

8月のテーマは

夏はやっぱりシュワシュワ弾ける泡を楽しもう！

「スパークリングワインと シャンパーニュの違いって？」

そもそもスパークリングワインってどんな飲み物？

スパークリングワインとは、**「3気圧以上のガス圧を持った発泡性ワイン」**のことで、一般的に使われている「スパークリングワイン」という名称は、発泡性ワインの**総称**で、3気圧以下のガス圧のスパークリングワインは弱発泡性ワインとなります。また、国によって呼び方も違います。

	フランス	イタリア	スペイン	ドイツ
弱発泡	ペティヤン	フリッツァンテ		ペルルヴァイン
発泡	ヴァン・ムスー	スプマンテ	エスプモーソ	シャウムヴァイン
特定名称	クレマン、シャンパーニュ	プロセッコ、フランチャコルタ	カヴァ	ゼクト



スパークリングワイン Q&A

Q. いつもワインが噴き出してしまうのですが、噴き出さないためにはどうすればよいですか？

(町田市 40代 女性 Nさん)

A. よく冷やしてください。ワインが冷えていないと瓶内のガス圧によって噴き出す原因となります。また、開栓するときはコルクをしっかりと押さえ、ボトルを回しながらコルクをゆっくりと引き上げましょう。タオルなどを使うとより安全です。

Q. 安いスパークリングでも美味しく飲む方法はありますか？

(相模原市 30代 男性 Sさん)

A. 温度が大切です。ワインクーラーや保冷材を使って低温をキープすると、泡や味わいをあまり変化させずに楽しめます。

Q. 1日で飲み切れない場合の保存方法はありますか？

(相模原市 50代 女性 Aさん)

A. シャンパンストッパーやバキューンを使って栓をしましょう。そして冷蔵庫の野菜室や振動の少ないところに立てて保存しましょう。扉の内側の飲みものを保存する場所は、開閉による振動により泡の減少に繋がるので避けた方がベターです。

特定名称のスパークリングワインとは、「シャンパーニュ」のようにワイン法によって規定された条件を満たしたものののみが使用することができる名称です。

例えば、「**シャンパーニュ**」は、フランス・シャンパーニュ地方で栽培された特定のブドウ品種を材料として醸造され、最低15カ月の瓶内熟成されたものが認められます。イタリアのフランチャコルタやスペインのカヴァも同様に、生産地域や使用されるブドウ品種・熟成期間など、厳しい条件をクリアしたもののだけが名称を使用することができます。



【今月のおすすめワイン】

ラ・フラウタ・プリュット / アルティガ・フュステル

フレッシュで柔らかな口当たり！爽やかな泡が口の中で弾け、心地よい旨みを楽しめるスパークリング！泡は強めて、リンゴやグレープフルーツのような爽やかでスッキリとした味わいです。微かなほろ苦さもあって、夏にはGOOD！

..... 950円 (税込)

和・洋酒専門店(有)リカーポート蔵家
〒194-0037 東京都町田市木曽西1-1-15
Tel: 042-793-2176 / FAX: 042-793-2177
E-MAIL: machida@kura-ya.com *Face Bookやってます*
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。

