

Firadis Newsletter

2016年9月号

— もくじ —

◇シニアソムリエ藤巻暁さん指南！“ヴィンテージワインの抜栓方法”虎の巻 …P1

◇【ソムリエアンケートVol.1】最も支持されるソムリエナイフとは？～メンテナンスや修理の疑問にもお答えします！ …P3



シニアソムリエ 藤巻 暁さんが指南！
“ヴィンテージワインの抜栓方法”虎の巻
 広報 浅原 有里

フィラディスでは、熟成したワインならではの美味しさをたくさんの方々にも味わってみたいと数々のオールド・ヴィンテージワインをご案内しておりますが、いざ楽しもう！という時にハードルとなるのが抜栓ではないでしょうか。

実際に、ヴィンテージワインの抜栓方法についてはソムリエ協会の教本などにも記載はなく、各店のベテランソムリエさんから後輩に受け継がれている部分が多いようで、そういった先達が身近にいないと習得は難しい状況です。

そこで今回、幾多のヴィンテージワイン抜栓経験を持つシニアソムリエの藤巻 暁氏に、藤巻流の抜栓方法を伺いました。Youtubeのフィラディスチャンネルにて動画も公開しておりますので、ぜひ併せてご覧ください。



フィラディス

YouTubeのFiradisチャンネルをご覧ください！

【ソムリエナイフによる基本の抜栓方法】 <https://youtu.be/1p6zm62qGgY>

まずは、全ての基礎となるソムリエナイフでの抜栓方法をご紹介します。

1. ワインはパニエに入れて準備をする

パニエを使用すれば、澱などの沈殿物を液中に舞い上がらせずに最後まで提供することが可能です。

また、万一抜栓時にコルクが崩れてしまった場合でも、入口付近に留まってくれるので失敗を最小に抑えられます。

2. キャプセルは全てはがす

3. 濡らしたトーションで瓶口部分を包んで蒸らし、汚れを拭う

瓶の口周りをキレイにして、コルクの状態を確認します。

4. スクリューはコルクの端に刺し込み、対角線に入れていく

真ん中から真下に刺すよりも、より一層コルクをホールドします。

5. 力は下方向ではなく、回す方向に加える

コルクがもろくなっていると、少し力を入れてただけでボトル内に落ちてしまうことがあるため、下方向ではなく差し込む方向に力を加えます。

6. スクリューの先端を貫通させた後少し戻し、ボトル内に空気を入れる

ボトル内が密封されたままでコルクを引き抜こうとすると、戻そうという逆の圧力がかかり、残り5mmくらいが千切れて残ってしまうことがあるので、空気を入れて圧を逃がしてから抜きます。

7. 貫通させた状態でフックを引っかけて引き上げる

8. コルクの破片が残った場合は、ピンセットなどで取り出す

9. 汚れをトーションで拭いたら完了！



古酒抜栓 point ⑥
 スクリューはコルクの端に刺し込み
 対角線に入れていく



古酒抜栓 point ⑦
 スクリューの先端を一度貫通させ
 少し戻し 空気を入れる

このソムリエナイフを使った抜栓の応用として、ソムリエナイフ2本を使った抜栓方法もあります。

その場合は、「4. スクリューはコルクの端に刺し込み、対角線に入れていく」までは同様ですが、その後更にもう1本のソムリエナイフを先に入れたものの隙間に差し込み、両方が刺さったところで少しずつ回しながら引き上げます。2本のソムリエナイフをコルクに刺すことで、よりコルクのホールド力を高めることが出来ます。



【プロング式ワインオープナーを使用する抜栓方法】 <https://youtu.be/YKMAtG4bt30>

ヴィンテージワインの抜栓では、二枚刃のプロング式やアーソー式と呼ばれるワインオープナーがよく使用されます。特にボロボロになりそうなコルクや、瓶にくっついてしまったコルクなどに有効です。

プロング式だけを使うのではなく、ソムリエナイフと併用することで、落ちやすいコルクにも対応できます。

1～6まではP1の基本方法と同様

まずはソムリエナイフをしっかりと根元まで刺し込みます。

7. ソムリエナイフの上からプロング式オープナーを入れる

プロング式オープナーは、左右交互に動かしながら入れていく。

8. 2つのオープナーを回しながら同時に引き抜く

テコの原理を使うのではなく、2つ一緒に回しながら引き抜きます。



プロング式のオープナーでは、ソムリエナイフと2枚刃のオープナーが合体した『デュランド』という商品が販売されており、ヴィンテージワインを多く取り扱うお店では非常に重宝されています。

