなどの白い花やミネラル(鉱物)のニュアンスが感じられる。味わいはミネラル分豊富、フレッシュでエレガント。瑞々しく、バランスがよい。合わせる料理のおすすめはロースかつ、地鶏の炭火焼、バーニャカウダ、ジェノベーゼ(バジルと松の実)のパスタなど

吉川慎二 (よしかわ しんじ) 昭和55年卒

- ✓ 一般社団法人 日本ソムリエ協会 理事
- ✓ 第5回全日本ワインエキスパートコンクール 優勝 (2012年)
- ✓ 日本ソムリエ協会認定 J.S.A. シニアワインエキスパート (2012年)
- ✓ 日本ソムリエ協会認定 J.S.A. ワインエキスパート (2007年)
- ✓ WSET Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits
[Pass with merit] (2013年)
- ✓ ボルドーワイン騎士団東京支部 コマンドゥール
- ✓ 神の雫騎士団 名誉オフィシエ