

スパークリングワイン

今回はスパークリングワインを取り上げます。スパークリングワインとは、炭酸ガスを含んだ発泡性ワインの総称で、その製法も様々です。

・トラディショナル方式

瓶に詰めたワインに糖分と酵母を加え栓をし、瓶内で二次発酵を行うことによって炭酸ガスを発生させる方式。瓶内でのゆっくりとした発酵とその後の瓶内での熟成が、きめの細かい泡を生み出します。もっとも手間とコストがかかる方式で、高級スパークリングワインの製造に用いられます。

・シャルマ方式

二次発酵を瓶内ではなく、密閉耐圧タンク内で行う方式。空気との接触がなく、ぶどうのアロマが残るフレッシュなスパークリングワインが生まれます。一度に多量に生産できる為、コストを抑えることができます。

・炭酸ガス注入方式

ワインに炭酸ガスを注入する方式。二次発酵させたものに比べると泡は粗く感じますが、お手頃価格で楽しめるスパークリングワインに用いられます。

スパークリングワインはどんな料理とも相性が良いのが魅力です！

シーンに合わせいろいろなスパークリングワインを試してみてください♪