



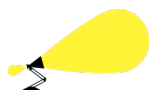
90分で広がるワインの世界



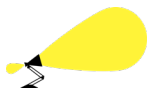
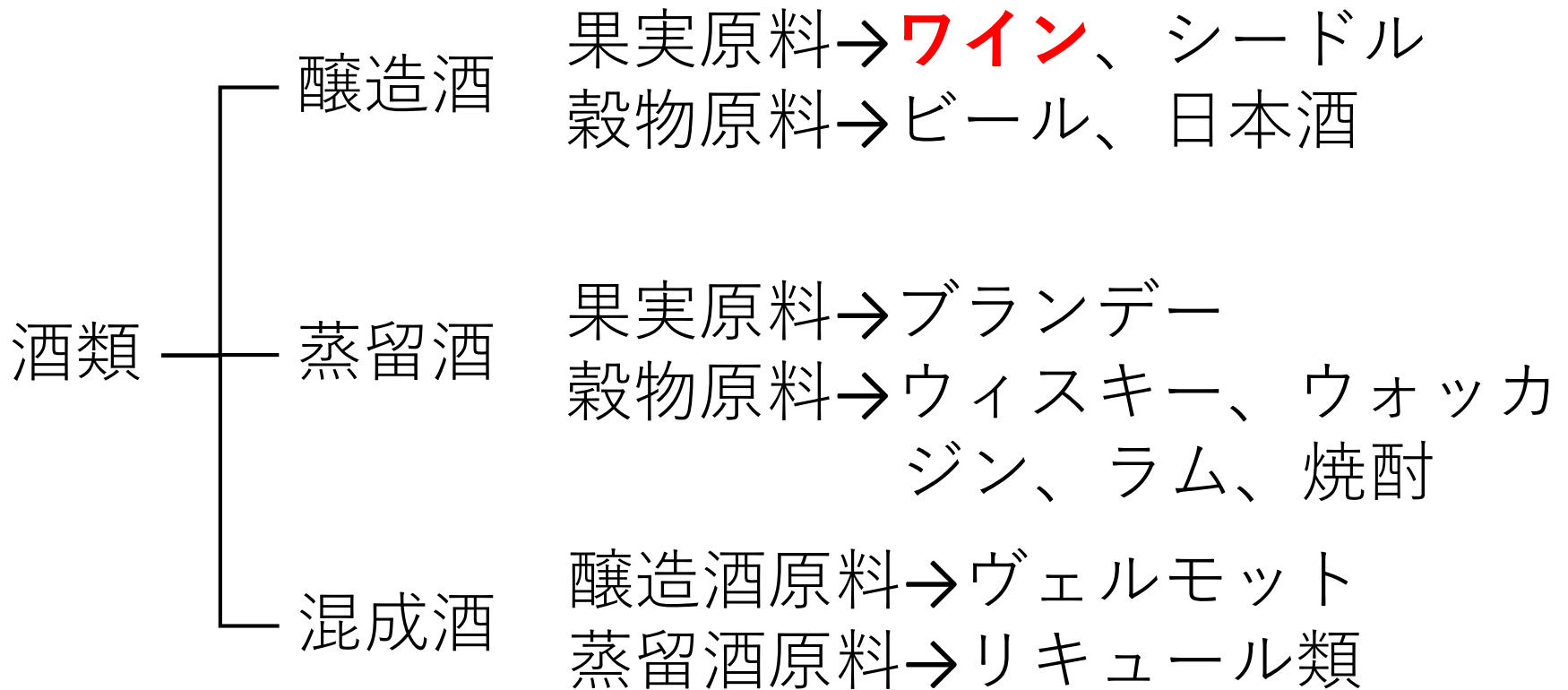
# 日本ソムリエ協会 ワイン検定 ブロンズクラス補足資料 2019



