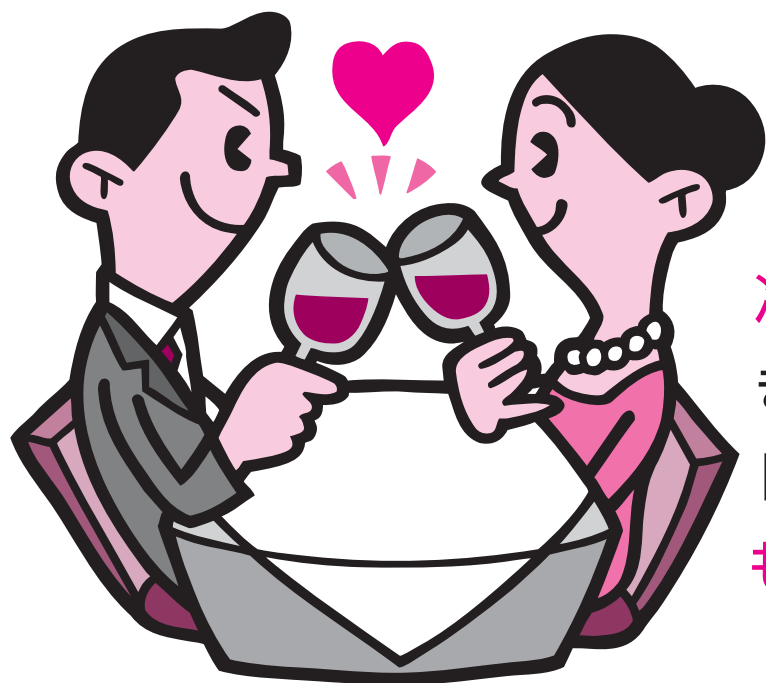


この時期話題の「**ボジョレーヌーボー**」。

フランス・ブルゴーニュ地方のボジョレー地域で作られるワインのことです。当初は解禁日など定められてはいませんでしたので、販売者たちは、われ先にと販売開始日を早めていました。そのため、早出し競争による品質低下を防ぐために、解禁日が設けられました。

「ヌーボー」はフランス語で「新しい（酒）」を意味し、その年に採れた葡萄で作られる出来立てのフレッシュさが魅力のワインです。熟成をさせずにフレッシュな味を楽しむのが一般的ですが、おいしく飲むためには、年内中に飲むのがベストだそうです。



**フレッシュさが特徴なので冷蔵庫で1時間くらい冷やすと良い**そうで、普通のワインの場合は冷やしすぎるとタンニンによる渋みが強調されますが、ボジョレー・ヌーボーは渋みが出ない造り方のため**冷やしてもおいしい**そうです。