

蔵家わいん通信 3月号

～ワインをより楽しむグラスの選び方～

ワイングラスには様々な形状が存在します。「どれをつかっても同じでは？」というご意見を耳にすることもあります。形状には意味があり、どれを選ぶかによって、ワインの個性を引き出すこともできれば、その逆も起こりえます。それでは「どれを選べいいの？」そんな疑問のお役に立てればと思い、今回は日常でも見かけることの多い代表的なワイングラス3種の特徴と相性の良いワインについての紹介です。ご自身にピッタリのグラスを揃えてワインライフがより充実したものとなれば幸いです♪

【ワイングラスの種類と特徴】



『ボルドーグラス』

- ◆形状:チューリップの花のような卵形のボウルの形状
- ◆好相性:重ための赤ワイン
- ◆特徴:香りがふんわりと立ち上がり、適量のワインが舌の中央へ流れ込むため、渋みと酸味、甘みなどのバランスが口の中で整い、タンニンや酸味がまろやかに感じられます



『キャンティグラス』

- ◆形状:テイスティンググラスを大きくした形状
- ◆好相性:赤・白
- ◆特徴:国際規格に則ったテイスティング用グラスを大きくしたような形状で、赤白問わず様々なワインに対応。グラス選びに迷ったらまずはこのグラスがオススメです



『フルーツグラス』

- ◆形状:細長くフルーツのような形状
- ◆好相性:シャンパン・スパークリングワイン
- ◆特徴:シャンパーニュ・スパークリングワイン独特の泡が、綺麗に立ち上がり、旨みも損なわず楽しむことができます。空気に触れる面が少ないため、炭酸が抜け難さが期待できます

👉 ワイングラスの形と基本

◎リム（唇が触れる部分）の口径の大きさ

リムの口径が小さいほどワインが直線的かつ早く流れる為、舌の脇で感じるとされる酸味をあまり感じずバランスの取れたワインを楽しめます。

◎ボウル（ワインが溜まる部分）の口径の大きさ

ボウルの大きさは香りとの関連性が高く、大きいほどワインと空気の触れる面積が大きくなる為、香りが立ちやすくなります。また、ボウルが大きくリムが小さいと香りがグラスの中で閉じ込められ、より長く香りを楽しめます。

【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**

