

蔵家わいん通信 4月号

なぜ春はロゼワインが人気なの!?

日本ではこの時期、酒売り場において多くのロゼワインを見かけませんか!?

これは単に「桜が咲く季節だから」ではなく、明確な理由があるのです。そもそもワイン先進国のヨーロッパにおいてもこの時期はロゼワインが多く出回り消費されます。では、なぜ春はロゼワインが人気なのでしょう。

①飲み頃を迎える時期だから・・・ロゼワインを生産するワイナリーでは、秋に収穫し、醸造し、寝かせて落ち着かせてビン詰めして、市場にロゼワインがヌーヴォーのように溢れかえるのがちょうどこの時期です。ヨーロッパの市場にあふれるロゼは「新鮮で、安くて、ひよっとしたら大当たり」なんて事も有る、絶対買いな選択肢なのです。

②春の食材とマリアージュするから・・・日本の春の食材は山菜、タケノコ、サヨリなど苦みのある食材が多く、フランスでもホワイトアスパラ、タンポポなど春の芽吹きは心地よい苦味がありますが、その心地よい苦味をロゼワインが優しく包み込み、素材の若々しい香りとロゼのチャーミングな香りがバランス良く引き立ちます。

③緑色と良く合う色だから・・・ピンク色は緑色との相性がよく、みごとにコントラストが視覚で楽しめます。食卓に春野菜の天婦羅や菜の花のお浸しなどにロゼワインを置くだけでテーブル上が華やかに演出できます。

④ギフトの季節だから・・・3月～4月は異動やお祝い事などギフト需要が多い季節です。ロゼワインはその華やかな色あいから人生の様々な節目のギフト需要に最適です。華やかな気持ちをロゼワインに込めて大切な方へいかがでしょうか。



当店には様々なロゼワインがあります。まるでラズベリーなバラの花のような華やかな香り、軽やかでフルーティな味わいが楽しめるロゼワイン、是非、旬を楽しんでみませんか!?

【お問い合わせ先】和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曾西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>

