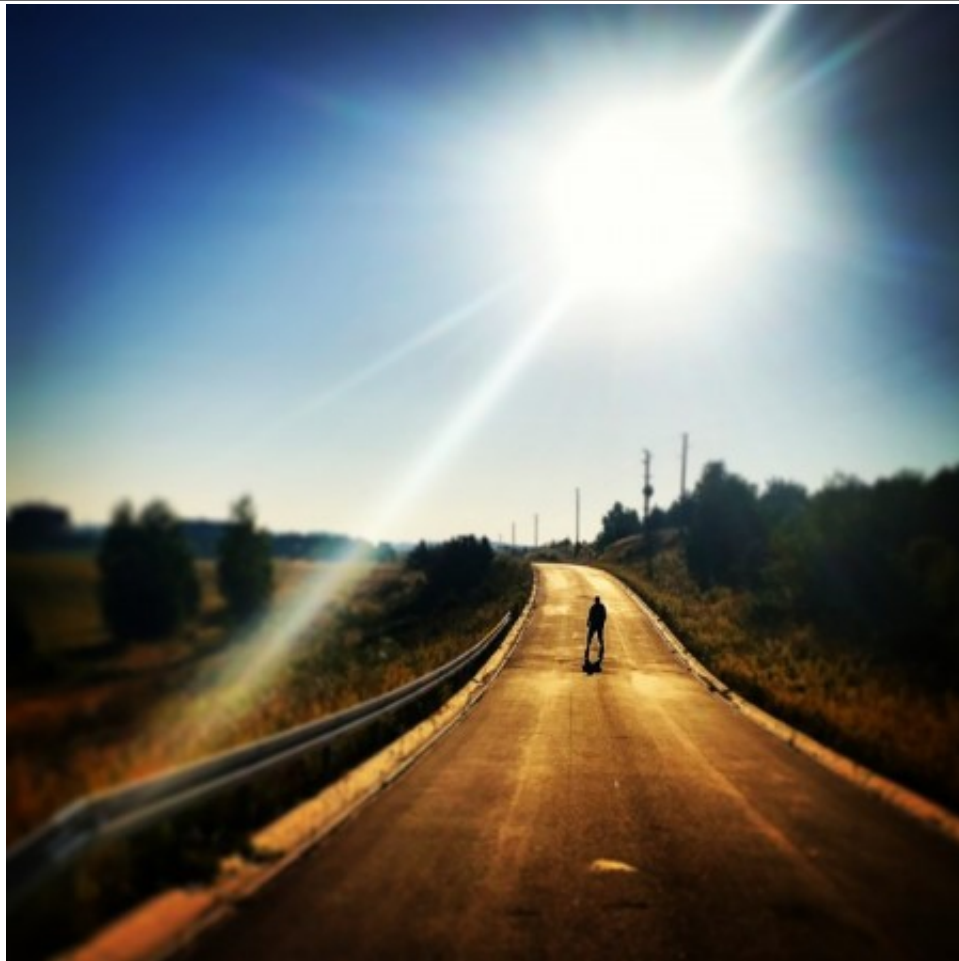


## 暑い夏におすすめのワインの飲み方！人気のスプリッツカクテル

---



日本の夏も暑いですが、ヨーロッパも熱波が続きます。「湿気が少ないから、暑くても日陰だと過ごしやすい」というのは気温30度くらいまでの話。今回は**暑い夏におすすめのワインと人気のカクテル**についてお話しします。

### 夏に人気のワイン飲み方！

---

気温が35度前後になると、さすがに日陰でも辛くなってきます。湿気が少ない分、喉もからから、肌もかさかさになりやすく、冷房がそれほど普及していないため、一旦熱気にあたると、なか

なか身体を冷やす手段がありません。

さて、食卓ではワインを飲むことで知られるフランス人。暑くなってくると、一段と消費量が上がるのが**ロゼワイン**です。

きりっと冷やしたロゼは、あっさりした舌触りで、夏の食卓にぴったり。

また、暑い夏よく見かけるワインの飲み方に、**ガス入り水で割って飲む**というものがあります。実は、この飲み方は、この夏流行の**スプリッツ (Spritz)**と呼ばれるカクテルの原型でもあります。

## スプリッツの起源



事の起こりは19世紀。ヴェネチア共和国を領有したオーストリア人が、イタリアワインの味の濃さを薄めようと、ガス入り水で割って飲んだのが始まりだとか。

その後、ガス入り白

ワインをガス入り水で割ったり、少し苦味をプラスするカンパリ（Campari）やアペロル（Aperol）のようなアルコールを混ぜたり、オレンジを一切れ加えたりと、このカクテル・スプリッツは姿を変えていきました。今でも、特にヴェネチアでは、あちこちのバーで少しずつレシピの異なるスプリッツが味わえるそうです。

## 夏に人気のスプリッツの味

この数年、フランスではカクテル作りがじわじわと人気を呼んでいるのですが、このスプリッツ、今年はよく話題に上っています。

余り強くないかすかな甘みと、爽やかな柑橘の香りが、夏の乾いた喉に合うのかもしれませんが。

どこかのバーメニューで見かけたら、ぜひ試してみてください。お勧めです。

オンラインフランス語学校

# ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

