

ソムリエの仕事学ぶ

原中ワインをう つくろ 野村さん講師に

野村さんが注ぐワインに見入る生徒たち



原村原中学校の総合的な学習の時間「原村学」の3年生の選択講座「原中ワインをつくらう」(35人)が7日、同校で開かれた。茅野市北山のレストラン「オーベルジュ・エポワール」のシニアソムリエ野村秀也さんを講師にソムリエの仕事を学び、昨年の3年生が手掛けたワインの香りを確認。ワインの魅力に触

れ、今後のワイン造りへの期待を高めた。

「ソムリエはガイドのよう」と野村さん。ワインの銘柄や造られた場所などのストーリー、味を頭に入れ、「栓を開ける前にお客さまに説明してマッチしたものを紹介する仕事」とした。ワインの試飲では「おいしいと感じるのは香り8割、味2割。香りは

味わいに大きく影響する」と説明した。

続いて、昨年の3年生が育てたブドウで造った赤と白のワインを野村さんが抜栓。生徒たちはワインが入ったグラスを鼻に近づけて香りを感じ、「リンゴっぽい」「めっちゃ果汁が濃いブドウジュースみたい」と印象を話した。野村さんは香りとともに、

実際に口に含んで味も判断。白は「酸味、うまみがあり味わいのバランスが取れている」、赤は「後半に本領を發揮する味」などとし、「素晴らしい」と評価した。

日達愛蘭さん(14)は「ワインはこんなに深い香りがするんだと驚いた。自分たちで造るワインは先輩の味を超えたい」と意欲を新たにしていた。