

銀座大野の松田と申します。

今回のワイン課通信は、デキャンタージュにしようかと思えます。

ちまたで人気の『神の雫』(講談社)で主人公の雫君が曲芸的なデキャンタージュをみせてますが、実際訓練すればできるものなのではないでしょうか? 泡立たせず、こぼさずにするためには、やはり子どもの頃からの特訓が必要なのではないでしょうか。最初は水でやってたそうですし…試した方もいるのは?

とりあえず、オザミワールド的にはなんでもかんでもとりあえずデキャンタージュではないですが、「時をかける 四次元カラフェ/オヴァリウス」もでたこともあり、どんな種類があるのか、それによってどのような効果が期待されるのか、基本とともに紹介したいと思います。



©モーニングKC 講談社『神の雫』1巻より抜粋

デキャンタージュとは?

デキャンタは、いろいろな理由でボトルから移し替える容器のこと。その作業をデキャンタージュといいます。イギリスでヴィンテージポートの澱を取り除く必要から、卓上に出しても恥ずかしくない装飾が施されたデキャンタがつくられました。

さて、デキャンタージュの目的は

①ボトルの底にある澱を取り除くこと。

②熟成していない若いワインをデキャンタすることで、空気を通し酸化を促し、角を落とすことで、まるで熟成したワインのように香りや味わいを開かせること。

雫君がやっているのは、主に2番ですね。デキャンタージュしなくても、グラスに注ぐことにより、空気に触れるので、ゆっくり香りや味わいの変化は十分に楽しめると思います。スワリング(グラスをぐるぐるまわすこと)はそれを促すことになります。

お客さまのお好みは実にさまざま。若くパワフルな状態が好きな方もいれば、ちょっと枯れてきた(飲み頃をややすぎた)状態を好きな方もいます。お好みによって最適な状態でいつもサービスできること心がけたいものです。

主に1番の目的のときに使われるデキャンタは、左のかたち。赤だけでなく白ワインなど使用用途はいろいろあります。

右は、二番の目的のときに使われます。空気に触れる面積が広いのが特徴です。

ちなみに普通は一番右の写真のようにデキャンタージュが行われます。