日本ソムリエ協会ワインエキスパート 中村剣

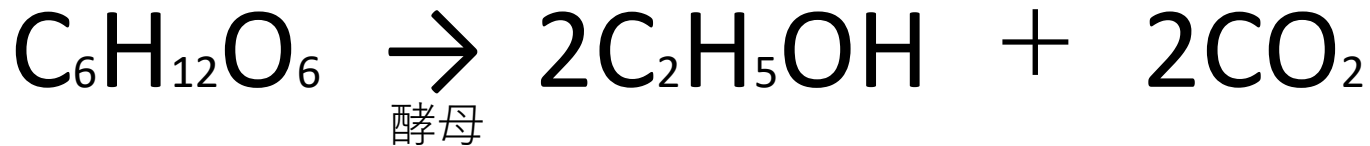


# 01：ワインの基本



# ワインとは

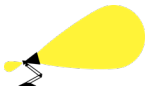
ブドウの果汁に含まれ糖分が、  
酵母の働きにより発酵し、アルコールと炭酸ガスに分解される。



ブドウ糖、果糖

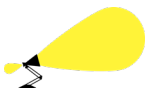
エチルアルコール

二酸化炭素



# ワインの分類

- ① スティル・ワイン
- ② スパークリング・ワイン
- ③ フォーティファイド・ワイン（酒精強化ワイン）
- ④ フレーバード・ワイン



# スティル・ワイン



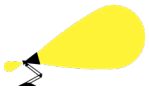
ボルドー



ブルゴーニュ



アルザス



# スパークリング・ワイン



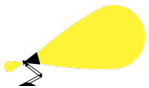
シャンパン



CAVA



スプマンテ



# フォーティファイド・ワイン (酒精強化ワイン)



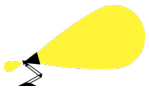
シェリー  
(スペイン)



ポートワイン  
(ポルトガル)



マデイラ  
(ポルトガル)



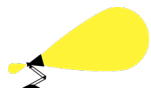
# フレーバード・ワイン



サングリア



ベルモット



# その他



コニャック



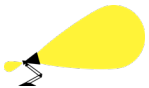
アルマニャック



グラッパ

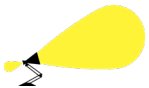


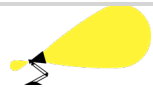
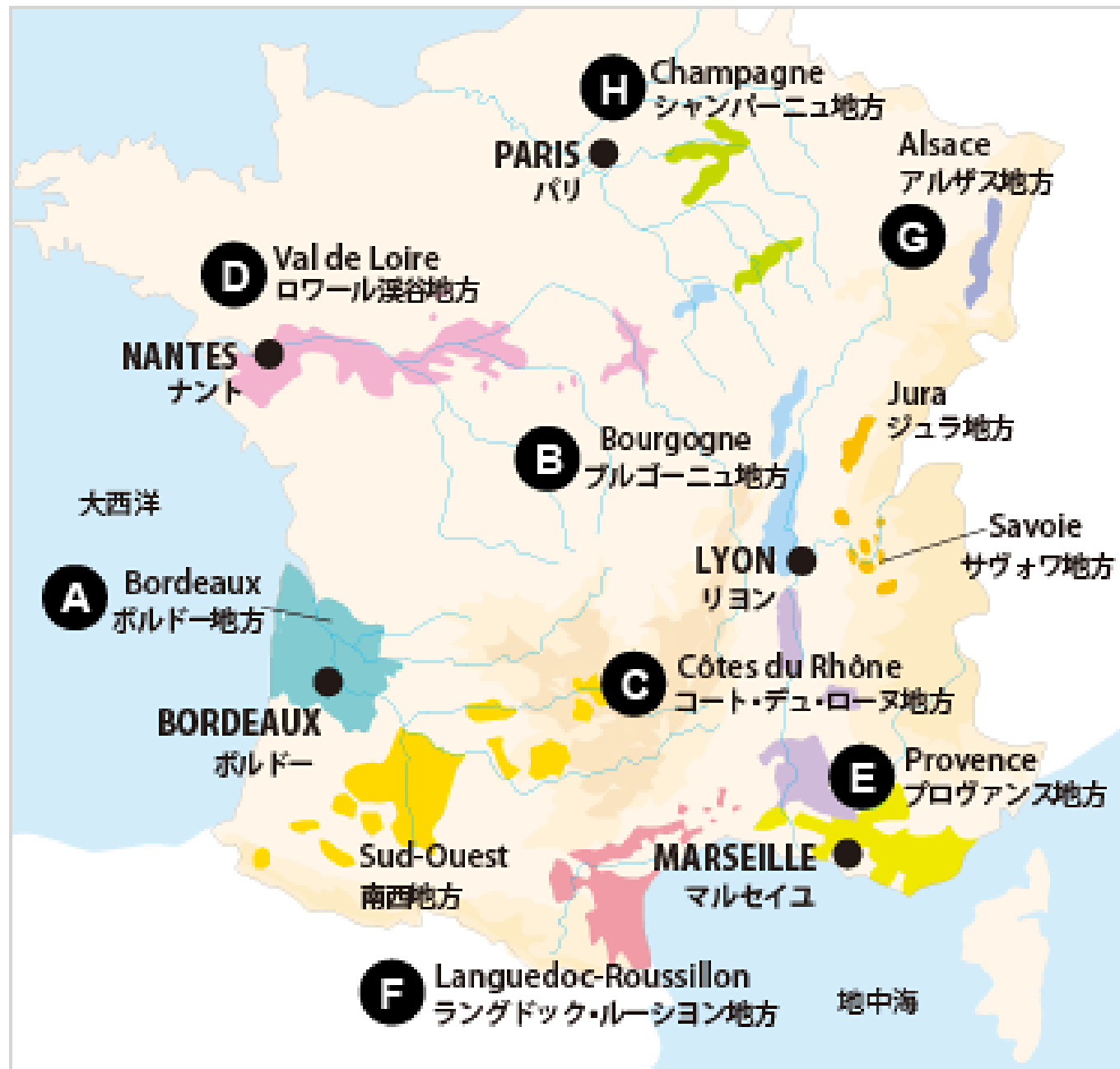
カルバドス



