



ブームの兆し ロゼワインを飲もう

淡いピンクの花が咲き始める季節が近づき、暖かな春がやってくる。そう、桜の季節。淡い小さな花をめでながら花見をする。今年はロゼワインで乾杯はどうだろうか。

ロゼブームの兆しが少しずつ見えてくる。世界では年々消費量が伸び、年率で2〜3%も増えている。フランスでのロゼワインの消費量は全体の三割を超え、白ワインより消費量が多い。ひと昔前は南仏の避暑地で飲むバカンスのワインとして知られたが、現在は広く親しまれている。日本でのロゼワインの消費量は全体の9〜10%程度とここ十数年を見ても横ばいとなっている。

「ロゼワインは甘い」というイメージを持っていないだろうか。日本人が持つロゼワインに対するイメージは「甘い」だ。故に、日本人はロゼワインを敬遠する。ワインブーム時代にたくさんのお酒を飲む日本でも愛飲されたが、ワインに不慣れだった日本人は甘口のワインを好んだ。しかし、バブルを経てワインに慣れはじめ、1990年代の赤ワインブームもあって、辛口で重口のワインが台頭し、甘口ワインは淘汰さ

れ始めた。現在も当時の影響が色濃く残り、ロゼワインが甘いと思っっている消費者は少なくない。

ロゼワインと言っても甘口〜辛口と味わいは様々。フランスのロゼダージュというワインのようにフルーティーで甘みのあるワインも人気だが、フランス・プロヴァンスで造られる淡いサーモンピンクの辛口が人気である。また、世界のワイン産地でもロゼは盛んに造られるようになり、辛口が支流になりつつある。

白ワインのフレッシュ感と赤ワインのコクや程よいタンニンを併せ持つのがロゼワインだ。魚介はもちろん、肉類にも合う。色が濃くタンニンが強いロゼは牛肉も合う。淡い色合いのタイプには和食にも合う。また、中華料理（春巻き、エビチリ、焼売、酢豚など）にも合わせることが出来るのでロゼワインは万能選手といえる。花見でいろいろな料理が揃う時にロゼワインは重宝するであろう。春の日差しを感じながらのピクニックや夏のレジャーやキャンプでも役立つワインであろう。今年もロゼを呑もう！乾杯から終わりまで、ロゼワインを飲むのもアリではないだろうか。

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。

