

ワイン課通信 4月号

お疲れ様です。春ですね。桜も咲きました。

今回は植物の新芽シーズンという事で、ワインの香りに例えられる花と私たちには身近なハーブの種類を探してみました。



スイトピー



アカシア



フリージア



ヒアシンス



スミレ



ムスク



ミモザ



スズラン



匂い桜



シバ



モクレン



カーネーション



ビオラ



ブルーベリー



イチゴ



ジャスミン



芍薬



ジュネ



クレマチス



スイカズラ



クちなシ



ラベンダー



バラ



キンモクセイ



水芭蕉

どんな香りがするのかは紙面ではわかりませんが、見つけて嗅いでみれば香りの世界も広がると思います。

次はハーブ類です。花よりもむしろ料理に使われる事が多いです、スパイスとしてお料理の中に使われてしまうと形が見れなくなってしまうのでご参考までに...



カモミール



クレソン



セージ



タイム



フェンネル



バジル



ウイキョウ/フェンネル



ベルガモット



ミント



サフラン



レモングラス



マリーゴールド



ユーカリ



レモンバーム



ローズマリー



ローレル



エストラゴン



アーティチョーク



ハーツイース



マッシュマロウ



オレガノ



マジョラム



ローズヒップ



ロリエ

ワイン課ではワインの香りのサンプルセットを購入し、貸し出しができるようになっております。各店の店舗ワイン会などで活用してワインの表現の参考にしてください。

バニユルス銀座 安見 朋子

