サンワチャンネル



令和8年11月号

過去のサンワチャンネル
はこちら



まもなく解禁 ボジョレーヌーボー！

毎年 11 月になると話題になる「ボジョレーヌーボー」。2026 年の解禁日は 11 月 19 日（木）です。秋から冬へ変わっていくこの時期ならではのイベントとして、家族や友人との食事、ホームパーティーなどで楽しむのもいいですね。今回はそんなボジョレーヌーボーに関することをご紹介していきたいと思います。



ボジョレーヌーボーとは



「ヌーボー」はフランス語で「新しい」という意味で、ボジョレーヌーボーとは、フランスのボジョレー地区で、その年に収穫されたブドウを使って造られる新酒のことです。

通常のワインのように長時間熟成させて味わうものとは違い、できたばかりのフレッシュな味わいを楽しむことが大きな特徴です。
毎年同じ味になるわけではなく、その年のブドウの出来や気候によって味わいが変わるのも楽しみの一つです。
なお、赤ワインとロゼのみが存在し、白ワインはありません。



楽しみ方のポイント



🍇冷やして飲む
軽やかな味わいを楽しむために、12～14℃に冷やすのがおすすめです。

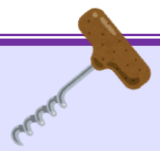
🍇グラスで香りを楽しむ
フレッシュな果実の香りをゆっくりと味わいましょう。

🍇料理と合わせる
軽めの前菜やチーズ、和食にもよく合います。



歴史





諸説ありますが、ヌーボーには、そもそも当地の農民が収穫を祝ったのが始まりとされる説、不作時にあるワイン醸造業者が、面白半分にワインの即醸法で作ったところ、果実香あふれるワインに仕上がり、たちまち評判になった説などがあります。
本格的な輸入が始まったのは 1968 年でした。当時の解禁日は 11 月 11 日でしたが、その後 11 月 15 日に改められ、さらに 1985 年から、11 月の第 3 木曜日に改められました。
解禁日が設けられた理由として、各メーカーがどこよりも早くヌーボーを出荷し売り上げを稼ごうと競い合っていたものが、だんだんエスカレートしていき、ついにはワインとして十分出来上がっていないにもかかわらず、出回るようになってしまったからです。

おすすめのおつまみ例



☆チーズ
カマンベール、ブリー、コンテナなどのやさしい味わいのチーズがおすすめです。
☆生ハム・サラミ
塩気がワインの甘みを引き立てます。
☆きのこ料理
ソテーやアヒージョなど、秋から冬にかけて楽しみたい食材です。
☆海鮮のマリネ
さっぱりとした味わいがよく合います。
☆ナッツ
香ばしさと食感がワインとの相性抜群です。

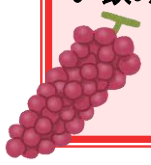




ちなみに

醸造方法の特徴は、マセラシオン・カルボニック（炭酸ガス侵漬法）と呼ばれる独特の醸造法です。収穫したガメイ（黒ブドウ品種）を房ごと発酵槽に入れ、ブドウ粒内部で発酵を始めさせるという方法で、通常の赤ワインとは工程が少し違います。この製法によりブドウから色素は出るもののタンニンの抽出は抑えられ、渋みがほとんどない飲みやすい赤ワインになります。さらに発酵過程で生まれる香り成分の影響で、キャンディやバナナ、時には綿菓子のような独特の香りが感じられることもあり「ボジョレーヌーボーといえばバナナの香り」と例えられるゆえんにもなっています。

引用元：ウィキペディア



発行元 ： 税理士法人 三和会計事務所