



そのワインが美味しくないのは グラスのせいかも？

今月は、ワイングラスとワインの味についてお伝えします。

今月はワイングラスの違いによってワインの味が変わるということをご紹介します。
ポイントは「顎」です。

①グラスの口径

口径の大きなグラスでワインを飲むと、舌全体にまんべんなく広がるため、ワインの重厚感や渋みをより感じられます。反対に小さな口径のグラスで飲むと、口に入ったワインが舌の真ん中だけを通して喉に流れるため、果実味や爽やかな酸味だけが楽しめます。

②ワインを入れる量

グラスに注ぐワインの量によっても味が変わります。口径の小さなグラスに少量のワインを注いで飲むと、グラスの口が鼻につかえて自然と顎を上げて飲むことになります。顎が上がることで口に入ったワインは舌の中心だけを通して勢いよく喉に流れるので、フレッシュな味わいだけを楽しむことができます。

③グラスの形状

卵型をしたグラスを選ぶとより香りを楽しめます。普通の寸胴型のコップだと香りが集まらず、逆に好ましくない香りを強く感じてしまいます。

	軽めなワイン向き	重厚なワイン向き
① グラスの口径		
② ワインの入れる量		
③ グラスの形状	→ 卵型グラスは 香りがより感 じられる 	

今回ご紹介した内容は、人間の舌の構造によるお話なので、誰にでも当てはまる内容です。とは言えワインは嗜好品。自分が美味しく飲めればそれで良いのです。お手持ちのグラスで気軽にワインに触れつつ、グラスの違いも楽しんでみてはいかがでしょうか。

お問い合わせ 産業課 産業グループ (01634-8-7662)