

ボジョレー・ヌーヴォー



フランスのブルゴーニュ地方南部に隣接する丘陵地帯ボジョレーで生産されるヌーヴォー仕様の赤ワインです。ヌーヴォーとは、その年に収穫されたぶどう（ガメ種）の出来具合を確認するための試飲酒のことです。そのため、短期間でワインとして完成させなければならないので、急速発酵技術を用いて数週間で醸造されます。ヌーヴォーはそもそも当地の農民が収穫を祝ったのが始まりとされ、当初の解禁日は11月15日でしたが、第3木曜日に改められました。解禁日が再設定された理由は、各メーカーが何処よりも早く出荷して稼ごうと競い合っていたものがエスカレートしてしまい、ワインとして十分出来上がらない状態が出回ってしまったからです。11月第3木曜日午前0時に一般への販売が解禁されますが、嬉しいことに日本は時差の関係で最も早く解禁の時を迎えるようです。

ちなみに輸入第1位は日本で、全体生産の約4分の1を占めているそうです。

フレッシュを売りとするボジョレーは成熟すると味が落ちるため、ワインクーラーなどで冷やして、できるだけ早く飲む方が良いとされています。

軽快で渋みがほとんど無く、優しい口当たりではじめての人でも飲みやすいワインです。今夜は、友達と楽しく葡萄の話しをしながらチーズ・クラッカーのつまみでヌーヴォーと洒落こみますか。

