

# スパークリングワインを楽しむコツ

今回はスパークリングワインを楽しむコツについてご紹介します。

## ☆スパークリングワインを楽しむコツは「温度」

スパークリングワインは、その発泡性を生かすためによく冷やしてから飲みましょう。適温は4～8℃。ワインクーラー（代用の器でも可）に1/3づつ水と氷をはり、ボトルネックまで沈めて25～30分でちょうど飲み頃温度になります。

## ☆スパークリングワインの上手な開けかた

1. コルクの留め金は外さずに緩め、留め金の上からナプキンをかぶせます。
2. ボトルを少し傾け、利き手でボトルの下を持ち、もう片方の手でナプキンを押さえます。
3. コルクを回すのではなく、ゆっくりボトルを回します。
4. 少し回すとガス圧で自然とコルクが上がってきます。コルクが抜けるか抜けないかのあたりでコルクを少し傾けてガスを抜くとスーという音が鳴り、噴き出さずに開けられます。

いかがでしたか？スパークリングを楽しむ際の参考にして下さい！