



蔵家わいん通信 2月号

生まれ年のワインを贈りたい。でも、古いワインってどうなの？そんな疑問にお応えします。
ちょっと待って!!生まれ年のワインを買う前に



お客様の問い合わせの中に、ワインを贈りたいというお客様は多いです。ワイン好きな方へ、結婚のお祝い、誕生日、結婚、などなど。。そんな中でもワインと言えば「ヴィンテージ」があり、記念年や生まれ年の年代をお求めになるお客様もいらっしゃいます。「ワインは飲まないからわからなくて・・・。」「お酒のことを知らないので・・・。」なんて声も、よく耳にします。せっかく贈るワインですから、喜んでいただきたいもの。古いワインは美味くなっている、と思っ

ている方もいると思いますので、年代もののワインを買う時のポイントをおさえておきましょう。

年代を重ねたワイン = 美味しいワイン とは限らない。



ワイン

◆長期熟成に向くワイン

- ・高い技術を要するワイン → 手摘みや丁寧な造りをする事で長期熟成に耐えられる
- ・早めに飲むと渋さが強く、美味しいと感じづらい → 寝かせることで味わいが変化する
- ・値段が高いワイン → 保管や管理に手間や労力がかかるので、値段が高くなる

◆長期熟成に向かないワイン = 日常消費ワイン

普段からスーパーなどで買うようなデイリーワインやプチ贅沢な3000円以下のようなワインは、大量に生産されることが多く、品質より価格が重視されるためお手軽に楽しめるワインとなっています。



ワインは保存管理が重要であり、温度変化や振動に弱く味わいが変わりやすい！

ワインのポテンシャルによって長期熟成に耐えられる年数は違う！

おおよそ20年～30年前後がワインの寿命とも言われ、1級シャトーや特級クラスのワインになると40年とも50年を過ぎても美味しいといわれるほど。ただ、開栓してみないとわからないのがワインの難しいところでもあります。レストランやワインショップのソムリエでさえ、なかなか飲む機会もありません。蔵家のワイン担当の吉野はお客様へ「生まれた年のロマンが詰まっていますよ」と声をお掛けしています。美味しいかどうかは十人十色ですから、開けるもよい、飾ってロマンを愉しむのも、ひとつのワインの楽しみ方だと思います。

◆違う切り口でワインを贈ってみては？

甘口のワインは比較的、長期熟成のワインが多く、年代のワインを見つけてくれること赤ワインから比べると見つけやすい傾向に。
 甘味が長期熟成に向いていて、貴腐ワインやヴァン・ド・ナチュール（天然甘口ワイン）なども候補のひとつとして選ぶのもアリですよ。

ヴィンテージワインを楽しみたい方へ

まずは5年前、8年前、10年前と少しずつさかのぼって飲んでみると良いと思います。最近のワインでも5年～10年前後のワインも比較的美味しく飲むことができます。フランスのボルドーやブルゴーニュも通常のスタイルであれば5～10年、村の名前が付いている格上ワインは8年～15年までくらいが飲み頃。
 ぜひお財布に余裕があればチャレンジして飲んでみてください。

【お問い合わせ先】 和・洋酒専門店 **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 営業時間 : 9時30分～20時 <月曜定休日>

