

ワインの香り確認

醸造のイメージ膨らみます

原中講座で3年生
ティステイング

原村原中学校の総合的な学習の時間「原村学」で、ワイン作りに取り組む講座「原中



赤と白のワインの香りを嗅いで、ワイン醸造へのイメージを膨らませる生徒たち

ワインを作ろう」を受講する3年生25人は27日、本物のワインの香りを体感する「ティステイング」をした。シニアソムリエの野村秀也さんからワインと香りなどについて学び、赤と白それぞれの香りを嗅いでワイン醸造へのイメージを膨らませた。

野村さんは、ワインに含まれる匂い物質は白が700種、赤が500種あることやワインのおいしさは香りが8割、味が2割と言われるほど香りが重要であるなどと説明。「香りでワインの味わいを想像してみて」と生徒たちに呼び掛けた。

ティステイングでは講座の講師の小林峰一さんが醸造した「ピノ・ノワール」のワインを使用。野村さんからグラスの持ち方や、ワインの入ったグラスを回す「スワリング」を教わった生徒たちは、早速実践してワインを空気に触れさせると、代わる代わる

グラスに鼻を近づけて、赤と白それぞれの香りや色を確かめた。

生徒たちは香りを「花みた

い」「リンゴっぽい」「甘い」などと表現。どんなワインを作りたいか想像を膨らませていた。