

お酒のはなし

1

特集

ワイン1 (概要)

歴史	1
造り方	2
商品知識	6
ワインの楽しみ方	8

ワインは世界中で最も広く飲まれているお酒の一つです。日本の人口一人当たりのワイン消費量は、フランスの5%ほどですが、酒販店には世界各地から輸入されたワインが並べられ、レストランでは世界中のワインを楽しむことができます。また国内各地でもワインが造られており、近年世界のワインコンクールで高い評価を受けるなど品質が向上しています。

国内法では「ワイン」という定義はありませんが、ここではブドウを発酵させて造るお酒のことを「ワイン」と呼ぶことにします。ワインはその色調により赤ワイン、白ワイン、ロゼワインなどに分類されるほか、製造工程により一般的なワイン(スティルワイン)、炭酸ガスを含む発泡性ワイン(スパークリングワイン)、アルコール分を高めた酒精強化ワイン(フォーティファイドワイン)、スパイス・ハーブや果汁などを加えて香味付けしたワイン(フレーバードワイン)に分類されます。また、ブドウ以外の様々な果実を原材料として使用したお酒はフルーツワインと呼ばれています。

これから2回に分けて、ワインについて解説していきます。ワイン1では、ワインの造り方の概要、商品知識、楽しみ方について、ワイン2では、日本ワインを中心にワイン用ブドウとワインの特徴、表示基準、研究の成果などについて特集しています。ワインの知識を増やすことで、さらにワインを楽しんでみられてはいかがでしょうか。



歴史

ワインの歴史は古く、紀元前6000年頃に黒海とカスピ海に挟まれたコーカサス地方で初めてワインが造られたといわれています。また、紀元前2000年のハムラビ法典には、酔っ払いにワインを売ってはならないと書かれており、古代エジプトの壁画にはワインを醸造する様子が描かれています。ワイン文化はギリシャで開花し、ローマ帝国によってブドウ栽培法とワイン醸造法が確立されたといわれています。



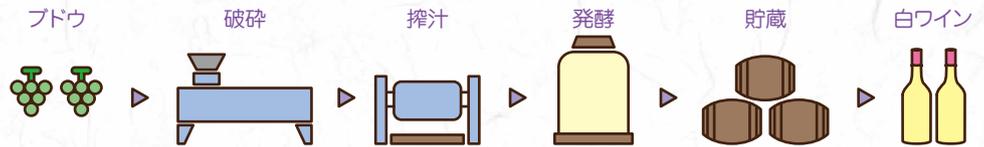
日本に初めてワインがもたらされたのは1549年、フランシスコ・ザビエルが薩摩藩の島津貴久に献上したとの記録があります。また、ワインの造り方は1695年に江戸で出版された食べ物の百科事典ともいべき「本朝食鑑」に記載されていますが、日本で産業としてワイン醸造が始まったのは明治になってからです。その後、西欧のワイン技術を取り入れながら、日本の風土に適したワイン醸造が行われ、今日のワインが造られるようになりました。

令和4年(2022年)12月末現在、ブドウを原料とする果実酒の製造場は468場で、ここ最近では毎年少しずつ増えています(国税庁「酒類製造業及び酒類卸売業の概況(令和5年アンケート)」より)。これらの製造場は一般にワイナリーと呼ばれ、ブドウの産地である山梨県や長野県を中心に、北は北海道から南は沖縄県まで存在しています。ワイナリーを訪問すると、「シャトー」という文字を見かけることがありますが、これはフランス語で、お城・大邸宅という意味のほかに伝統的なワイナリーを指すものとして使われています。



