

せっかくワインを飲もうと思った時にコルク栓がうまく抜けず、楽しめなかった・・・などということは誰でも1度は経験があるのではないのでしょうか？
開けやすい道具選びとその使い方を知っていれば、誰でも上手にコルク栓を抜くことができます。



いろいろなタイプのワインオープナー



ソムリエナイフ

この力を利用してコルクを抜きます。但し、「スクリーをまっすぐ差し込む事」、「コルクを引き上げる時、コルクが曲がらないように気をつける事」がコツ。プロがよく使用するタイプですが、コツさえ掴めば誰でも使用可能。

セルフプリング式

ハンドルを回しているだけでコルクが抜ける、失敗が少なく最も使いやすいタイプ。

ウイング式

左右のウイングを押し下げると、コルクが抜けるタイプ。スクリーウの太いものも多く、コルクがポロボロになりやすいのが難点。

T字型

一番シンプルでポピュラーなタイプですが、人間の腕力だけで引き抜くため、かなり力が必要。女性には不向きです。

エアーポンプ型

ピストン付で空気圧を利用するタイプ。ピンが破裂するなどの事故の危険性あり。安全面を考えた場合、おすすめできません。

はさみ抜き型

人工コルクなどの固いコルクに使用すると、ピンが割れる可能性が非常に高く、安全性を考えた場合、おすすめできません。

コルク栓の開け方

ソムリエナイフ

1段式と2段式があり、写真(右)のものは2段式です。



どのようなオープナーでも基本は同じです。下にある2つのコツを参考にしてください。

- コツ① スクリューはコルクにまっすぐ差し込む
- コツ② スクリューはコルクの根元までしっかりねじ込む

ソムリエナイフの使い方(2段式)



1. ナイフでキャップシールに一周切れ込みを入れ、下から上に向かって縦方向に切れ込みをいれます。

2. 刃先で切り取ったキャップシール上部を切り離します。

3. スクリューをねかせてコルク中央に先端を垂直に刺します。先端を押し込んでからスクリーを立ると中心に刺さります。

4. スクリューを回転させながらまっすぐ根元までねじ込みます。

5. 上記図 ① をピン口につけ、一方の手で ② とピンをしっかりと固定し、もう一方の手で把手をまっすぐ上に引き上げる。次に ③ をピンの口にかけて、同じように、把手をまっすぐ上に引き上げます。この時、手前上方向に引き上げるのがコツです。

6. コルクを残り5mm程度まで抜いたら、ここを外し、指でコルクをつまみ、ゆっくり引き抜きます。古いワインはコルクがもろくなっていることもあるため優しく引き抜いてください。

セルフプリング式オープナーの使い方



1. ナイフでキャップシールを切り取り、きれいな布などで口の汚れを拭き取ります。

2. オープナー本体の二又の先①をピン口に乗せ、しっかりと握り、スクリー②をコルク栓の中心に突き刺し、下方向に押さえつけながら数ミリねじ込みます。

3. スクリューが確実に突き刺さったら、ハンドル③を取り付け、時計回りに回してください。

4. ハンドルの回転と共に、自然にコルクが上がり、抜けます。

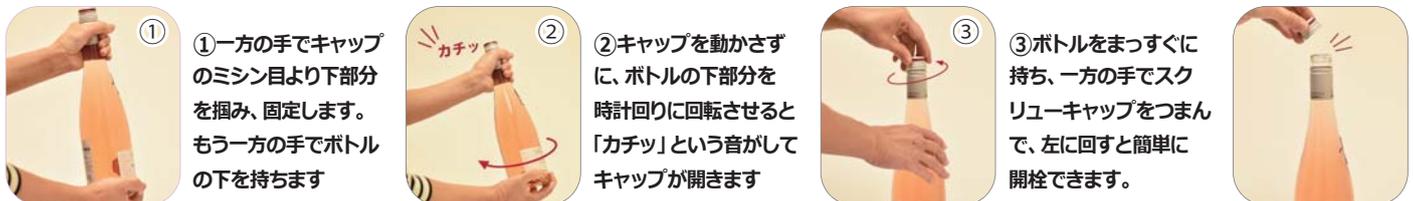
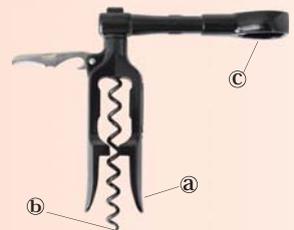
5. きれいな布でピン口を拭きます。

※抜いたコルクを取る際は、ハンドルを逆に回転させてください。

ワインのスクリーキャップの開け方



セルフプリング式オープナー



① 一方の手でキャップのミシン目より下部分を握り、固定します。もう一方の手でボトルの下を持ちます

② キャップを動かさずに、ボトルの下部分を時計回りに回転させると「カチッ」という音が出てキャップが開きます

③ ボトルをまっすぐに持ち、一方の手でスクリーキャップをつまんで、左に回すと簡単に開栓できます。