

Shiawase Wine Times

October-13 NO. 008

Wine Lover Free

店長のご挨拶

ワインラバーの皆様、いつも当店をご利用いただきまして、誠に有難うございます。すっかり季節は秋、朝晩は寒さを感じるようになりすっかり湯船が気持ちの良い季節になりました。湯船が気持ち良い季節にはあまったワインを使ったワイン風呂などもオススメです。白でもいいのですが、抗酸化作用のあるポリフェノールが入っていることから赤ワインが効果的といわれています。また、乾燥肌に悩む人は白ワインを、比較的油肌の人は赤ワインが適しているといわれています。一般的な大きさの浴槽にフルボトル700ミリリットルが適量。肌の老化を防ぐほか、体を温める効果も高いので肩こりや冷え性などにもよく効きます。ワイン風呂は”若返りの湯”として古くはクレオパトラやメアリー女王も愛したと言われる美肌効果も期待できるお風呂です。たまの気分転換にワインを楽しむさらなるヒントがあるかも知れませんね。

ナパの天気

10月



最高気温: 24℃

最低気温: 8℃

今月までが収穫最盛期です

<<ワインの名言集>>

”偉大なるワインを造るには、次なる人達が必要である。

狂人がぶどうを育て、賢者がそれを見張り、正気の詩人がワインを造り、愛好家がそれを飲む。”
サルバドール・ダリ



ワインの風味を低下させる「ブショネ」の原因解明

大阪大学の研究グループは、ワインのブショネ (bouchonné、コルク汚染) の主な生体機構が、原因物質2,4,6-trichloroanisole (TCA) による嗅覚経路の遮断によることを突きとめた。ヒトは、ワインに極微量濃度 (pptレベル、1兆分の1) のTCAが含まれるだけでワインの風味劣化を感じ取る。テイastingでブショネが確認されるとそのワインは廃棄せざるを得なくなり、これによる経済損失は年に1兆円に上るとも試算される。しかし、TCAがヒトに対してどのように作用するのか全く不明であった。本研究では、TCAを嗅細胞 (生体での嗅覚センサー) に投与したところ、薬理的にも異例な極低濃度で匂いの情報伝達の中心を担うイオンチャネルタンパク質の機能を抑制することが確認された。更に、TCAの生成はワインのみならず、品質が劣化し市場価値が下がったあらゆる飲食品TCAは測定器の検出限界以下というごく微量でヒトに影響を与えるため、商品にわずかに含まれるだけの分子が空気中に漂い、鼻に入るだけで香りを損なうという悪影響を持つ。ワインのみで経済損失が1兆円であることから、総合的な経済損失は天文学的数字となる事が予測される。本研究により、TCAの細胞レベルでの動作原理に基づき、飲食品の風味やおいしさが減少する分子機構だけではなく、効率的な感覚遮断剤、イオンチャネル阻害剤等、薬剤の分子設計にも新しい方向性が開ける事となった。



ナパバレー産の希少ピンテージワインに高値、需要増の兆し

秋のワインオークションシーズンが本格化する中、競売会社アッカー・メレル・アンド・コンディットが香港で開いたオークションで、米カリフォルニア州のほかフランスのボルドー地方とブルゴーニュ地方など広範囲にわたる産地のワインの需要が拡大する兆しが示され、価格を押し上げた。アッカーが電子メールで送付した資料によると、カリフォルニア州ナパバレーのワイナリー、スクリーミング・イーグルの希少な1992年産初ピンテージでブドウ品種カベルネ・ソービニオンを原料とするワイン1ケースが44万2800香港ドル (約570万円) で落札された。ボルドー産第1級ワインのシャトー・オー・ブリオン1966年6本には10万8240香港ドルの値が付き、予想価格を上回った。コレクターの間でボルドー以外の産地のワインの需要が高まったため、ボルドー産高級ワインの年代の若いピンテージワインに対する買い手の購入意欲はここ半年間、低迷していた。オークションなどワイン投資市場では、フランスやイタリア、米国の主要生産者のワインに注目が集まっている。ワイン・インベストメント・ファンド (ロンドン) の投資マネジャー、クリス・スミス氏は最新の市場レポートで「最高級のいくらか熟成したピンテージワインが2カ月連続で他のワインを上回る高値を付けた」と指摘した。

イタリアで海中保存のワインを引き揚げ

イタリア北部キアバリ (Chiavari) で25日、水深60メートルの海中に約4年間、保存されていたスパークリングワインのボトルが引き揚げられた。

ワイン醸造所を営むピエルルイジ・ルガーノ (Pierluigi Lugano) さんがワインの保存方法について実験しているもので、3キロ沖の海中にルガーノさん自ら潜って27リットル入りの大瓶を含むワインボトルを引き揚げた。海中は潮流が穏やかで、温度と気圧が一定に保たれるという。



<今月の一押しワイン>

マクマニス・ファミリー・ヴィンヤード

家族経営のワイナリーが生み出す
業界の常識を覆す、高品質低価格なバリューワイン!

マックマニス・ファミリー・ヴィンヤード

Good Value!

各種 ¥1,380 (税抜き)

マクマニス・ファミリー・ヴィンヤードはサン・ホワキンのロダイの南スタニスラウス川近くに位置しています。会社は1990年にロンとジェイミー・マクマニスによって設立されました第四世代家族の農業者。マクマニス家は1938年以來のこの地域でブドウを栽培しています。マクマニス・ファミリーがあるエリアはもともとは無名の土地でしたが、毎年良質なワインを造り出すことが認められ2001年に「リバー・ジャンクション」と法律が定めるエリアとなりました。ワイン評価誌ワインスペクテイターでは「カリフォルニア・ベスト・バリュー」として紹介され、ロバート・パーカー氏も「マクマニスとの出会いは歓喜に満ちたものである!」とコメントしています。毎年ワインコンクールにて数々の金賞を獲得するバリューワイナリーの一つです。