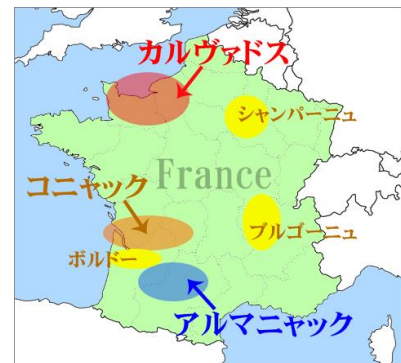


— Digestif —

フランス語でdigestif(ディジェスティフ)と言われる食後酒。
食後に親しまれる、アルコール度数が高いお酒、甘口のデザートワインを指します。
食事後の疲れた胃に強いアルコールで刺激を与え、胃の活動を促進させる役割があります。
普段何気なく【食後酒はいかがですか】と口にしていませんか。
アルマニャックとコニャックの違い、お客様にしっかり説明できますか？
それは当たり前のことです！！が。。。更に深く理解していますか？

今回は代表的な3つ

- | | |
|----------|----------------|
| ①コニャック | ブドウを原料としたブランデー |
| ②アルマニャック | ブドウを原料としたブランデー |
| ③カルヴァドス | リンゴを原料としたブランデー |



- ✓ **コニャックとアルマニャックの違いは?? 産地と蒸留法**
- ① フランス南西部のコニャック地方
 - ② フランスボルドー南のアルマニャック地方
 - ③ フランス北部ノルマンディーとブルターニュ

- ✓ **使われるブドウ品種は?? ①②(主に)ユニブラン 白ブドウ**
酸味が多く糖度が低い**ためワイン用ではなくブランデーに向く。**
理由・酸が多いと果汁が酸性になり雑菌の繁殖を抑える。香味成分の生成を促す。
・発酵時のアルコール度数が高くなりにくい**ため、大量のワインから少量のブランデーしか蒸留されず、その分ブドウの香味成分が濃縮されやすくなる。**

- ✓ **コニャックとアルマニャックの蒸留法の違いは??**
味ってどう違うの??
蒸留:アルコール抽出のために必要な作業
- ① 単式蒸留器で2回に分けて蒸留。**雑味が少なく芳醇でエレガントな味わい**
 - ② 半連続蒸留器で1回。アルコール度の抽出は弱い**が力強く野生的でフレッシュな味わい**

- ✓ **茶色(琥珀色)のブランデーと透明なブランデー??**
蒸留したてのブランデーは無色透明です。
え..? ブランデーって茶色じゃなの??
なぜか? 樽による熟成を経るから、です。
透明なタイプはステンレス熟成です。



オーク樽での熟成、保存によりキャラメル色に変化します。
樽の色素や空気との接触により成分が変化していきます。
そして、コニャックとアルマニャックにおいては
『蒸留水』『オークチップス』『糖』『カラメル』の添加物が認められています。

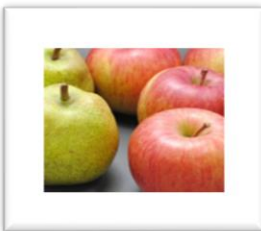
蒸留水...アルコール度数調整のため
オークチップス...タンニンを含んだ味わいにするため。
糖...アルコールの刺激を和らげるため
カラメル...色味の調整

これらを使うか使わないかはメーカーによって様々です。



おおまかではありますが2種類書かせて頂きました。
最後に③カルヴァドスについて。

- ✓ **ノルマンディーとブルターニュで作られる
リンゴを原料としたブランデーです。**
ノルマンディーとブルターニュで作られたリンゴのブランデーで
基準を満たしたものをカルヴァドスと呼びます。
他の地域でつくられるものはアップルブランデーと呼ばれます。
リンゴから作ったシードルを蒸留してカルヴァドスになる。
- ✓ 【カルヴァドス】と呼ぶには規定があり、2年以内の
若いシードル(香りが強いもの)を蒸留して作ったものだけ。
- ✓ **原料はなぜリンゴか**
北フランスは気候が寒く、ブドウ栽培に適さないため。
- ✓ **コニャック、アルマニャックよりも香りがたち、
フルーティーで華やかな香りが特徴**
そのまま飲んだり、製菓に使われたり用途も様々。
- ✓ 1ℓのカルヴァドスを造る為に約80kgのリンゴを必要とする。
2年間の樽熟成を必要とします。
年月を重ねるとまろやかで香りのつよいものへととなります。
若いカルヴァドスは刺激があり、強い味わいです。
- ✓ **原料はリンゴだけじゃない**



通常では15%ほど、**洋梨**を混ぜて作ります。
リンゴだけだと甘味が強くなってしまうため、
酸味とのバランスをとるためブレンドされる。
リンゴはさまざまな品種をつかい、銘柄ごとに個性のある味わいに。

- ✓ **ブランデーと一緒に、、、ビターチョコレート、相性バツグン**です。
コーヒーと交互に飲むのもブランデーの甘味も増して美味しくなります。
ドライフルーツなどの甘味のあるものと楽しめます。
塩気のあるものとしてはナッツ類がおすすめです。

さいごに。
3種類のブランデーを今回とりあげましたが、食後酒には他にも
貴腐ワイン、ポート、マール、など種類がありますので更に知識を増やし、
お客様に合わせてご提案ができるようにしたいと思います。