実践ワインレクチャ [赤]

～ 初歩から中級手前まで～

友人との飲み会、仕事や学会での会食で、ワインのちょっとした知識があればより楽しめ、話はずむだけでなく、ワインはあなたの大きな味方になるでしょう。テイスティングをしながら、「お店で買う」「外食で選ぶ」コツにつき、ワイン文化を絡めて、分かりやすくお話しします。

|ワイン〉 = |味〉 + |文化〉

1. 文化としてのワイン

ヨーロッパ発祥だからこそ、文化・教養的な酒。

- 元々は水の代用品だった！
- キリストの血がワイン、肉はパン
- フランス/ブルボン王朝での洗練

2. ワインの美味しさ

果実酒ならではの、甘味・酸味・渋味・うま味のバランスと複雑さ、芳香。

- 醸造酒と蒸留酒
- ワインを4種～(皆さんの肝臓しだいで) テイスティング。

3. ワインを買う

- 初めは¥500のワインから～チリ、スペイン、ポルトガル
- 次は¥1,000～ボルドー、ブルゴーニュ、リオハ、イタリア
- 高級ワインの美味しさとは

4. 外食でワインを飲む

- ワインリストの安いものから
- ソムリエや店員と、どんどん話そう

5. ワイン・トリビア

カッコ良く飲むための、ワインの歴史的、科学的エピソードと名言