

わかやま

10月号

2014(平成26年)

Vol.34

○お問い合わせ TEL 073-441-3710(代表)

○ホームページ <http://www.kouritu-wakayama.jp>

秋を楽しむ

特集

ワインの豆知識

読書の楽しみ方

秋から春にむけて育てませんか
紀伊風土記の丘 秋期特別展
健康講座・各セミナー開催結果報告

お知らせ

長期給付に係る掛金率の改定
年末残高等証明書の発行
貸付けの案内
団信制度への中途加入募集
特定健診特定保健指導
人間ドック未予約者の案内
アイリスプランの募集
退職に伴う個別相談説明会の実施
ロハスフェア
共済わかやまが変わりました

アバローム紀の国

ブライダルフェアの案内

サンかつら

地元の語り部と巡る

「紀伊山地の霊場と参詣道」

紀伊風土記の丘





秋を楽しむ

ワインの豆知識

ボジョレーヌーボの豆知識

秋深まり行く季節、今や秋の風物詩といえるボジョレーヌーボが解禁されます。

本場フランスの各地では9月初めごろから、ぶどうの収穫をお祝いする「収穫祭」が開催されます。その収穫したぶどうをワインにしていち早くお飲みいただけるのが、ボジョレーヌーボです。

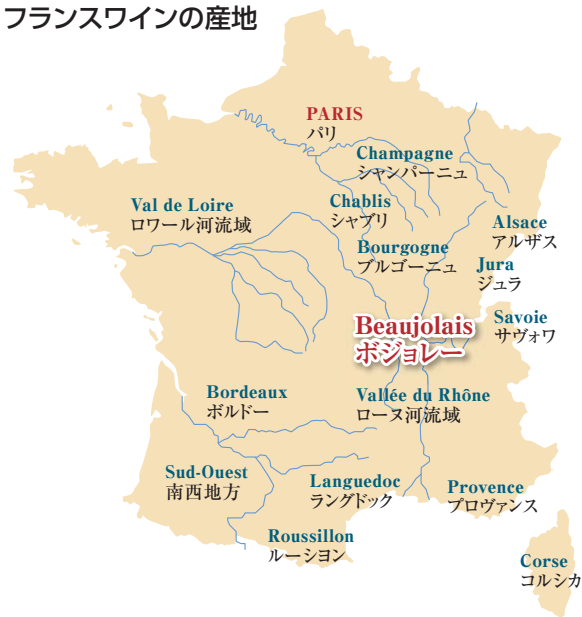
解禁日は毎年11月の第3木曜日と決まっていますので、今年は11月20日午前0時が解禁となります。ボジョレー地区は、世界最高級ワイン「ロマネ・コンティ」で有名なブルゴーニュ地方にあり最南端に位置します。年間平均気温が10度程度ですから、青森県と同じぐらいの気候となります。

ヌーボとはフランス語で「新しいもの」の意味で、ボジョレーヌーボは「ボジョレー地区の新しいワイン」ということになります。

フレッシュ&フルーティーが魅力ですから、年内にお飲みいただきたいです。以前、収穫年の翌年8月にボジョレーヌーボの味見をしたのですが、魅力であるキャンディのような甘い香りがなくアルコールが抜け飲めるものではありませんでした。遅くとも翌年の1月中には、お飲みいただくことをお勧めします。また、ボジョレーヌーボは赤ワインが有名ですが、ほかにロゼワインもあります。

文：シニアソムリエ 木村倫也

フランスワインの産地



レストランでのワインテイスティングの注意点

レストランなどでワインをボトルで注文した際、コルクが抜かれた後に少しでもグラスに注がれ、テイスティングを求められる場合があります。これは、ワインが劣化・腐敗がないかを確認するためです。特に不快な香りや味がしなければ、「大丈夫です」とお答えください。お好みの味かどうかを確認するための試飲ではないため、「イメージした味と違う」などの理由でワインの変更はできませんのでご注意ください。