フランスのシャトー

造り方



ブドウの種類と栽培適地

ブドウは黒色系から緑色系のものがあり、赤ワインの色はブドウの果皮の色に由来しているため黒色系ブドウから造ります。白ワインはブドウを搾った果汁から造るので、多くは緑色系ブドウから造られますが、黒色系ブドウ(果肉には色素がない)から造られることもあります。ワイン用ブドウは、普段私たちが口にする生食用ブドウよりも糖、酸ともに高濃度に含まれています。このようなブドウとするために雨量が少なく、日照量の多い地域で栽培されています。水分がある程度不足したブドウ樹は乾燥ストレスを受けることで果粒の糖度が高くなり、また、香りの成分や果皮の色素が多く含まれるようになり、力強いワインができます。また、品種によって適した温度帯は異なりますが、北緯30～50度、南緯20～40度の間の、昼間の気温と夜間の気温の差が大きい地域がブドウ栽培に適しているといわれています。しかし、近年は地球温暖化の影響もあり少しずつ地域が変わってきています。

伝統的にワイン用ブドウの多くはヨーロッパ系ブドウ(ヴィニフェラ種)であり、世界的に有名な赤ワイン用の品種にはカベルネ・ソーヴィニオンやメルローなどが、白ワイン用の品種にはシャルドネやリースリングなどがあります。他に日本独自の品種としては、赤ワイン用のマスカット・ベリーAと白ワイン用の甲州が有名です。



左からカベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネ、甲州

原料ブドウの栽培

ワインは基本的に水を加えることなく、ブドウだけで造られるため、ブドウの個性がそのままワインの個性につながります。ブドウは苗を植えてから3年ほどで収穫でき、その後30年程度は良いブドウがとれるといわれています。その栽培は天候の影響を強く受け、天候に恵まれた年をグレートヴィンテージ(当たり年)と呼び、ブドウが充実して良質のワインが造られます。



フランスボルドー地方のブドウ園の土壌

皆さんは原料となるブドウがどのように育つのかご存知ですか?ここでは、私たちの住んでいる北半球の季節に合わせて紹介します。

萌芽・展葉

冬季剪定を終えて残っていた芽が、3月頃から膨らみ始めます。気温が10℃に達すると芽吹き(萌芽)が始まり、萌芽から10日ほどで、小さな緑色の葉が開きます(展葉)。



開花

5～6月頃、萌芽から6～13週間で開花が始まり、小さな花を咲かせます。キャップといわれる花冠が落ちるとおしべから花粉が出て、受粉が行われます。この時期に天候に恵まれないと花ぶるい(結実不良)が起き、果粒の落下などが発生して収量が減少してしまいます。



着色期(ベレーゾン期)

6月、新梢には小さな緑色のブドウの幼果を見ることが出来ます。幼果は夏の太陽を受けて成長し、8月頃には果実が軟化するとともに赤や薄い黄色に色付き始めます。これをベレーゾンといい、この頃からブドウには光合成によってつくられた糖が蓄積され始めます。この時期に摘葉や未熟な果房の切取(摘房)を行います。摘葉によって果房への日当たりや風通しを確保し、摘房によって適切な果房数にして果実の成熟度を高めます。

完熟期

8～10月にかけて、ブドウは美しい果実に成長します。ワイナリーで働く人々はどのタイミングでブドウを収穫するとおいしいワインが造られるのか、長年の経験とその年の天候や果房の様子から判断します。

剪定

ブドウの収穫が終わっても光合成は続くので寒い冬を過ごすための準備と翌年の新芽の成長に必要な養分が蓄えられます。10～11月になると葉が黄色や赤色に変化して落ちます。ブドウの葉が枯れ落ちて休眠期(12～2月)に入ると、ブドウ畑では枝の剪定が行われ、翌年の栽培に向けた準備が始まります。





ブドウに200~220g/Lほど含まれる糖分は酵母により直接アルコール発酵させることができるので、清酒やビールのように原料中のデンプンを糖化する必要はありません。それでは、ワインの造り方を見てみましょう。

白ワイン

白ワインはブドウを搾り、皮や種を除いたブドウ果汁を発酵させて造ります。まず初めにブドウを除梗破碎機に投入し、梗(軸)を取り除いて果粒を破碎し、搾汁機に入れる



収穫された白ワイン用ブドウ

と底部から果汁が自然と流れ出てきます。その後、頃合いをみて空気圧などを利用して果粒を圧搾し、残っている果汁を搾り出します。ブドウ1kgから市販のワインボトル1本分程度(約700mL)の果汁がとれます。黒色系ブドウを白ワインの原料に使用する場合は、果皮から色素が出ないように、除梗・破碎せず搾汁します。得られた果汁を発酵タンクに移し、ワイン専用の酵母を添加してアルコール発酵を開始させます。発酵が盛んな時には、アルコールと一緒に造りだされる

