

1 ワインの鑑賞と表現

料理とワインの組み合わせの留意点

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| (1) 軽い料理に軽いワイン | (5) 地方料理にはその地方のワイン |
| (2) 重い料理に重いワイン | (6) 格の高い料理には格の高いワイン |
| (3) シンプルな料理にはシンプルなワイン | (7) デザート類には極甘口 |
| (4) 複雑な料理には複雑なワイン | |

温度が与える味わいの違い

<温度を下げると>

- (1) フレッシュ感が際立つ
- (2) 果実味など第1アロマが際立つ
- (3) 第2アロマが際立つ場合がある
- (4) 味わいがドライな印象となる
- (5) 酸味がよりシャープな印象
- (6) バランスがよりスマートになる
- (7) 苦味、渋みが強く感じられる

<温度を上げると>

- (1) 香りの広がりが大きくなる
- (2) 熟成感、複雑性が高まる
- (3) 甘みが強くなる
- (4) 酸味がやわらかくなる
- (5) ふくよかなバランスになる
- (6) 繊細さが抑えられる
- (7) 苦味、渋みがより快適な印象となる

開栓後の空気接触 (Aeration) の効果

- | | |
|------------------------------------|-------------|
| (1) 還元による影響が弱まる | (6) 樽香が強まる |
| (2) 第1アロマが上がる | (7) 複雑性が高まる |
| (3) 第2アロマが下がる | |
| (4) 味わいの広がり、ふくよかさが強調され、全体のバランスが取れる | |
| (5) 渋みが心地よい印象となる (タンニンの量は変化しない) | |

スクリーキャップ (アルミニウム合金) の利点

- | | |
|---------------------|----------------------|
| (1) 開けやすく、閉じやすい | (6) コルク臭やコルクくずが発生しない |
| (2) コルクのわれや漏れがおこらない | (7) 散発酸化する恐れがない |
| (3) ぶどうの風味を損なわない | (8) 熟成が可能である |
| (4) 長期間ワインの品質が変わらない | (9) 垂直保存が可能である |
| (5) 保管場所の湿度に影響を受けない | |
- ※コルクのブショネの原因はTCA (トリクロロアニゾール) が代表的である

テイस्टィングの環境

室温 18~22°C
湿度 60~70%

ワインの理想的な保存条件

- (1) 温度は年間を通じて12~15°C
- (2) 湿度は70~75%
- (3) 白色光で必要時のみ点灯できる暗所
- (4) 振動を避ける
- (5) 異臭のあるものと一緒に保管しない
- (6) 必ず横に寝かせる (ラベルは上に)

熟成スピードを左右する要素と事象

<ワイン中に含まれる要素>

- (1) 有機酸の量
- (2) ポリフェノール類の量
- (3) 木樽熟成のポリフェノールの量
- (4) 残存糖分の量
- (5) アルコール度数
- (6) ワイン中のエキス分の濃縮度
- (7) 遊離亜硫酸の量

<ワイン中要素以外の事象>

- (1) 果実や果汁の移送手段やそのスピード
- (2) 醱酵方法
- (3) 瓶詰め時の熱処理の有無
- (4) 樽熟成を経た場合のその条件
- (5) 輸送方法
- (6) 貯蔵条件

テイスティングの方法と流れ

<外観>

- ①清澄度 : ワインの健全度の確認
- ②輝き : 酸度と密接に関係する
- ③色調 : 熟成度合いや年齢を判別する。
白ワイン 緑がかった黄色→黄金→トパーズ→アンバー (琥珀色)
ロゼ オレンジの色調が強くなる
赤ワイン ラズベリー→ガーネット→ルビー→レンガ色、マカボニー
- ④濃淡 : 濃縮度を表し、温暖な地域で育ったぶどうから造られたら濃く冷涼だと薄い
- ⑤ディスク : アルコールの比重によってできる。ボリュウム、グリセリンを表す。
- ⑥粘性 : アルコールが高いと粘性は強くなる。糖分、凝縮度の高いワインも強い。
脚 = Jambes (ジャンプ)
涙 = Larmes (ラルム)
ねっとり = Gras (グラ)
- ⑦泡立ち : 若いスティル・ワインにも見られる。
※スパークリングワインはBulles (粒)、Mousseux (泡) という表現がある

<香り>

- ①第一アロマ
原料ブドウに由来する香り。「果実香」「花」「スパイス」「ミネラル」など
- ②第二アロマ
醗酵段階で生まれる香り。低温発酵の場合「キャンディ」「吟醸香」。
マセラシオン・カルボニックの場合「バナナ」、MLFの場合「杏仁豆腐」
- ③ブーケ
木樽内、瓶内での熟成中に現れる香り。「ヴァニラ」「ロースト」「スパイス」