# ワインの歴史

- 中世には修道院の僧侶がワインの造り手
- ガラス瓶とコルクの発明で瓶内熟成
- 19世紀後半のフィロキセラ災





# ぶどうの種類



シャルドネ



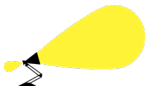
ソービニオン・ブラン



リースリング



甲州





カベルネ・ソーヴィニヨン



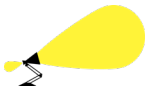
ピノ・ノワール



メルロー



シラズ





ナイアガラ



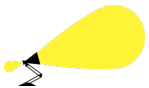
ブラッククイーン



マスカット・ベリーA

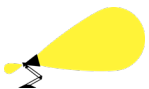


コンコード



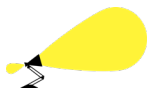
# 白ワイン用

- シャルドネ  
フランスのブルゴーニュ地方
- ソービニヨン・ブラン  
フランスのボルドー地方やロワール地方  
近年ではニュージーランド
- リースリング  
アルザス地方
- 甲州  
日本固有のぶどう品種



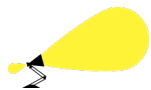
# 赤ワイン用

- カベルネ・ソービニヨン  
フランスのボルドー地方
- ピノ・ノワール  
フランスのブルゴーニュ地方
- メルロー  
フランスのボルドー地方
- シラー  
フランスのコート・デュ・ローヌ地方  
オーストラリア「シラーズ」



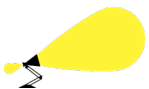
# ブドウ栽培に適する条件

- 温度            平均気温**10～16度**  
                    昼夜の温度格差があり  
                    北緯**30～50度**
- 日照時間      **1000～1500時間**
- 水分            年間降水量**500～900mm**
- 土壌            痩せた水はけの良い土壌

