

9月22日 秋分の日・・・
秋の夜長にピノ・ノワールでゆっくりとした時間をすごしませんか？

華やかな香り、
繊細でエレガントな味わい。

赤ワインに代表されるブドウ品種であるカベルネ・ソーヴィニヨンとあらゆる部分において対照的な品種。ピノ・ノワールを用いた赤ワインは比較的軽口でタンニンは少なめ。フランス・ブルゴーニュ地方を主な生産地として知られるが、ドイツ、イタリア、アメリカ、ニュージーランドなどでも栽培され、比較的冷涼な地域を好むとされている。



写真：熟したピノ・ノワール

また、気まぐれな品種とも言われ、突然変異が発生しやすい。同じ樹でも、色の異なるブドウの実がなっていることもある。突然変異種の中でもワイン用に適した品種になったものがある。黄色の果皮を持つピノ・ブラン、褐色の果皮のピノ・グリが有名である。その2つの品種は赤ワインではなく白ワインが造られる。

さらに、多数のクローン（特に際立った性質をもつ一族）も存在し、粒が小さく皮の厚いピノ・ファンは代表的なクローンである。

ピノ・ノワールを用いたワインは基本的に単体でワインが造られることが多い。ピノ・ノワールはその優れた芳香性と繊細でエレガントな味わいが特徴であり、他の品種と混ぜ合わせることはあまりない。高級ワインの代名詞であるロマネ・コンティもピノ・ノワール100%で造られている。

酸がポイント

ピノ・ノワールの芳香性やエレガントさを引き立たせているのは繊細な酸味だ。カベルネ・ソーヴィニヨンなどから比べてもピノ・ノワールは酸味を強く感じるが、味わいの軽さから肉、魚、両方に合わせてもおかしくならない味わいである。こってりと濃厚な味付けには合わない可能性があるが、どんな肉にも合わせることができるといえば、ブフ・ブルギニオン（牛肉）やコック・オーヴァン（鶏）などブルゴーニュの郷土料理やフランス料理の定番「鴨肉のソテー・オレンジソース」が一般的である。

また、赤身の魚にも合わせることができ、マグロの漬けやカンパチのカルパッチョ、カツオなど試していただきたい。

大ぶりのグラスに少量のワインを注ぎ、ゆっくりとスワリング（ワインと空気を接触させる）し、華やかな香りと繊細な味わいを、大人な時間として楽しんではいかがだろうか。

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。

