

オールドヴィンテージワインの取り扱い方

古いワインは熟成するにつれ、澱（オリ）と呼ばれる酒石酸が発生します。これは葡萄の実に含まれる成分が歳月と共に固まり結晶になったものです。体に害はありませんがおいしく飲むためにはこれを除かなければなりません。

さあ！せっかくのワインです。楽しく美味しく飲みましょう！！

澱を沈めよう

飲む前にワインのボトルを立てておき澱を瓶の底に沈めます。澱は細かいので2日前にボトルを立て準備を始めます。温度は18度位がベストです。（但し、長期保存する場合は瓶を横にしておきます）



コルクを抜こう

瓶底に沈んだ澱をなるべく動かさないように気をつけて栓を抜きます。

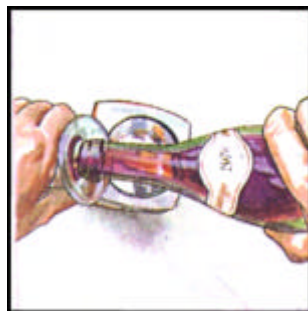
デキャンタしよう

沈んでいる澱をなるべく振動させないようにしてデキャンタにそーっと注ぎ移します。一度注ぎ始めたら途中で止めず一気に移します。途中で止めると沈んでいた澱が混ざってしまいます。その時、ろうソクの炎を注ぎ口の下に灯すと、瓶口の様子が良く分かり、澱が上がってくるのが見えます。寸前になったら、ちょっともったいない気もしますが、移すのを止めましょう。澱が入っていて残ってしまったワインはお料理などに活用できます。

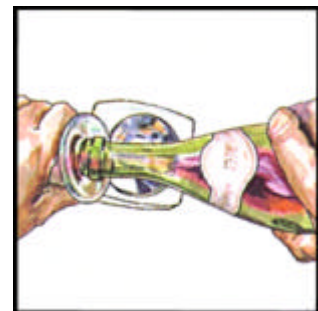
緊張するかもしれませんが、楽しい演出の一つとして頑張ってください。



ボトルの首の真下に懐中電灯の光が見えるようにする。まず、ごくわずかづつ注ぎ始める。



ほぼ注ぎ終ったところ。極力手を動かさず、途中でとぎれないように注ぐのがポイント。



ストップ。黒ずんだ澱が矢じりのような形になってボトルの首の方へ押しよせてきたら、注ぐのをやめる。

いただきます

デキャンタに移し終えたら、グラスにあけていただきます。

古いワインは空気に触れるたびに味が変化します。開けてすぐ、10分後、30分後、1時間後・・・と、どんどん味が違ってきます。この変化を楽しむのもオールドヴィンテージの醍醐味です。



ちょっと、堅苦しいかな？って気もしますが、より美味しく飲むための秘訣です。

ただ、“正しく飲む”ことよりも“楽しく飲む”方が最優先だと思っています。せっかくのワインです。自分なりのペースで、スタイルで、ワインを囲んで楽しく素敵なひと時を過ごしていただきたく思います。

“世界のワイン日本酒専門店” 諸岡酒店 有限会社モロオカ

Trademark and Copyright, 2000, Liquor shop MOROOKA. www.cavemorooka.com