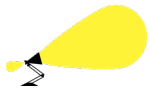


# ワインが生まれるまで

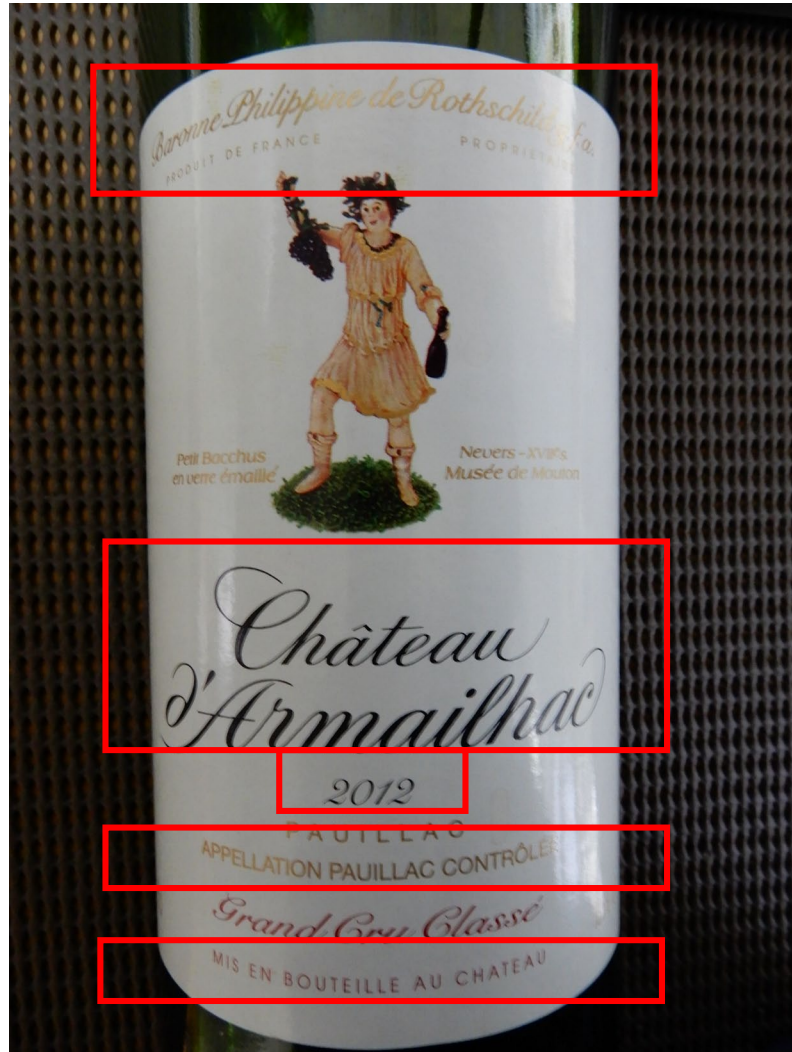
- ブドウを圧搾して発酵させる
  - 果汁のみ（白ワイン）
  - 房ごと（赤ワイン）
- ロゼワインの作り方 → セニエ法
- スパークリングワイン
  - トラディショナル方式（シャンパーニュ）
  - シャルマ方式（スパマンテ）
- マロラクティック発酵（MLF）
  - 酸味がよりまろやかになる



## 02：ワインを楽しむ



# ワインのラベル



生産者名

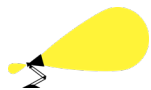
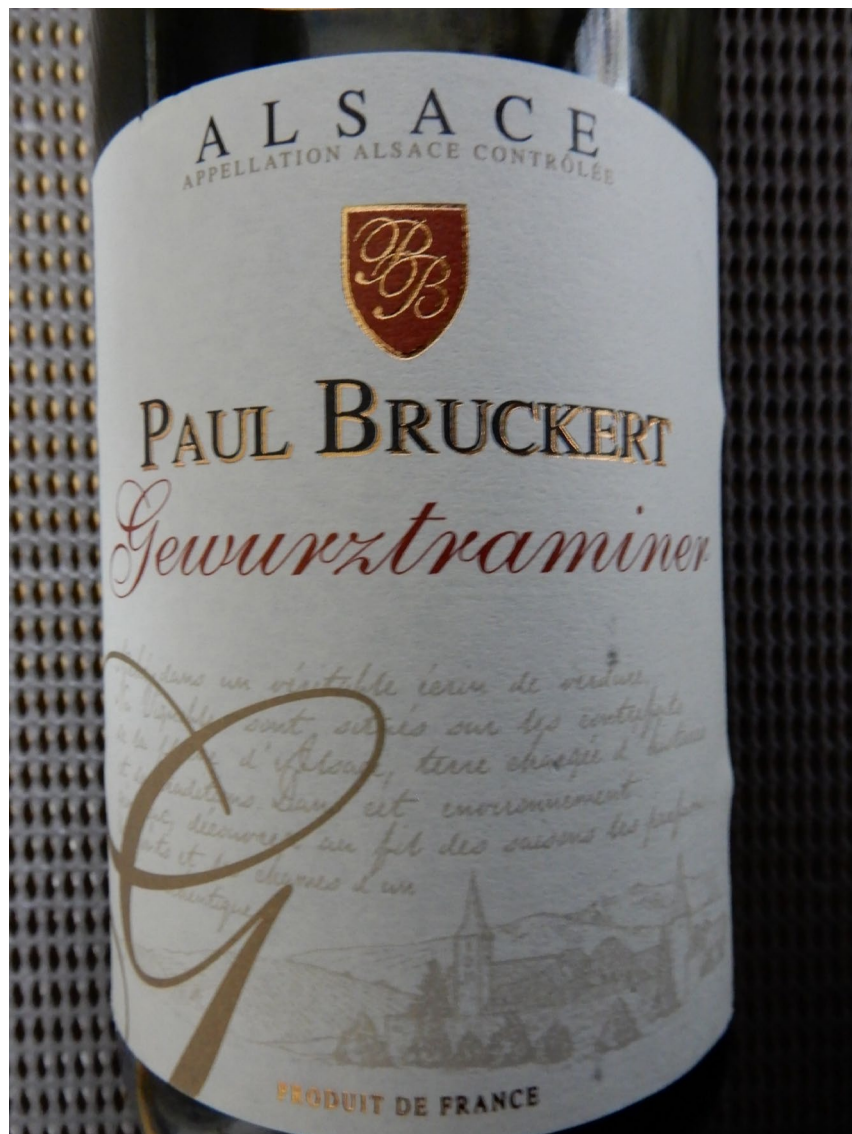
ワイン名

