

蔵家わいん通信 5月号

今や暑い日の定番ワイン「ロゼ」の魅力♪

ロゼワインの人気はかつてないレベルに達しています。この数十年でロゼワイン市場は爆発的な拡大を遂げており、本場フランスではワイン消費量の30%を占めており、白ワインが17%であることを考えると、普段から飲まれるワインとして市民権を得ており、フランスにおいては季節関係なく親しまれていることが想像できます。世界的に見ても20年ほど前からブームが来ており、爽やかでライトな飲み口から夏を中心に暑い時期にピッタリのワインとして各国で飲まれています。

◆ロゼの由来

フランス語でバラ色を意味するロゼ。バラのように美しい色合いにピッタリなネーミングです



◆製造方法

一般的に赤ワインと同様に黒ブドウを原料として果汁を発酵させて作ります。色素を持つ果皮の漬け込みを時短または行なわない為、赤ワインほど濃くはないですが、それでも果汁中にわずかに抽出されるのでピンク色のワインとなります。



◆味わい

白ワインのような清涼感と赤ワインのような果実の旨味が感じられ、いわば赤と白の良いところ取りをした優れたパフォーマンスを発揮するワインです。

◆ペアリング

ロゼは赤や白と比べて相性が良い料理の幅が広いのが特徴です。辛味や酸味の強い食材とも良く合いますので、ペアリングに困らないワインとも言えます。



蔵家のロゼワイン

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ー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

