



酒仙人直伝！

監修：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

# お酒をめぐるイイ話

お酒をめぐるネタを酒仙人が直伝！

[Vol. 15 配信日：2017年12月15日]

## クリスマスの乾杯はシャンパンでおしゃれに！



(クニちゃん)  
シャンパンのラベルを見て、味が甘いか辛いかを知りたいんで、見方を教えてください！



(酒仙人)

クリスマスのイベントを祝うのに最適なのは、なんと言っても「シャンパン」じゃのお。炭酸ガスを含んだワインは「スパークリングワイン」と総称されるんじやが、シャンパンはその中でも最高峰に位置づけられるぞよ。実はシャンパンは、正式には「シャンパーニュ」と呼ばれるんじやが、これは、シャンパーニュがフランスのシャンパーニュ地方で造られるからじゃ。

さらに「シャンパーニュ」を名乗るには、定められたブドウ品種を使わねばならんほか、さまざまな規定をクリアする必要があるなど、厳格に条件が定められておる。これらの条件を満たしたのものには、ラベルに「Champagne (シャンパーニュ)」と記載されておるので、参考にするとよいな。「スパークリングワイン=シャンパン」と思っている人も多いようじやが、実際に「シャンパン」と名乗れるのはごく一部なんじや。

シャンパンを購入するとき役に立つのは、解説に記載されている甘辛表示じゃ。シャンパンは製造の一部に「補糖」という作業があるんじやが、その際加えた「ショ糖」の量によって、出来上がる商品の甘辛具合が決まるのじや。その甘辛具合はラベルに書かれておるぞよ。下表の左側が実際にラベルに記載されている甘辛表示じゃ。クニちゃんも、これを参考にシャンパンを選んでみんしゃい！ 「特別な日のための特別な酒」、それがシャンパンと言えようぞ。クニちゃんは、誰とシャンパンを飲むのかな？ わはは。

シャンパンのラベルの甘辛表示	残糖分	甘辛の目安
ブリュット ナチュラル パ ド セ ドサージュゼロ Brut Nature, Pas Dose, Dosage Zero	3g/ℓ未満	極辛口
エクストラ ブリュット Extra Brut	0～6g/ℓ	極辛口
ブリュット Brut	12g/ℓ以下	辛口
エクストラ ドライ Extra Dry	12～17g/ℓ	中辛口
セック Sec	17～32g/ℓ	中辛口
ドゥミ セック Demi-Sec	32～50g/ℓ	中辛口
ドゥー Doux	50g/ℓ以上	甘口

◆参考文献：『ワインの基』 著：全日本ソムリエ連盟(ANSA)

### 【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO法人FBOに帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等については当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。