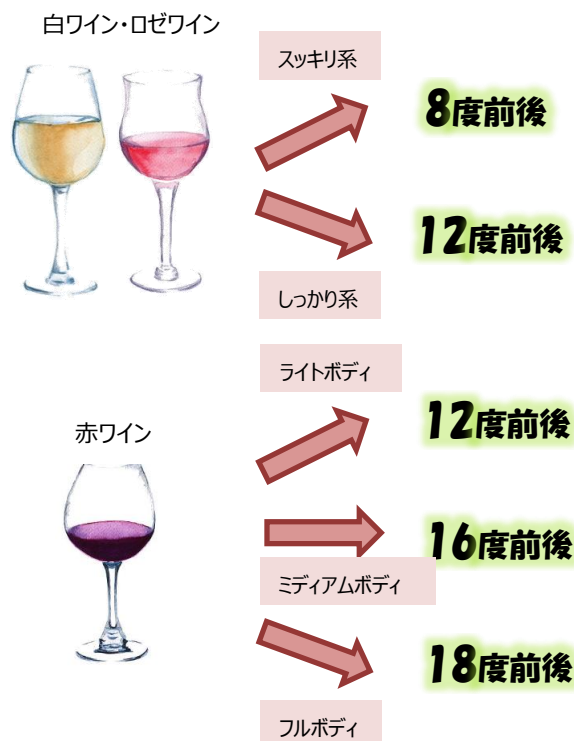


ワインの飲み頃温度



昔から「赤ワインは常温で飲むもの」と言われ、それが今でも信じられています。そもそもその話はドイツやブルゴーニュなどの比較的寒い地域の話。しかし今では温暖化で当地域ですら常温＝適温な季節は限られるほどです。人間の舌は温度が低いほど酸を感じ、高いほど甘味を感じるようになってきました。そのため、日本の夏のように30度を超えるようになると、ワインはぬるくなり、酸味を感じず、味がだれ、本来の味わいとは程遠いものとなります。

ワインを美味しく飲むためには飲み頃温度に気を掛けることはとても大切な事なのです。

とは言え

自宅で適温に管理するなんて、セラーのあるご家庭以外なかなか難しいですね。

あんまり難しく考えて飲むのが面倒になってしまったりは本末転倒。

「ぬるければ冷やそう」

くらいのスタンスで考えるのが良いと思います。

簡単に温度を下げるには

気温の高い時期に赤ワインを適温で飲むには30分くらい前に冷蔵庫に入ると程よく温度が下がります。

でも今すぐ飲みたい！ってときには、**氷を1個入れて飲む**

ワインに氷？！と思うかもしれませんが、1個くらいでは大きく味が薄まることはありません。

それよりも味を引き締める効果のほうが大きいです。是非一度お試しを♪

葡萄酒に氷片を入れて飲む

正岡子規の直筆の病床日録より

「頭を扇がしむ 氷水に葡萄酒を入れて飲む」「氷片をかむ あるいは葡萄酒を入れて」

「食前に必ず葡萄酒（渋いの）一杯飲む」などと度々葡萄酒に関する記述が出てきます。

滋養強壯のために葡萄酒を好んで飲んでいたのでありますが、「葡萄酒に氷片を入れて飲む」というスタイルを100年以上前に正岡子規が好んで行っていたというのは興味深いお話ですね。

