

蔵家わいん通信 8月号

バラエティー豊かなスパークリングワイン

「暑い日に飲むビール」は格別ですが、ワインファンにとっての格別な贅沢は「暑い日に飲むスパークリングワイン」ではないでしょうか。でも、「そもそもどんなものを選んで良いのが解らない」そんなお声もしばしば見受けられます。スパークリングワインの見識を深めることで自分好みを発見でき、飲むシーンによって使い分ける楽しさが出てきます♪

😊 スパークリングワインの別名と代表的なスパークリングワイン

別名は右記
4つのカテゴリー

スパークリングワイン

- A. ヴァン・ムスー**【フランス】→ シャンパン・・・泡の量、果実味が非常に豊富 辛口多い
クレマン・・・果実味が豊富。産地毎に特徴がある 辛口多
- B. スプマンテ**【イタリア】 → フランチャコルタ・・・泡の量、果実味非常に豊富 辛口多い
スプマンテ・・・飲みやすく甘口～辛口までバラエティー豊か
- C. エspmó**【スペイン】→ カヴァ・・・泡の量が豊富でスッキリとしたキレ 辛口多い
- D. ゼクト**【ドイツ】 → ゼクト・・・飲みやすく爽やかな果実味 辛口多い



シャンパン、クレマン

価格帯目安：2,000円～10,000円超

瓶内二次発酵により非常に泡持ちがよく複雑な果実味。

フランチャコルタ、スプマンテ

価格帯目安：1,000円～5,000円

フランチャコルタは「イタリアのシャンパン」と称されるくらい高品質。ご贈答にピッタリ!!
スプマンテは比較的リーズナブルなので日常飲みに嬉しい。甘口ではアスティが有名。



カヴァ

価格帯目安：1,000円～2,500円

シャンパン製法ながら価格はリーズナブル。こちらも日常飲みにオススメ!!

配合される葡萄品種の割合により味わいにバリエーションがあり、揚げ物との相性など◎



ゼクト

価格帯目安：1,500円～3,000円

マスカットや洋梨のようなみずみずしい果実味が特徴。

オリーブオイルに合うリースリング種を主体にしているものが多くカルパッチョや Pasta など◎



【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※日のみ19時閉店

<月曜定休日>



KURAYA