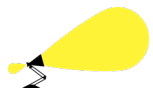
ヴィンテージ

原産地統制名称ワイン

生産者瓶詰め





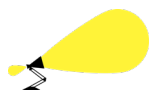
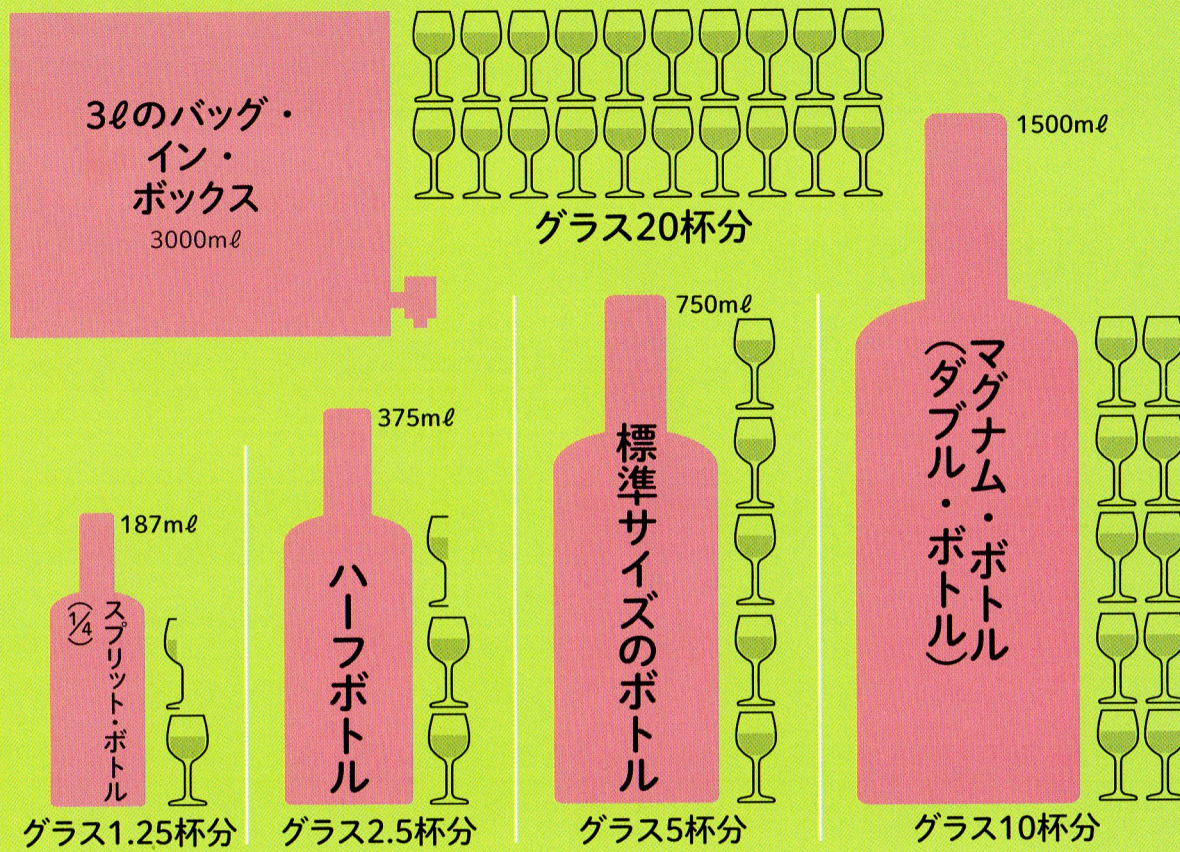