炭酸ガスの気泡が、発酵液の表面ではじける軽快な音を耳にすることができます。白ワインの糖分は辛口、甘口などのタイプに応じて、ほとんど残さないものから50g/Lほど残すものまで様々で、糖分のほとんどを発酵に使った場合、仕上がりアルコール分は11~12%ほどに達します。その後、ステンレスタンクや樽などで数か月~2年ほど貯蔵・熟成して、香味を整えてからびん詰めし、出荷します。



発酵用ステンレスタンク



搾汁機から流れ出る果汁



白ワインの発酵液(発酵7日目)

赤ワイン

赤ワインの特徴は美しい赤い色と渋味です。赤ワイン醸造では、まず収穫した黒色系ブドウを除梗・破碎します。破碎した果実を果皮と種とともに発酵タンクに仕込み、ワイン

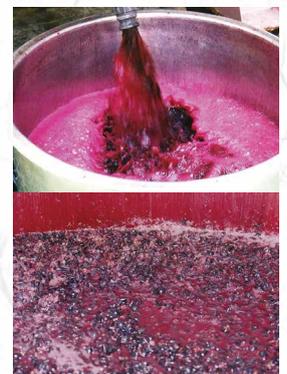


収穫された赤ワイン用ブドウ

専用酵母を添加してアルコール発酵を開始させます。果皮と種を一緒に仕込むこの醸造法を「かもし発酵」といい、赤ワイン醸造の特徴といえます。発酵中に果皮からは赤い色素が、また果皮と種からは渋味を与えるタンニンが出てきます。発酵中に果皮が炭酸ガスで押し上げられるので、懼入れをしたり、抜いた発酵液を上からかけたりすることで色素やタンニンの溶出を促進します。十分に溶出したところで、タンクから発酵液を出し、残った果皮をプレスします。必要に応じてさらに発酵を進め、糖分をできる限りアルコールに変えます。

1~2週間ほどの発酵でアルコール分12~13%ほどの赤ワインができます。できたばかりの赤ワインはまだ渋味や酸味が強いので、乳酸菌によるマロラクティック発酵(MLF)を行い酸味を和らげ、さらに樽などに1~3年ほど貯蔵・熟成して風味を整えます。貯蔵・熟成中にタンニン(渋味)の一部が色の成分と反応したり、構造が一部変化したりすることで渋味が和らぎます。同時に、鮮やかだった赤紫色は落ち着いた赤い色調となり、芳醇な熟成香(ブーケ)が出てきます。こうして、色、香り、味が十分に整ったところでびん詰めし、出荷します。

1~2週間ほどの発酵でアルコール分12~13%ほどの赤ワインができます。できたばかりの赤ワインはまだ渋味や酸味が強いので、乳酸菌によるマロラクティック発酵(MLF)を行い酸味を和らげ、さらに樽などに1~3年ほど貯蔵・熟成して風味を整えます。貯蔵・熟成中にタンニン(渋味)の一部が色の成分と反応したり、構造が一部変化したりすることで渋味が和らぎます。同時に、鮮やかだった赤紫色は落ち着いた赤い色調となり、芳醇な熟成香(ブーケ)が出てきます。こうして、色、香り、味が十分に整ったところでびん詰めし、出荷します。



鮮やかな赤紫色の発酵液(果膠)