【コルクがボトル内に落ちてしまったら・・・】 <https://youtu.be/t-i3fdPQFrM>

少し触ただけでコルクがボトルの中に落ちてしまったり、引き抜く途中で折れてしまい、中に落とさざるを得なかった場合、どのように対処されているでしょうか？

コルクくずがたくさん入ってしまったのであればガーゼとデキャンタを使ってワインを濾すのが最適かもしれませんが、濾すのは抵抗がある、あるいはかたまりのコルクが落ちただけでそれを取り出すだけで済むという場合の対処法をご紹介します。

* コルクリフトを使う

一般的なものはコルクリフトで引き上げる方法です。元々落ちたコルクを引っ張り上げるための道具ですが、現在はほとんど販売されていません。使い方はコルクを挟んで絞りながら引き上げるだけととても簡単です。



コルクリフトでのコルクの引き上げ方 point ①
コルクを挟んで引き上げる

* 風糸を使う

その他には、レストランに置いてある可能性の高い風糸を使う方法があります。

風糸を30cmくらいの長さに2本切り、それを重ねて半分に追って折り曲げた部分をパフェスプーンや菜箸などでボトル内に入れ込みます。コルクの向こう側(瓶口の反対側)に引っかけて引っ張ることで、風糸のデコボコが中のコルクに絡み引き上げることが出来ます。瓶口近くまで引き上げたら、ソムリエナイフを使って抜きます。



風糸でのコルクの引き上げ方 point ②
パフェスプーンを風糸に引っ掛け
ボトルの中に入れる

今回ご紹介した抜栓方法は、ちょっとしたコツは必要ではありますが、どれもシンプルでどなたにも習得可能です。また、慌てずに落ち着いて行えば、どんなトラブルにも対処できます。これを機に、たくさんの方にヴィンテージワインの抜栓に挑戦していただき、古酒ならではの奥深い魅力を身近に感じていただけたら嬉しく思います。

【ソムリエアンケートVol.1】ソムリエに最も支持されるソムリエナイフとは？

～メンテナンスから修理まで、疑問・質問にもお答えします！

広報 浅原 有里

先日全国のソムリエの皆さまに現在お使いのソムリエナイフに関するアンケートを行いました。

その結果をご紹介しますとともに、人気ブランドの長所・短所やお困りのことをズバリ解決していきたいと思っております！

【ソムリエに支持されるソムリエナイフ】

現在メインでお使いのソムリエナイフと、そのソムリエナイフについて満足な点・不満な点を伺いました。

	ブランド名	得票	満足している点	満足できない点
1位	シャトー・ラギオール 販売価格: 17,850～44,000円	62	<ul style="list-style-type: none"> ・スクリューが長いので長いコルクや古酒が開けやすい ・デザインが良い ・使いやすさ／抜栓しやすい ・フォイルカッターが切りやすい ・日本総輸入元の正規品は3年保証 	<ul style="list-style-type: none"> ・使い始めが固い ・使ううちに各可動部がゆるくなりすぎてしまう ・固いコルクでスクリューが曲がってしまうことがある ・フォイルカッターが弱ってきて切りづらくなる ・修理に時間がかかる(日本国内で出来ない) ・高価
2位	プルタップス 販売価格: 750～8,350円	7	<ul style="list-style-type: none"> ・ダブルアクションで使いやすい ・樹脂製コルクなど固いコルクでも簡単に開けられる ・耐久性 ・安価 ・正規品3千円以上のアイテムは2年保証 	<ul style="list-style-type: none"> ・フォイルカッターが弱ってきて切りづらくなる ・壊れやすい
3位	アスロ 販売価格: 7,000～20,000円	6	<ul style="list-style-type: none"> ・日本製(刃物の町岐阜県関市) ・キャップシールがきれいに切れる ・ハンドル部分に丸みがあって、力が入れやすい ・修理対応可能、国内なので迅速 	<ul style="list-style-type: none"> ・フォイルカッターの曲線が使いづらい ・若干ゴツゴツしている
3位	フォルジュ・ド・ライヨール 販売価格: 23,000～35,000円	6	<ul style="list-style-type: none"> ・スクリューが長い ・デザインが美しい ・安定感があり、使いやすい ・丈夫 ・フォイルカッターの切れ味が良く、切り口がきれい ・日本総輸入元の正規品は1年保証 	<ul style="list-style-type: none"> ・フォイルカッターに栓抜きが付いていて使いづらい ・修理が日本国内で出来ない ・高価
5位	ラギオール アン オブラック 販売価格: 26,000～68,000円	5	<ul style="list-style-type: none"> ・デザイン性の高さ ・日本総輸入元の正規品は10年保証(交換対応) ・丈夫 	<ul style="list-style-type: none"> ・フォイルカッターに栓抜きが付いていて使いづらい ・フォイルカッターがすぐに切れなくなる。 ・フォイルカッターの出し入れが固い ・修理が日本国内で出来ない ・高価
6位	貝印 カーショー 販売価格: 12,000円	4	<ul style="list-style-type: none"> ・フォイルカッターの切れが良い ・使いやすいくて手にフィットする ・歯の切れ味、抜きやすさ 	<ul style="list-style-type: none"> ・スクリューが細く、長いコルクは抜きづらい ・デザイン

