

甲州ワイン で 乾杯!

10月10日は
甲州ワインの日。

明治10年10月10日、ワイン醸造技術を学ぶため
高野正誠と土屋龍憲の2人の若者が
甲州市からフランスに旅立ちました。
二人が持ち帰ったワイン醸造技術は
その後、国産ワインの生産に大きく貢献し
ここに育った日本固有の「甲州種ぶどう」で
造られた「甲州ワイン」は今、
世界に誇るジャパンブランドとなりました。
甲州市は二人の若者が大きな夢に挑戦した
10月10日を甲州ワインの日と決めました。
家族、友人みんなで乾杯しませんか。



10月10日
甲州ワインの日
山梨県 甲州市

Koshu

Wine!

ワインと料理

軽い料理には軽いワイン、重い料理には重いワイン

料理の格や繊細さにワインも合わせる

そのワインを多く使った料理には、そのワインを合わせる

よく魚には白ワインを、肉には赤ワインをといわれますが、魚や肉にもいろいろ種類があります。脂の乗った魚には白より赤、脂身の少ない鶏肉などには赤より白の方が合います。料理とワインの重さからそれらを組み合わせるみてはごまかせません。

●(ト)は地味味のあるお酒を言われていて味や香りが強くない。

もろと身近に 気軽にワインを

ワインの効能

- 疲れをとる
疲れたとき、血中に乳酸タンパク質が出来、体は酸性化することでアルカリ性のワインで体をケア。
- 食欲を増す
ワイン中に含まれる渋味(タンニン)と酸味が舌の疲れを直し、口をさっぱりさせる。
- 体が温まる
赤ワインは他のお酒より中体を温めるチカラが特に強く、また温めて飲む時間も長い。
- 良く眠れる
適量のアルコールが睡眠へと誘う。(他のお酒でも同じですが...)
- 二日酔いしない
ワイン中の有機酸が新陳代謝を盛んにして体の中にたまっている不要物を排出させて、いでにアルコール成分も早期分解する。

プチワインメモ

健康にも美容にも良い？

ワインは数あるお酒の中で唯一、アルカリ性です。ワインには体の中で分解してアルカリ性になる無機質を有し、必要な酸と結合し、炭酸カリや炭酸ソーダとなりアルカリ性反応します。

私たちの体は酸性に傾くと病気にかかりやすくなり、肌の色艶も悪くなります。わずかにアルカリ性であってこそ健康であり肌も美しくなります。

ワインを飲んで、美と健康に役立てよう！

プチワインメモ

ワインの飲み頃温度は？

赤ワイン...冷やして飲むと、渋みを強く感じてしまうので常温(12℃~18℃位)が適温。

白ワイン、ロゼワイン...冷やさず飲むと酸味だけを強く感じてしまうので冷やして(4℃~10℃位)飲むのが理想。

プチワインメモ

古いほどおいしい？

ワインはビンに詰められてからも熟成を続けています。

ワインの寿命は、赤ワイン...5~10年、ロゼワイン...1~2年、白ワイン3~5年。これはあくまで一般的なもので例外もたくさんあります。

プチワインメモ

飲み残しのワインは？

普通ワインは、栓を開けたらその場で飲みきってしまうのが原則と言われています。飲み残した場合、小さなビン(出来れば満量で)移しかえて、冷蔵庫に保存しておけば1ヶ月位は大丈夫です。料理に利用するのも良い方法です。

ワインの保存

- 一、ワインは横に寝かせておく
- 二、理想的な温度は12℃~14℃
- 三、暗い所(長い間蛍光灯や太陽光線にさらされていると変色してしまう)
- 四、振動がない所(振動があると溜まったオリが広がってしまう)
- 五、臭いのない所(コルク栓を通して、臭いがワインに移ってしまうことがある)

あなたのワイン、立てたままにしていませんか？
ワインを立てたままにしておくとコルクが乾燥して隙間できて、そこから空気が入り込んでワインが酸化してしまいます。理想的なワインの保存方法は、

●赤ワインの主な重要品種は、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、ピノ・ノールなどであり、本市においてはマスカットベリー-Aである。

ワインで乾杯を！
甲州市