熟成用の樽

造り方

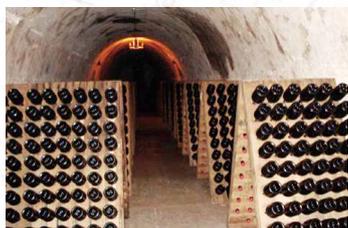
発泡性ワイン

一般に発泡性ワインはフランスではヴァン・ムスー、ドイツではゼクト、イタリアではスプマンテ、スペインではエスプモーツと呼ばれています。お祝いの席などでシャンパーニュ(シャンパン)を飲む機会があると思いますが、シャンパーニュとはフランスのシャンパーニュ地方で造られた発泡性ワインを示す呼称(地理的表示)です。

ワイン中に炭酸ガスを封じ込める方法はいくつかありますが、一番有名なシャンパーニュの製造方法(瓶内二次発酵)について説明します。

通常は、まず白(ロゼ)ワインをブレンドした原酒ワインに糖分と酵母を加え、耐圧性のびんに入れて王冠を打ちます。びんの中ではゆっくりとアルコール発酵(2次発酵)が起こり、生成した炭酸ガスがびんから逃げられずにワイン中に溶け込みます。また同時にびん内で増えた酵母が沈殿して底にたまります。一定期間(滓とともに最低12カ月)熟成させたところでびんを下向きに傾けてラックに立て、びんを回転させながら酵母などの沈殿物をびんの口に集めます。その後びんの口元だけをマイナス20℃で急冷し、口の部分の沈殿物を凍らせませす。びんを正立させて栓を空けると、酵母などを含む氷結片はガス圧によりポンと飛び出すので、すばやくワインなどを補充し、コルク栓をして針金で固定します。

ワインを補充する際、製品の種類に応じて甘味を加えるので、二次発酵させているにもかかわらず、甘味のあるスパークリングワインを造ることができるのです。



ピュビトルと呼ばれるラックに立てて沈殿物を口元に集めます



びんの口先を凍結させる機械

そのほか、糖分を加えた白ワインを耐圧性タンク内で発酵させ、タンク内で炭酸ガスを溶け込ませたものをびんに詰める方法や、びんに入ったワインに炭酸ガスを吹き込む方法でも造られています。

ロゼワイン

鮮やかなバラ色のロゼワインの造り方には次のようにいくつかの方法があります。



1つ目の方法は、赤ワインと同様に破碎したブドウを果皮と種と一緒に仕込む方法です。ただし、果皮から色が出過ぎると赤ワインと変わらなくなるので、発酵液の色が鮮やかなバラ色になったところで液抜き・搾汁し、その後は白ワインと同じ方法で液体だけを発酵させて仕上げます。また、赤ワインの色やボディを高めるために発酵液を一部引き抜き、引き抜いた発酵液からロゼワインを造る場合もあります。

2つ目の方法は、白ワインと同様に黒色系ブドウを压榨して造る方法です。この場合、黒色系ブドウを搾る際に、液の色がきれいなバラ色になるように調整します。

3つ目の方法は、黒色系ブドウと緑色系ブドウを混ぜて発酵させて造る方法です。

これ以外に、白ワインと赤ワインを混ぜてロゼワインにするという方法もありますが、この方法はヨーロッパではシャンパーニュなど発泡性のロゼワインを除いて禁止されています。

貴腐ワイン

ブドウの状態と気象条件がうまくそろったときに、貴腐菌(ボトリティス・シネレア)と呼ばれるカビが付くと、ブドウ果皮のワックス成分が溶かされ、防水性を失った果実から水分が蒸散して果肉中の糖分が濃縮されます。また、貴腐菌はブドウ果実中に貴腐ワインに特有の香り成分をつくります。右上のブドウの写真の真ん中辺り、灰色のしわになったブドウの粒がわかりますか?この状態のブドウを貴腐ブドウといい、搾ると糖分が40%を超えるほどの濃厚なブドウ果汁が得られます。この果汁をじっくりと発酵させて造ったワインが貴腐ワインです。



貴腐ワインはとても甘いので、通常は食後のデザートワインとして飲まれますが、脂肪分の多いフォアグラなどと合わせるのも定番です。フランスのソーテルヌやハンガリーのトカイなどが有名ですが、日本国内でも造られることがあります。



