

■ ワインの保管環境.....

▶ 理想的な保存条件

- (1) 温度は年間を通じて
- (2) 湿度は
- (3) で必要時のみ点灯できる場所
- (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)

▶ スクリューキャップの利点

- ・ 開けやすく、閉めやすい
- ・ コルクの割れや漏れが起こらない
- ・ ぶどうの風味を損なわない
- ・ 長期間ワインの品質が変わらない
- ・ 保管場所の湿度に影響を受けない
- ・ コルク臭やくずが発生しない
- ・ 散発生酸化の恐れがない
- ・ 熟成が可能である
- ・ 垂直保存が可能である

※コルクのブショネの原因は が代表的

▶ 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) ワイン中のエキスの濃縮度
- (7) 遊離亜硫酸の量

【ワイン要素以外の事象】

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

■ ワインのテイスティングの方法と流れ.....

▶ テイスティングの環境

室温： °C 湿度： %

▶ テイスティングの温度

スパークリングワイン	°C
白ワイン・ロゼワイン	°C
赤ワイン	°C

▶ テイスティングの温度

若いワインから古いワインへ

辛口ワインから甘口ワインへ

軽いワインから重いワインへ

以上のことをふまえると、

白・ロゼの辛口 → 軽めの赤ワイン → 重めの赤ワイン → 白の甘口

▶ 外観

清澄度：ワインの健全度の確認

輝き：□と密接に関係する。□が高いほど輝きが増す。

色調：□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）
ロゼワイン	ヴィンテージが増すと、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

濃淡：□を現し、温暖な地域のぶどうは色が濃く、冷涼だと薄い。

ディスク：アルコールの比重により、□、□を現す。

粘性：アルコールが□と強くなる。糖分、凝縮度の高いワインも強い。

泡立ち：泡立ちの有無を判断。スパークリングワインではなくても、若い
スティルワインにもみられる。

▶ 香り

香りの種類	特徴
第1アロマ	・原料ぶどう由来の品種特性香 ・果実、花、ハーブ、スパイス、ミネラル香など
第2アロマ	・醸造工程で酵母や乳酸菌が生成する香 ・キャンディ、吟醸香 → □ ・杏仁豆腐 → □ ・バナナ → □
第3アロマ (ブーケ)	・木樽や瓶内で熟成中に現れる香り ・ヴァニラ、ロースト → □ ・他にもなめし皮、腐葉土、トリュフなど

▶ 味わい

アタック	口に含んだ時の印象、味わいの強弱の判断
甘味	ワインの残糖分、ぶどうの果実味、アルコールの量の判断
酸味	品種特性、産地、若々しさの判断
渋み	タンニンの有無の確認
苦味	完熟度の判断
フレーヴァー	口の中に広がる香りを判断
アルコール	ボリューム感、余韻、骨格などの判断
ボディ	甘み、酸味、アルコール、渋みなどのバランス
濃縮度	エキスの強さや味わいの深み等
バランス	それぞれが調和しているかの判断
ミネラル	鉄分、石灰分、塩分などによる切れ味の判断
フィネス	優雅さ、上品さの判断
余韻	テイスティング後に残る味わいの長さの判断

▶ ワインの色調とその表現

白ワイン		
表現	フランス語	英語
緑がかった黄色	ジョーヌ・ヴェール	グリーニッシュ・イエロー
淡く若い黄色	ジョーヌ・パール	ライト・イエロー
麦わら色		ストロー・イエロー
琥珀色の		

赤ワイン		
表現	フランス語	英語
ラズベリー・レッド	ルウージュ・フランボワーズ	ラズベリー・レッド
暗紅色、ガーネット	グルナ	ガーニト
ルビー	リュビー	ルビー
マホガニー		
レンガ色		

▶ 温度が与える味わいの違い

【ワインの温度を下げた場合】

- ・ が際立つ
- ・ 果実味など第1アロマが際立つ
- ・ 第2アロマが際立つ場合がある
- ・ 味わいが な印象
- ・ 酸味がよりシャープな印象
- ・ バランスがよりスマートになる
- ・ 苦味や渋みが強く感じられる

【ワインの温度を下げた場合】

- ・ 香りの広がりが大きくなる
- ・ 熟成間、複雑性が高まる
- ・ が強くなる
- ・ が柔らかくなる
- ・ ふくよかなバランスになる
- ・ 繊細さが抑えられる
- ・ 苦味や渋みがより快適な印象

▶ 開栓後の空気接触の効果

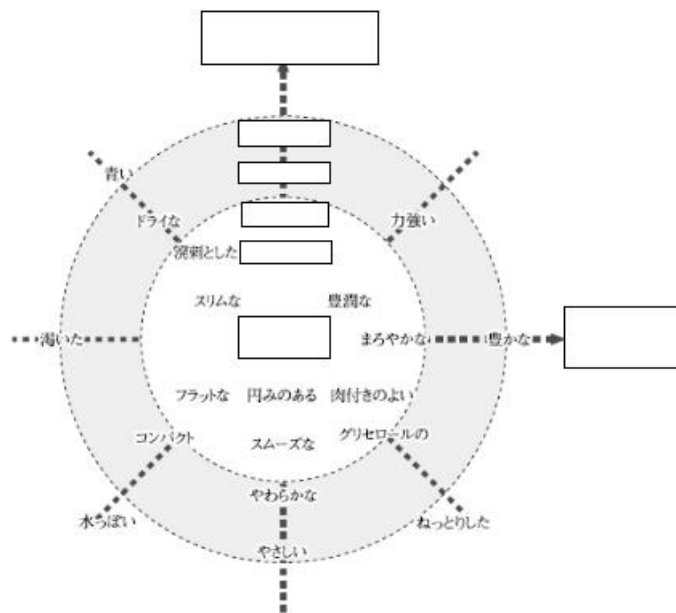
- ・ 還元による影響が弱まる
- ・ 第2アロマが下がる
- ・ 複雑性が強まる
- ・ 味わいの広がり、ふくよかさが強調され、全体のバランスが取れる
- ・ 第一アロマが上がる
- ・ 樽香が強まる
- ・ 渋みが心地よい印象となる

▶ 料理とワインの組み合わせの留意点

- ・ 軽い料理に軽いワイン
- ・ 重い料理に重いワイン
- ・ シンプルな料理にシンプルなワイン
- ・ 複雑な料理に複雑なワイン
- ・ 地方料理にはその地方のワイン
- ・ 格の高い料理に格の高いワイン
- ・ デザート類には極甘口のワイン

▶ 官能表現チャート

【白ワインチャート】



【赤ワインチャート】

