

7月のテーマは

ワイングラスで味が変わる？

## 「ワインとワイングラスの関係」

チリワインがフランスワインの輸入量を抜き、日本でNo.1になりました。安価で品質の高いワインが増え、ワインの消費量も年々増加傾向に。そんな中、カジュアルなワインを雰囲気良く楽しめるように、ワイングラスにもこだわりたいところ。しかし、「どのグラスを選んでよいかわからない」、「どのグラスもいっしょでしょ」、と思っている人は多いはず！今回のわいん通信は、ワイングラスの形状とワインの関係性について掘り下げてみたいと思います。グラスによってガラリと香りや味わいが変わるので、これを知ればもっとワインが美味しく楽しくなるはず。

いろいろなワインを楽しむことができる「**キャンティ**」タイプ。

スタンダードなボウルの形状のため、赤・白どちらでも合わせることができ、幅広い用途で使用することができる万能なグラスです。



大きな膨らみ特徴の「**モンラッシェ**」タイプ。

コクありの白ワインにぴったり！凝縮した果実味とワイン独特の柔らかい酸味を楽しむのに適しています。例えば、シャルドネ種や樽の香りが効いたワインがオススメ！



各種オススメワインは  
特設コーナーに♪

主に  
グラスのタイプは  
4つ

程よいカーブのある「**ボルドー**」タイプ。

甘みや渋みの強い強いワインにぴったり。酸味の強いワインをこのグラスで飲むと、さらに酸味が引き立ってしまうので、カベルネやメルロ、シラーを使ったワインがオススメ！



ボウル部分が膨らんでいる「**ブルゴーニュ**」タイプ。

ボウル部分が大きく膨らんでいるので、ワインの香りをたくさん溜め込むことができ、香りも楽しむことができる。酸味の強いピノ・ノワールやネッピオーロなど、単一品種で造られたワインにオススメ！



和・洋酒専門店(有)リカーポート蔵家  
〒194-0037 東京都町田市木曾西1-1-15

Tel: 042-793-2176 / FAX: 042-793-2177

E-MAIL: machida@kura-ya.com \*Face Bookやっています\*

営業時間: 9:30~20:00 / 定休日: 月曜日

駐車場5台完備 / 配達・発送承ります。