アイスワイン

ドイツやカナダのような寒冷地で、ブドウが凍るほど寒くなるまで収穫を遅らせ、一部凍った果実を搾汁すると水分(水)が果皮に残るので、非常に糖度の高い果汁が得られます。これを発酵させた極甘口ワインが「アイスワイン」です。

収穫を遅らせ、ブドウが過熟状態となることで糖度が高まるだけでなく、特有の香りも付与され、濃醇な香味が得られます。

ヌーヴォー

直近のブドウ収穫期に造られた新しいワインのことをフランス語で「ヌーヴォー」といいます。毎年11月の第3木曜日に解禁となる「ボジョレ・ヌーヴォー」が日本では有名ですが、これにはマセラシオン・カルボニックという方法が用いられています。この方法では、炭酸ガスの影響で特徴的な香りと鮮やかな色があり、適度な酸味と軽い渋味で、新酒でも飲みやすい赤ワインを造ることができます。

酒精強化ワイン

発酵液や発酵が終わったワインにブランデーなどを添加してアルコール分を高めたワインです。辛口から甘口まで、また特殊な酵母で特徴的な香りを持たせたり、長期熟成させたり様々なタイプのものがあります。ポルトガルのポート、スペインのシェリーなどが代表的な酒精強化ワインで、食前酒(アペリティブ)として、また食後のデザートワインとして飲まれています。

香味付けワイン

ワインにスパイスやハーブ、果汁、甘味料などを加えて独特の風味を付けたもので、食前酒や食後酒、またカクテルの原料としても用いられます。香草を漬け込んだベルモット、果実を漬け込んだサングリアなどが代表的な香味付けワインです。

フルーツワイン

ブドウ以外の果実を原材料に使用したお酒のことを総称して「フルーツワイン」と呼ぶことがあります。リンゴから造るシードル、洋ナシから造るペリーのほか、パイナップル、キウイフルーツ、梅など様々な種類のお酒が造られています。

国内でも、各地で特産品となっているリンゴ、梨、梅、サクランボ、ブルーベリー、トロピカルフルーツ類など様々な果実を使用したものが製造・販売されています。

果実酒と甘味果実酒

「果実酒」と聞いてみなさんはどのようなお酒を思い浮かべるでしょうか? 「梅酒」や「かりん酒」など焼酎に果実を漬け込んだものを想像するかもしれませんが、酒税法では「果実酒」という区分は、「果実を発酵させて造るお酒」のことを指しており、ブドウ以外から造ったフルーツワインなども含まれます。

一方、「甘味果実酒」という区分もあります。これには、果実以外の原材料としてブランデーや香草などを使用したものや、原料となる果実に含まれる以上の糖分を加えて発酵させたものなどがあり、例えば、前述のポートやシェリー、ベルモットのほか、柑橘類など糖分が少ない果実を原料として発酵させたものなどが含まれます。「甘味」が付いているからといって必ずしも甘いとは限らないのです。

シードル

ブドウを原料として発酵させたお酒(果実酒)は一般的に「ワイン」と呼ばれますが、リンゴを原料として発酵させたものは「シードル」(英語圏では「サイダー」や「ハードサイダー」と呼ばれます。

シードルは、もともとフランスのノルマンディー地方やイギリスなど、主にブドウを栽培しにくい寒冷地などで造られているお酒で、最近では、日本国内でも青森県や長野県などリンゴの産地を中心として数十社で製造されています。

甘口から辛口までさまざまなタイプの製品が造られており、明確な決まりはありませんが、日本国内では発泡性のものを「シードル」、非発泡性のものを「アップルワイン」や「リンゴ酒」と呼び分けていることが多いようです。

