

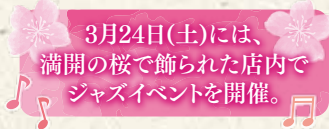


Wine Bar Grand Vin

ワインバー
グラン・ヴァン



大阪狭山市半田2-248-3 バインリバー1F
TEL:090-9692-3068(予約可)
[営]18:30~25:00 [休]月曜日



① ちらもご予算に応じて、対応してくれる。

② 1000円前後)
ワインに合わせ、産地や材料にこだわったチーズフォンデュやビーフシチューもいかが。大人の空間だ。1855年パリ万博のヴインテージワインをはじめ、常時5〜8種類の選りすぐりがグラスで味わえる。(グラスワイン

自分好みのワインをみつけて！



マスター
盛次四郎さん



ワインの 初心者向け 講座

「むずかしいと思われがちなワインだけど、自分の好みを見つけたら簡単!」

ワインについて何か一つ知ってもらいたいという、グランヴァンのご主人のこの言葉で

ワインへの興味が一気に増し、初心者ながらひとつ勉強してみようと決心。



ワインを嗜む前に「知ってる? グラスのちがい」

ワインを楽しむのに欠かせないワイングラス。風味をより味わうためにワインによってグラスの形がちがうことはご存知でしたか? フランスの2大名産地の名前が付いた「ボルドー型」と「ブルゴーニュ型」の違いをご紹介します。

【ボルドー型】



フルボディ・渋み成分タンニンの強い赤ワインに適したグラス。ボルドーワインは2種以上の葡萄をブレンドして醸造され、複雑で豊かな味わいを楽しめます。ゆるやかなすばまりのグラスはワインが舌先で横に広がるため、厚みのあるボディを感じつつ、強い渋みをやわらげてくれます。

【ブルゴーニュ型】



酸味が特徴のライト〜ミディアムボディの赤ワインに適したグラス。ボルドー型に比べ、丸みをおびた大きなボウルが特徴。ブルゴーニュワインは一つの葡萄の品種から作られ、渋みが少なく、香りや酸味を楽しめるのが特徴です。このグラスはワインが空気に触れる面積が大きいので、香りを感じやすくなります。



自分好みのワインを探す「ローコストで格好良く!」

ワインの風味は、原料のブドウと価格に左右されます。世界中で使われている代表的なブドウの品種は赤ワインで3種類(カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、ピノ・ノール)、白ワインで3種類(シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング)があり、はじめはブドウの品種から好みの風味を見つけます。シャトーが異なってもブドウの風味は共通しているので、高価格のワインを飲まなくても大丈夫。探し方のポイントは飲み比べること。好みの品種がわかれば、自分好みのワインに出会えるまで、もうすぐ。

—— 今宵は、覚えてたの知識を生かして、マリアージュを楽しんでみては。