<味わい>

- ①アタック、②酸味、③甘味、④渋み、⑤苦味、⑥フレーバー、⑦アルコール、⑧ボディ
- ⑨凝縮度、⑩バランス、⑪ミネラル、⑫フィネス、⑬切れ味、⑭余韻、⑮飲み頃

2 ワインの購入と販売

ワインの販売

- ・ 酒類小売業者は酒類販売管理者を選任しなければならない
選任時には2週間以内に税務署に届出書を提出する。
酒類小売業者は3ヵ月以内に研修を受講。
- ・ 販売管理研修を3年ごとに定期的を受講することが義務づけられた。

ワインに添加する酸化防止剤、二酸化硫黄SO₂ (亜硫酸塩、二酸化硫黄) は日本であれば1kgにつき0.35g以上、ソルビン酸は0.20g以上残存してはならない。

ワインにおける酒税はklあたり8万円。果実酒は12000円。

酒類の課税数量に占める各酒類の割合

1位	ビール	31.30%
2位	リキュール	24.50%
3位	発泡酒	8.90%
9位	果実酒	4.30%

国別ワイン輸入状況（数量順）

1 チリ	6 オーストラリア
2 フランス	7 ドイツ
3 イタリア	8 アルゼンチン
4 スペイン	9 南アフリカ
5 アメリカ	10 ニュージーランド

国別ワイン輸入状況（金額順）

1 フランス	6 オーストラリア
2 チリ	7 ドイツ
3 イタリア	8 アルゼンチン
4 アメリカ	9 ニュージーランド
5 スペイン	10 南アフリカ

輸入価格条件

Ex Cellar=Ex Factory（現地倉庫前渡価格）

蔵出しの意味なので、買い手は商品の引取りの費用とリスクを全て担う。

FAS=Free Alongside Ship（輸出港本船舷側渡価格）

本船への積み込みは買主負担

FOB=Free On Board（輸出港本船積込渡価格）

売主が船に積み込むまでの費用を全てもつ

CFR（C&F、CNF）=Cost and Freight（海上運賃込価格）

商品の海上運賃を合算した価格で取り決める売買契約。

CIF=Cost, Insurance and Freight（運賃保険料込価格）

商品の輸出原価に、運賃および保険料を合算した価格で取り決める売買契約

船積み書類

インボイス

生産者が発行。シッパー醗酵の商品代金の送り状／納品書を兼ねる

B/L（船荷証券）

輸送会社が発行。運送品の権利証書／有価証券であり重要書類

分析証明書

添加物分析数値などを証明。指定分析機関のものを取得し、厚生労働省に提出

ワインの出荷・輸送

20フィートコンテナでは750ml瓶12本入りカートンで800～1000ケース。

40フィートコンテナで約1200ケース。リーファーコンテナの場合650～800ケース。

※リーファー＝温度調節機能付きコンテナ

コンテナの輸送方法

FCL=Full Container Load

ワイナリーでコンテナにワインを積み込み、コンテナごとワインを運ぶ

LCL=Less Container Load

トラックでワインを港に運び、ほかの荷物と混載

ワインのボトルステッカー

酒類	輸入者住所	※販売者の情報は不要
容器の容量	引き取り先	
食品添加物	未成年者禁酒表示	
アルコール度数	プラマーク（合成樹脂コルクの場合）	
原産国	妊産婦の飲酒に対する注意表示（任意）	

通関・検品・保管

飲食料品を輸入する場合、税関に輸入申告を行う前に必ず厚生労働大臣に対し食品等輸入届出をしなければならない。近年ではワインの場合、同じヴィンテージで同じ醸造所の場合はメーカー醗酵の分析証明書で通る。平成19年4月1日より、輸入木材梱包剤（パレット、ワイン用桶等）は事前チェックが必要となる。輸入手続きは到着して3ヵ月以内に済ませなければならない。ワインを輸入する際にかかる税金として、**関税**、**酒税**、**消費税**がある。

直輸入通関（IC=Import for Consumption）

輸入後すぐ国内販売するために納税する。

保税倉庫倉入れ通関（IS=Import For Storage）

すぐには納税せずに、保税倉庫に蔵置したまま許可をとる。2年間保存可能。

保税倉庫蔵出し輸入通関（ISW=Import from Storage Warehouse）

IS通関した貨物に対し納税する。

- ※ 原価計算の問題は過去にも数題出されているが、常識の範囲内なので教本を見て理解できていればよい