リンゴを原料として発酵させたものを蒸留すると、「アップルブランデー」などと呼ばれるリンゴの蒸留酒が出来上がります。



利香さんがお友達の有子さんとワイナリーの見学に出かけ、試飲コーナーに立ち寄りました。試飲コーナーではワイナリーの技師が試飲の対応をしています。



技師 ワインを試飲しませんか。

有子 白ワインをお願いします。

技師 わかりました。こちらから甘口、中甘口、辛口の白ワインとなっております。

有子 白ワインには甘辛のタイプがあるのね。ところで白ワインの色はどのような色がいいのかしら。

技師 白ワインの色には、わずかに緑がかった淡い黄色から、やまぶき色までいろいろとあります。いずれも透明で輝くようなテリがあることが重要です。

有子 とてもフルーティな香りね。

技師 白ワインでは品種によって香りが大きく違います。グラスを軽く回すようにしてワインを揺らすと香りが一段と立ってきますよ。

有子 甘口は口当たりがよく、辛口はさわやかな味がするわ。

技師 ブドウ果汁には20%ほどの糖分と1%ほどの酸味成分が含まれています。このうち糖分は酵母の発酵作用を受けてアルコールに変わるため、発酵が進むほど糖分は減っていきます。そこで発酵を少し抑え気味にして糖分を残すようにすると甘味が酸味に勝るようになり、口当たりのよい甘口ワインになります。反対に、発酵を進めて糖分を少なくすると酸味が甘味に勝るようになり、スッキリとしたさわやかな辛口ワインになります。

有子 甘さと酸味のバランスですね。

技師 当ワイナリーでは、甘口タイプと辛口タイプのそれぞれのおいしさを求めて、慎重に発酵管理をして

います。

有子 白ワインの酸味には何か効用があるのですか。

技師 酸味は飲む人の食欲を促進し、魚介料理の臭みを消す効果があるといわれています。また、酸味がさわやかな辛口の白ワインは、寿司や天ぷらなどの多くの日本料理と相性がいいという人もいます。

有子 甘辛はどこかに表示されていますか。

技師 当ワイナリーでは、甘辛を5段階にわけて裏ラベルに表示しています。

利香 次に、赤ワインを試飲させてください。

技師 フルボディ、ミディアムボディ、ライトボディタイプの赤ワインがありますが、どちらがよろしいでしょうか。

利香 ボディとは何ですか。渋味のことですか。

技師 簡単にいえば赤ワインのコクのことで、渋味そのものではありません。赤ワインには、渋味のほかに酸味、苦味など色々な成分が含まれており、これらの成分がバランスよく味の厚みとして感じられるとボディのあるワインになると考えられています。

利香 ボディはどこかに表示されていますか。

技師 当ワイナリーでは、ボディを5段階にわけて裏ラベルに表示しています。

利香 赤ワインは、白ワインよりも熟成した感じが強くなるわ。

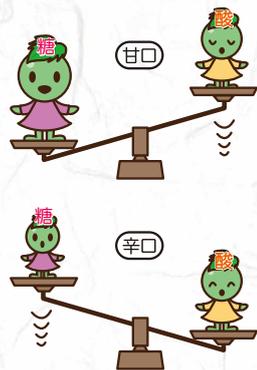
技師 赤ワインはふつう白ワインよりも長めに熟成します。熟成により色は落ち着いた赤い色となり、また酸味成分とアルコールが化学結合するなどしてブーケと呼ばれる芳醇な熟成香が出てきます。すばらしい赤ワインは栓を抜くと部屋中にブーケが充満するほどです。

利香 熟成には樽がいいのですか。

技師 樽はワインを育てる「ゆりかご」ともいえます。赤ワインに限らず、白ワインでも樽で熟成すると複雑で深みのある香りや味が出るようになります。

利香 この赤ワインの渋味は少しマイルドに感じます。

技師 渋味はポリフェノールの一種のタンニンという物質によるもので、タンニンはお茶などにも含まれています。赤ワインの渋味は渋ければよいというものではなく、飲んで心地のよい渋味でなければなりません。ブドウにあった醸造方法を取り、さらにワインにあった熟成をさせて渋味の強さと質を整えていくわけです。また、タンニンにはワインの寿命を長くする作用もあります。





利香 ワインにも寿命があるのですか。

技師 ワインを貯蔵するといずれ品質がピークに達し、その後ある一定期間が過ぎると徐々に低下していきます。一般にタンニンが多いほどピークにある期間が長くなる傾向にあります。



