

11月のワインといえば、ボジョレーヌーボーですね。ワイン好きなら、ボジョレーヌーボーを味わったことがおありではないでしょうか？その新鮮なフルーティーな味わいは、長い年月眠り続けた高級ワインとはまた一味違った魅力があります。

ボジョレーヌーボーは、フランスのブルゴーニュ地方の南端にあるボジョレー地区で作られた「ヌーボー」、つまり新しいワインのことです。したがって、産地はボジョレー地区に限られます。また、ブドウの品種も「ガメイ種」という赤ブドウの品種に限定されており、できるワインも「赤」だけです。

実はそれだけでなく、ボジョレーヌーボーは、その製法自体も、普通のワインとは違っているのです。

普通のワインでは、摘み取られたブドウは、1~2週間くらい時間をかけて発酵させます。しかし、ヌーボーの場合は、9月頃に収穫して、房のままタンクに詰め込み、数日間で発酵を終わらせ、すぐにろ過します。そして、仕込んでから2ヶ月足らずの短期間で発売されるのです。ボジョレーヌーボーの栓を抜くとフルーティーなブドウの香りがあふれ出てくるのは、独特な醸造方法のなせる業です。またボジョレーヌーボーは、炭酸ガスが充満した中に置いておくことで渋味と酸味を和らげるという製法から、少量の炭酸ガスを含んでいます。薄三口のさわやかさの秘密は、この炭酸ガスにもあるのです。

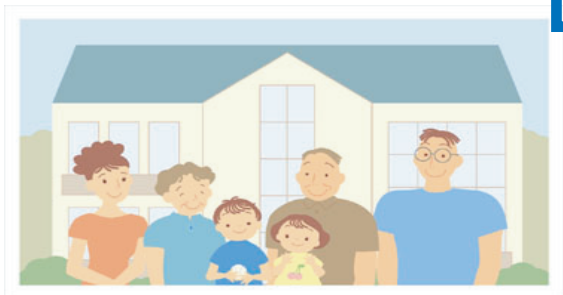


また、最近では日本でも知られるようになってきましたが、ボジョレーヌーボーの中には、ワンランク上のものもあります。これは、ボジョレー地区の中で特にレベルの高い38の村で採れたブドウだけで造ったワインのこと。一味違ったボジョレーヌーボーをお探しの方は、こちらをお試しになるのもよいかもしれません。



通常赤ワインは冷やさずに常温で飲むものとされていますが、ボジョレーヌーボーの場合は、少し冷やして飲んだ方がおいしいと言われています。また、赤ワイン＝「肉料理」というイメージがありますが、ボジョレーヌーボーは、魚や貝、チーズなどともよく合います。固定観念にとらわれず、自由な楽しみ方ができるのも魅力ですね。

実は、日本は、日付変更線の関係で、本場フランスよりも約8時間も早くボジョレーヌーボーが味わえる国です。今年のヌーボー、どのような楽しみ方をしますか？今年11月15日解禁です。



TOYAスマイル倶楽部事務局
今治市玉川町中村甲677-1
有限会社十弥工務店内
TEL (0898) 36-8182 FAX (0898) 36-8183
E-mail : toya-info@toya.co.jp
URL : <http://www.toya.co.jp>