# 容器の容量

## ワインボトルやボックスには、どれぐらいのワインが入っている？

ワインのボトルは見た目が大きく感じられるため、相当たっぷり入っていると思われがちですが、実際、標準的なボトルの内容量は750mℓです。上質なバック・イン・ボックス

（箱入りワイン）の容量は3ℓでボトル4本分に相当しますが、それほど置き場所もとりません。



# ワインを楽しむ温度

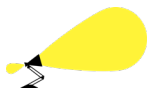
## (冷やした場合の効果)

- フレッシュ感が際立つ
- 味わいがドライ
- 酸味がシャープ

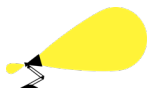
## (温度を上げた場合の効果)

- 酸味が柔らか
- ふくよかなバランス
- 苦み、渋みが柔らか

赤ワインや上質の白ワインは冷やしすぎると酸味や渋みが際立ってしまうので注意



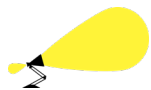
# ワインの抜栓方法



# テイスティング



「神の雫」より



# テイステイング

## ①外観

色の濃淡  
色調の変化  
輝き  
清澄度  
粘性

## ②香り

第一印象  
第1アロマ  
第2アロマ  
第3アロマ

## ③味わい

前半

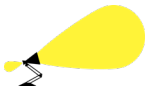
アタック  
甘み  
アルコール

中盤

酸味  
ボディ  
触感

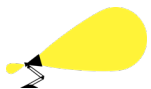
後半

苦み  
余韻



# 外観

- 輝きが強いワインは、より「若い」状態
- 色が濃ければ、日照量の豊富な産地・日照の多かった年のワイン
- 色が淡ければ、より冷涼な産地・日照量の少なかった年のワイン

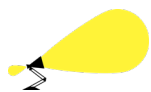


# 色調：赤ワイン



## オレンジ

## レンガ



# 色調：白ワイン

(無色に近い)



淡い



やや薄い



やや濃い



濃い



非常に濃い



濃度

淡

グラスの中心部を見ると、濃さをとらえやすいです。

濃

色調

クリアな

透明度が高く粘性が弱めのワイン、または若いワインや、北の産地で造られたワインによく用いられる。この色調のワインは長期熟成には向かず、早飲が好まれる。

緑がかった

若いワインによく見られ、ソーヴィニヨン・ブランやミュスカデなどの品種にも現れる色調。比較的早飲みタイプのワインに多い。

淡い黄色

少し緑がとれた黄色。比較的若いワインや、やや温暖な気候で育ったブドウで見られる色調。

濃い黄色

緑のニュアンスはなく、はっきりした黄色を主張している色調。温暖な産地で育ったブドウ、または樽熟成を経たワインに見られる。

金色を帯びた

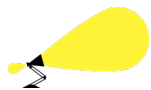
完熟したブドウを使ったワイン、樽発酵・樽熟成を経たワイン、熟成が進んだ飲み頃のワインなど、比較的高級ワインに見られ、長期熟成の期待もできる。