利香 どのような赤ワインがおいしいのかしら。

技師 好みには個人差がありますから、できれば色々なタイプのワインをお飲みになり、好みの赤ワインを探されることをお勧めします。また、料理に合わせて赤ワインを選ぶのも一つの考え方です。同じ肉料理でも鶏肉などの比較的淡泊なものにはライトボディタイプの赤ワインが適し、牛肉などの比較的濃厚なものにはフルボディタイプの赤ワインが適するといわれています。

利香 甘口の赤ワインはないのですか。

技師 赤ワインはほとんどが辛口ですが、一部甘口のものも造られています。

有子 このピンク色のワインはとてもきれいね。

技師 これはロゼワインです。バラ色ワインともいいます。

有子 赤、白、ロゼとカラフルなのに、濃い色のびんに詰めてある商品が多いのは何か理由があるのですか。



技師 ワインも含めたお酒全般の話になりますが、お酒の品質を劣化させる三大要因として、光(紫外線)、熱(高温)、酸素(酸化)があります。

お酒の劣化は紫外線によって起こり、日光だけでなく照明からも影響を受けるため、中身は見えにくくなりますが、紫外線を通しにくい濃い色のびんを使った商品が多いのです。品質に気を遣う酒販店の中には、陳列場所の照明を落としていたり、光が当たらないようにしているところもありますよ。

利香 ワインは世界中で造られていますが、ブドウの種類が同じであればどこの国で造っても同じ味のワインになるのかしら。

技師 ブドウは、同じ品種であっても、土壌、気温、日照時間、雨量などの自然環境(テロワール)によって

品質が異なるのがふつうです。ですから同じ品種のブドウを使ったからといって、必ずしも同じ品質のワインになるとは限りません。日本でも地域によってブドウの育つ環境が違いますので、ワインの品質にも地域やワイナリーの特徴が出るようになります。



利香 ワインを造る技術も重要なのでしょうか。

技師 もちろんです。原料ブドウの特徴を生かすためには、醸造技術が優れていなければなりません。

利香 ワインの品質を客観的に判断することはできないのですか。

技師 海外では、ワインが自国のどこの地域でどのように造られたかなどを基準に、ワインの格付けを行っている国があります。

また国内でも、「果実酒等の製法品質表示基準」や「地理的表示」など表示に関する決まりがあり、ラベルからわかる情報が多くあります。最近では、日本国内で製造された果実酒のうち、国産ブドウのみを原料とした果実酒のことを「日本ワイン」と呼び、海外原料を使っているものと明確に区別できるようになりました。



国産ブドウで造ったワインはどっち？

国産ワインって国産ブドウで造ったわけではないの??



利香 ワインをおいしく飲むにはワインのことをよく知る必要がありますね。ところでワインの保管はどのようにしたらよいのかしら。

技師 一般にワインは横にして保管します。これはコルク栓が乾いて空気がびんの中に入り、ワインの品質が劣化するのを防ぐためです。保管する場所は12~16℃の冷暗所が適当です。

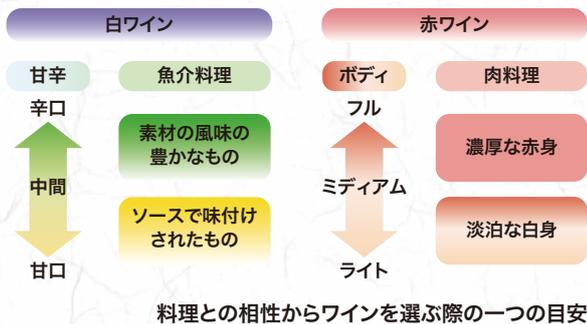
有子 試飲してちょっぴりいい気持ち。お土産に辛口の白ワインを買うことにするわ。

利香 あら、有子は今晚お魚料理かしら。私はフルボディタイプの赤ワインにします。

有子 まあ、おいしいステーキと合わせるとよさそうね。
技師 どうぞ存分にお楽しみください。

ワインの楽しみ方

ワインは料理との相性から選ぶことができます。一般的に白ワインは魚介料理と、赤ワインは肉料理との相性がありますが、甘辛やボディの程度によって傾向が異なります。甘辛やボディの程度は商品の裏ラベルの表示を参考にできますが、表示のないものは酒販店に聞いてみるとよいでしょう。発泡性ワインは炭酸ガスや酸味が食欲を刺激するため食前酒(アペリティフ)として、また甘口の白ワインやポートなどの甘口の酒精強化ワインは、食後のデザートに適しています。



