

『最強のゴロ』シリーズ

~Yuichi Okumura~

黄色のハイライトは、ver1.0との修正箇所です。

ワイン概論 1

テキスト 1-2

●化学者 (化学式) がリュックサック (ジョゼフ・ルイ・ゲイリュサック) を背負って、パスタ (ルイ・パスツール) 工房 (酵母) を見学。

●果汁※を無理やり (600-800 ml) 絞る。

※ブドウ 1 kgから得られる果汁・ワインの量

●酒の席 (酒石酸) でリンゴ (リンゴ酸) は食えん (クエン酸) と言って、かりん糖 (カリウム※) を食べる。

※酒石酸はカリウム・カルシウムなどと結合して酒石として析出する。

●発酵して (発酵による酸) 濃く (コハク酸) なったすっぱい (酢酸) 牛乳 (乳酸) を捨てる。

●寄付金 (貴腐ワイン) で安く買ったガラクタ (ガラクチュロン酸) をグループ (グルコン酸) に高値で売って儲かる仕組み (粘液酸カルシウム) を考えた。

テキスト 1-3

●イオンスーパー (水素イオン指数) の肉がパサパサ (pH2.9~pH3.8) だった。

本資料の無断での転載・転送・転用・二次利用はお控えください。

テキスト 1-4

【Fortified wine、酒精強化ワイン】

●囲碁のレベルを夫婦（15～22度）で高める（アルコール分を高める）。

●酒（アルコール）を控えても無駄じゃ（ムタージュ）。

●バイト先（ヴァン・ドゥ・ナチュレ、ヴァン・ドゥ・リキュール※）のシェフ（シェリー）が、今更（マルセラ）ポトフ（ポートワイン）までいらん（マデイラ）し、量も減らせ（ヘレス）と言われる。

（フルコースで、終盤でポトフが提供されてお客さんが困惑しているイメージ）

※バイトが力みすぎて（ヴァン・ドゥ・リキュール）シャンパン（ラタフィア・ド・シャンパーニュ）をこぼし、あんまり出しゃばらんときなさい（ピノー・デ・シャラント）と注意を受ける。

【Flavored wine】

●香水（フレーヴァード・ワインを連想）をつけたサングラス（サングリア）のレジーナ（レッチーナ）がベルを持って（ヴェルモット・ヴェルムート）リレー（リレ）に出場する。

テキスト 1-5

●警官が、アルコール中毒者（アルコール度）の会社（瓶詰め業者名）の住所（原産地）を調べるのは義務（義務記載事項）である。

テキスト 1-6

【スパークリングワイン以外の残糖量の表示】

<フランス>

●パリのセコい（セック）出店（ドゥミ・セック）の店長が、悪い（モワルー）ことを堂々（ドゥー）とする。

本資料の無断での転載・転送・転用・二次利用はお控えください。

<イタリア>

●ローマの接骨院（セッコ）で足トレ（アシユット）しているのはセミリタイヤ（セミ・セッコ）したおじさんと、アボガド（アッボッカート）と甘い（アマービレ）デザート（ドルチェ）が好物。

<ドイツ>

●ドイツのコロッケ（トロッケン）には半分に切ったコロッケ（ハルフトロッケン）とリーフレタス（リーフリッヒ）が図々しい（ズース）くらいたくさん入っている。

<スペイン>

●スペインで、セコい（セコ）セミロング（セミセコ）の女と、セミダブル（セミドルセ）のベッドを買って同棲（ドルセ）している。

●上司（上から順に）が甘い（残糖量）から、容（4g/ℓ以下）易に（12g/ℓ以下）仕事（45g/ℓ未満と以上）ができるわい。

テキスト 1-7

【スパークリング・ワインの残糖量】

★縦軸での覚え方

<フランス>

●パリでのブルーな夏（Brut Nature）の思い出は、パス（Pas Dose）が決まらず0点（ドザージュ・ゼロ）で最悪（3g/ℓ未満）な試合だった。

●超ブルー（Extra Brut）な小1（6歳→6g/ℓ未満）の思い出は、給食のブレッド（ブリュット）食べすぎて胃痛（12g/ℓ未満）になったことです。

●彼氏は、超セコく（Extra Sec）て超ドライ（Extra Dry）だけど、美男（17g/ℓ未満）です。

本資料の無断での転載・転送・転用・二次利用はお控えください。

●セコい (Sec) 会社の参事 (32g/ℓ 未満) は、どう見てもせこい (ドゥミ・セック) やつ。午前の売上に不満 (50g/ℓ 未満) のようで、早く目標を超えて (50g/ℓ 超) どう (ドゥー) やと言ってやりたい。

★まずはフランスを暗記した上で、以下はフランスから見た変更点や新たな名前

<イタリア>

●ローマチームに、3人 (32g/ℓ 未満) セコい (セッコ) シュート (アシュット) 打つやつがいる。

●料理のセミ (セミ・セッコ) プロがこれ (50g/ℓ 未満) でもかと、アボガド (アッポカート) 入りのデザート (ドルチェ) を作る。

<ドイツ>

●ドイツ産のハーブ (Naturherb) でコロッケ (トロッケン) の味をマイルド (Mild) にする。

<スペイン>

●スペインのチームに 5連敗 (50g/ℓ 超) するなんて、たるんどるぜ (ドゥルゼ)。

<その他>

★まずはフランスを縦軸で覚えた上で、横軸で考える覚え方。

●Extra Brut (超ブルーな小1(6歳→6g 未満)) と Brut (ブレットで胃痛(12g 未満)) は共通。

●エクストラセック (超セコい美男(17g 未満)) は、フランス・イタリアでは超ドライ (エクストラドライ) だった、ドイツでは動作が超トロ (エクストラトロッケン) かった。

●セック (せっかちな参事(32g 未満)) は、イタリアではシュート (アシュット) を決めたのに、ドイツでは動きがトロ (トロッケン) かった。

●ドゥミ・セック (出店は午前(50g 未満)まで)、イタリアではセミ・セッコ (セミプロ) がアボガド (アッポカート) を使い、ドイツは半分コロッケ (ハルプトロッケン) を使う。スペインもセミプロ (セミ・セッコ) が調理します。

本資料の無断での転載・転送・転用・二次利用はお控えください。

- どう（ドゥー）してこんなにデザート（ドルチェ）がマイルド（Mild）なのか。食べ過ぎてお腹がたるんどるでー（ドゥルセ）。
- フランスの **Sec** という言葉は、イタリアでは **secco**、スペインでは **seco** となる。