(有効回答数：112、販売価格は税抜きです)

予想通りと言うべきか・・・、シャトー・ラギオールが堂々のNo.1に輝きました！デザインの美しさもさることながら、抜栓時の使いやすさやスクリューが長く様々なワインに対応出来るといった声が目立ちました。

次点にはプルタップスが選ばれました。プルタップスの魅力は何といってもダブルアクションで使いやすいこと。世界ソムリエコンクールでもシャトー・ラギオールに次いで使用者が多いそうですし、27歳でマスターソムリエの資格を獲得した米国出身のジャック・メイソン氏もプルタップスのソムリエナイフを愛用しています。

今回の「満足できない点」の回答結果から、意外にもたくさんのソムリエさんがソムリエナイフのメンテナンスや修理に不満を抱えていることが分かりました。これを受けて、シャトー・ラギオールの本輸入元や総販売元、ソムリエナイフ専門店、そしてベテランソムリエ数名にお話を伺いましたので、Q&A方式でお応えしてまいります。

＜Q1＞シャトー・ラギオールを修理したいのですが？

日本本輸入元の正規輸入品であれば3年間の保証が付き、そもそもシャトー・ラギオールは生涯保証(10年という説もあり、詳細不明)がついているため、フランスのラギオールのメーカーSCIP社にナイフを送れば修理をしてもらえます。

しかし、元々修理対応に3～6ヶ月ほどかかっていたのが最近特にレスポンスが遅くなっており、6カ月～1年もかかる場合があるようです。本輸入元から問合せをしても返事が全く返ってこないような状況だそうで、個人での修理依頼に対してどれだけ親身になってくれるかは分かりません。

また、正規品の保証ですが、個人で改造を施した場合は対象外になりますし、使い方に問題があつて壊れた場合なども対象外になります。また、修理不可能で交換対応になる場合もあるのでご注意ください。

＜Q2＞購入する際、注意すべきことは？

① フランス・ラギオール村とその周辺の村で造られたソムリエナイフは全てラギオール Laguiole と名乗ることができるため、「ラギオール」と名が付く商品はたくさんあります。(シャトー・ラギオールはティエール村で造られています)

中にはシャトー・ラギオールやライヨールを模しただけの安い粗悪品もあるようです。また、中国のコピー商品も数多く出回っているため、見極めが重要です。

② 右写真のようにスクリー部分の軸がずれている場合があるので、実物を見て歪みなどないか確認してください。



＜正常なスクリー(上)と、軸がずれたスクリー(下)＞

＜Q3＞使い始めが固いのはどうしたらいいの？

ベテランソムリエ①「固いのはそういうもの。使い続けるうちに徐々に緩んでくる」

ベテランソムリエ②「油をさすと良い。オリーブオイルを使用する人もいるが、食用油は酸化すると固くなるので、クレ5-56のような金属用の油が良い」

＜Q4＞使い続けると緩くなるのはどうしたらいいの？

万力のようなもので締める、買い替える、ある程度緩くなるのは仕方ない、といった回答をいただきました。ヘンケルやドゥリュックなどステンレス系のソムリエナイフの場合、接合部分の金具を工具で打ちつけて締め直すことは可能です。

＜Q5＞キャプセルカッターが切れなくなりました

やすりなどで研ぐ場合が多いよう。ただ、こういった改造を加えると保証対象外になってしまうので注意が必要です。

【最後に】

様々な方にお話を伺うなかで、全員が口を揃えておっしゃっていたこと。それは・・・

☆ **高価なソムリエナイフは“一生モノ”と捉えられがちだが、あくまで道具であり消耗品！**

毎日のように使っていれば壊れるのは必定です。1年ごとに買い替えるソムリエさんもいらっしゃるそうです。

☆ **各ソムリエナイフの個性を理解し、使い分けをべし**

シャトー・ラギオールやライヨールなどはスクリーが長いため、長いコルクや貫通させる必要があるヴィンテージワインには適していますが、樹脂製コルクなどの固いコルクを無理に開けようとするとスクリーが曲がってしまったり、付け根がぐらつく原因となります。こうした特性を理解して、状況に応じて使い分けるのが理想です。

スクリーキャップが増えてきたとはいえ、ソムリエさんが優雅にカッコよくコルクを抜く姿を楽しみにしているお客様も多いのではないのでしょうか。ご自身に合ったソムリエナイフを見つける一助として、ぜひご活用ください！