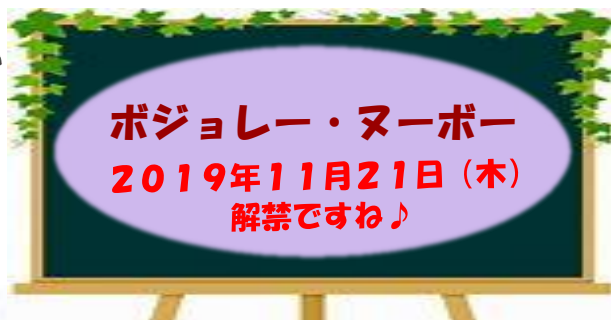


秋田ディエックスだより

Vol. 35
令和元年11月号

いつもお世話になっております。秋田ディエックス様です。
立冬も過ぎ、朝夕が急に冷え込んできましたね。日中の陽射しも弱まって来て冬が近いことを感じさせる季節です。
本格的な寒さの前に冬の準備を進めていきましょう。

秋田ディエックス株式会社
TEL018-862-6808
FAX018-824-4411



カラーバージョンございます。担当営業員までお気軽にお声をお掛けください。



◆ボジョレー・ヌーボーとは◆

ボジョレー・ヌーボーは、フランスのブルゴーニュ地方の、ボジョレ地区で造られます。ヌーボーはフランス語で新酒の意味。つまり、ボジョレ地区で造られたフレッシュなお酒ということです。

ボジョレー・ヌーボーの醸造には、数週間でワインにすることができる、MC（マセラシオン・カルボニック）法と呼ばれる急速発酵技術が使われています。ガメイ種を使用し、かつその年収穫されたブドウで造られるワインのみボジョレー・ヌーボーと呼ばれるのです。

◆どうして11月第3木曜日が解禁日？◆

過去には11月11日が解禁日でした。縁起の良いとされていた聖マルティヌス（サン・マルタン）の日だったこと、そして最も早く収穫されたブドウからワインが完成する時期がいつもだいたいこの頃であったためです。

ところがその後、11月15日へと変更。しかし日にちを固定すると、フランスのワインショップの定休日と解禁日が重なってしまう問題が発生したため、フランス政府が1984年にボジョレー・ヌーボーの解禁日は「毎年、11月の第3木曜日」として毎年変動する解禁日を設定したのです。

◆日本にもある??日本酒ヌーボー◆

日本酒には、一律に定められた解禁日はありませんが、秋に収穫されたお米で造られた新酒「しぼりたて」は、ボジョレーヌーボーとその役割が似通っており、「日本酒ヌーボー」と呼ぶのにふさわしいのではないかと思います。「しぼりたて」は火入れをしない「生酒」であることが大きな特徴で、爽快感のあるフレッシュな味わいのものが大半です。出来たての新酒は爽快感があっておいしいですね♪出来たてのフレッシュな新酒と、時間をかけて熟成された日本酒、どちらもそれぞれの良さがありますが、これから出回る“新酒”を楽しんではいかがですか？

★お知らせ★

秋田ディエックスでは、当店お引き取りで対象商品をお買い上げいただいたお客様に、その場で素敵な賞品が当たる大抽選会を実施!!空くじなし!!
ご来店お待ちしております!!