料理との相性からワインを選ぶ際の一つの目安

飲み方

温度

ワインは提供される温度によって味や香りが違って感じます。一般的に白ワインは8℃前後で飲むとフレッシュでフルーティな香りや味を楽しむことができます。冷やす場合は飲む数時間前から冷やし始めます。ワインを冷やしすぎると香りが感じにくくなり、甘味も弱くなります。したがって甘すぎると感じるワインは少し冷やすと飲みやすくなります。反対に温度が上がりすぎると酸味や甘味のバランスが崩れます。ただし樽熟成された白ワインは10℃前後で飲むのがよいでしょう。タンニンの少ないライトタイプの赤ワインも白ワインと同じように少し冷やすと、フレッシュさが強調されておいしく感じられます。タンニンの多い、ミディアムからフルボディタイプの赤ワインは室温(17℃前後)で飲むのが適当でしょう。冷やすとタンニンが際立ち、苦味の強いざらついた味に感じます。赤ワインは飲む1時間くらい前に開栓しておくとも香りが一段と立ってくる場合があります。

グラス

グラスはどのワインを注ぐかによって適する形や大きさが異なりますので、代表的なものを紹介します。

発泡性のあるワインはステム(足)の長いフルート型のグラス(細長いグラス)に入るとよいでしょう。ワインに含まれる炭酸ガスが小さな気泡となってグラスの底から立ち上っていく様子がよく分かりますし、広口のグラスより炭酸ガスが抜けにくくなります。

白ワインは小型から中型のチューリップ型のグラスが適当です。ワインの香りの成分がグラス内にたまりやすく、ワインの香りを楽しむことができます。

赤ワインは大型のチューリップ型のグラスがお勧めです。大きな器に3分の1程度のワインを注ぐと、ワイングラスの中に芳醇な赤ワインの香りが充満して、香りを楽しむことができます。年代物のワインは、少なくとも飲む半日前からびんを立てて、滓をびんの底に沈めておきます。また、デカンターを利用してもよいでしょう。なお、一般的なワインでは滓の心配はほとんどありません。

グラスは飲み手の右側に置き、グラスを置いたままワインを注ぎます。注ぐ量はグラスの半分程度とし、グラスの空間部にワインの香りがたまるようにします。飲むときは、グラスの足をつかんで持ち上げ、まず最初に注がれたワインの色を見ます。次にグラスの中のワインをゆるやかに回して香りを立たせ、鼻を近づけて香りを楽しみます。続いてワインを口に含み舌の上を転がすようにして存分に味わい、自然に飲み込みます。最後に口の中に残る余韻を楽しみます。



保存

ワインは栓を抜いたらその日のうちに飲みきるのが理想です。残った場合はコルクの栓をして冷蔵庫に保管するか、小容量の容器に移し替え、酸素と触れないようにして、なるべく早く飲むようにしましょう。なお、最近はボトルの中の空気を抜き密閉することで、残ったワインの酸化や劣化を防ぐことができる器具(ワインキャップ)も市販されています。また飲みきることができる小容量のワインを選ぶのもよいでしょう。

発行
独立行政法人
酒類総合研究所
National Research Institute of Brewing

ホームページ
<https://www.nrib.go.jp/>

〒739-0046 広島県東広島市鏡山3-7-1
☎ 082-420-0800(代) FAX 082-420-0802
e-mail: kouhou_info@nrib.go.jp

本誌に関する問い合わせは、広報・産業技術支援部門まで

令和6年1月 3刷