◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

【酒ブティック越前屋メルマガ】試飲会 vol.4

2018 年 10 月 10 日発行

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

◆目次＝＝＝◆

第 2 回　新入荷ヴァンナチュールワイン試飲会情報

◆＝＝＝◆

10 月新入荷ワイン試飲＆即売会　at シエスタハコダテ店
　10 月 15 日（月）15:00～21:30
　函館市本町 24-1　B1F　シエスタハコダテ店 84-6885

　お手頃ワインを有料ですがテイスティングしていただくワイン会です。
　当店ソムリエ吉田孝子が詳しくご説明いたします。
　是非この機会にヴァンナチュールワインの魅力を体験してみてください。

　10 月新入荷ワインは当店 HP のブログから　≫こちらから

【ヴァンナチュール】自然派ワインとは何か？

「自然派ワイン＝　Vin Naturel(ヴァン　ナチュール)」という言葉を耳にされたことがあるでしょうか？

化学肥料、農薬は使用しない、伝統的なワイン作りに回帰する
「自然への畏敬の念を抱きながら農業をし、ブドウを醸す造り手のワイン」

生産者は畑やセラーでの化学的人為的な介入は必要最小限であるべきだと考え、ほとんどの造り手は化学肥料、農薬、除草剤等を使用せず、ボルドー液等の伝統的な薬剤か薬草等から作ったものしか使用しません。

自らの手で除草をし、耕作に励み、収穫も手摘みで行う。畑には雑草や花が生い茂り、ミミズや微生物等が活動する生きた生態系が保たれます。

このような環境で育った葡萄は地下深くに根を張り、地中のミネラル等の成分を果実に結実させます。生き生きとした天然酵母も畑に生息し、葡萄の果実が熟した時、その表皮に付着するおかげで、セラーでは基本的にはこの畑由来の天然酵母の働きのみによって、自発的な発酵を促し、ワインを醸します。

そのため、通常のワイン作りで行われているような
他の場所で培養させたいわゆる人工酵母は使用しない、必要ともしない。
酸化を防止するためといって、天然酵母を殺してしまうような亜硫酸（SO2）を添加するようなことは醸造過程では一切しない。
そのかわり、何よりも酸化や腐敗に強い、健康で生き生きとしたブドウを育てることに全力を尽くすのです。
（ただし、瓶詰め時に少量の亜硫酸を添加する造り手は多数存在します。）
風土、土壌、気候、土地固有の天然酵母の味、これが土地の個性「テロワール」

ナチュラルで、いつでも、どこでも気軽に自由に楽しめるワイン
自然派ワインはどんな味なのでしょうか？　一言で表現するのは難しいですが、あえて言うならば
葡萄の旨みが凝縮され、果実味が先に来るような味わいが特徴で，
その旨みを土壌由来のミネラルと綺麗な酸が下支えしている

もっと大切なことは、自然派ワインは健康に良いだけでなく、美味しくて、食事によく合い、何よりもグランヴァン（格付け、特級のワイン）のように高くなく、いつでも、どこでも自由に楽しめるワインだということです。
格付け、ガイドブックなんか気にしない、自由に作るだけ

ボルドーやブルゴーニュの”高級ワイン”の価格が天井知らずに高騰し、もはや中身と価格が一致しない異常な状況がある一方で、真っ当なワイン好きの間でこのようなワインが評価され、必ずしも好況とは言えないワイン業界のなかで唯一この２，３年売上を著しく伸ばしているのは考えてみれば当然かもしれません。

酒ブティック 越前屋 吉田 央（ひさし）
040-0075 函館市万代町 16-25
TEL 0138-41-0071 FAX 0138-41-0029
Mobile : 090-6444-1858
mail : e-etizen@khaki.plala.or.jp
URL : http://www.etizenya.jp/

※このメールの一部または全部を、転送・転載することを禁じます。