

# ワインの保管について

せっかく出会ったワイン。栓を開けるその時までおいしく育てたいですね。かといって、ワインセラーを用意するのも・・・  
今回はすぐにできる「保存の基本2点」をお伝えします。

## ①冷暗所におく

ワインは光に弱く、特に日光は変質のもと。温度の高いところ、温度差の激しい場所も苦手です。赤ワインなら12度～15度前後、白ワインとロゼワインなら7度～10度くらいの温度で保管する事をおすすめします。

## ②揺らさない

振動は化学変化を招き変質の原因になりますので、持ち帰るときもなるべく揺らさないように意識しましょう。

上記の2点を守るだけでワインの保管状態は大分違います。但し、半年以上の保存には向きません。また、冷蔵庫も温度と湿度が低すぎる為、長期保存は避けたほうが無難です。なるべく数ヶ月以内においしく頂きましょう。栓を開けたものはその日のうちに飲みきるのがベストですが、残った場合も2～3日で飲みきるようにしましょう。