褐色の

色合いは濃く、かなり熟成が進んだワインに用いられる。シェリーのオロロソや貴腐ワインなどに見られる色調。

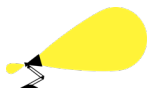
## 黄金色

## 琥珀色



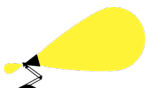
# 香り

- 第1アロマ  
ぶどう品種由来の香り
- 第2アロマ  
アルコール発酵由来の香り
- 第3アロマ  
熟成によって現れる香り

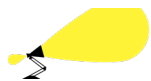


# 味わい

- アタック（第一印象）
- 甘み、酸味、渋み、苦み、塩味
- ボディ（コクや重み）
- 余韻
- 全体のバランス

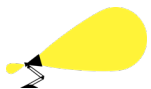


# 残ったワインの保存方法



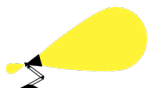
# ワインの保存方法

- 抜栓後のワインは酸化と温度変化で劣化する
- 温度**12～15度**
- 湿度**70～75%**
- 光の当たらない暗い場所
- 振動、異臭がない場所



# 03：ワインと料理の相性

- 軽めの料理には軽めのワイン
- 濃い味付けの料理にはコクのあるワイン
- 白いソースには白ワイン
- 黒っぽいソースには赤ワイン



# 料理にワインを合わせる



仔羊の肉



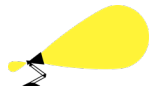
ヤツメウナギのボルドー風



ブルゴーニュ風エスカルゴの殻焼き



カエルモモ肉のフライ





ハムとパセリのゼリー寄せ



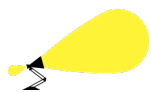
牛肉の赤ワイン煮



鶏肉の赤ワイン煮



白身魚とナント風の白バターソース





タルト・タタン



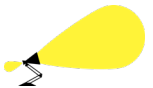
羊肉のシチュー



ブイヤベース



ニース風サラダ





ラタトゥイユ



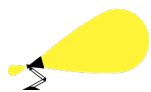
キッシュのロレーヌ風



シュークリート



タルト・フランベ





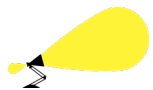
フォアグラ



鶏肉のヴァン・ジョーヌ煮



カスレ



# ワインにチーズを合わせる



モッツァレッラ

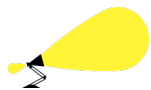
フレッシュチーズ  
↓  
軽い甘口ワイン

サントリー 世界のチーズ辞典

<https://www.suntory.co.jp/wine/series/cheese/dictionary/>

雪印メグミルク チーズクラブ

<https://www.meg-snow.com/cheeseclub/knowledge/jiten/term/>





ヴァランセ

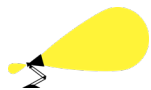


シャロレ



シャビニョール

山羊のチーズ





カマンベール

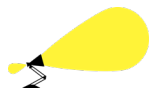


ブリ ド モー



シャウルス

白カビタイプ





エポワス



マンステル



リバロ

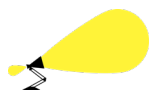


ポン・レヴェック



モン・ドール

ウォッシュタイプ





ロックフォール

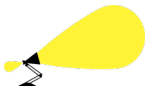


ブルードーヴェルニュ



フルム・ダンベール

ブルーチーズ





カンタル

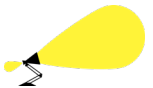


ゴーダ



エダム

ハードタイプチーズ（非加熱圧搾タイプ）





コンテ

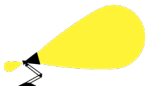


エメンタール



グリュイエール

ハードタイプチーズ（加熱圧搾タイプ）



ワイおいワイン



LINE登録



塩尻の新酒ワイン楽しむ

ガイド4期生  
飲み比べ企画

塩尻産の新酒「フン  
ヌーボー」を味わう  
はじめての塩尻「イ  
レの会」がこのほど、  
トランミルボヤにレ  
ス、塩尻市で開かれ  
た。市観光ワイカ  
イドの4期生がヌー  
ボの出席を晩秋にき  
せて企画し、市観光協  
会とともに主催した。  
又「ボーワイン」  
で乾杯する参加  
者たち

塩尻産新酒9銘柄や  
飲み比べ用のボトル  
レ・ヌーボーなど16銘  
柄が用意され、約30人  
が爽やかな味を楽し  
んだ。

ナヤガラ、巨峰  
シベリ、コンコード  
など赤白の新酒が並  
だ。観光ワイカイド  
の中村剣さん(50)、  
山口玲子さん(47)、  
山田美さん(40)が  
「肩ひり張らないスタ  
イル」でヌーボーの特  
徴や銘柄を解説す  
る。参加者たちは自由  
につき合うセルフ方式  
でじっくり飲み比べ  
た。相性のいい料理も  
そろい、松本本庄工  
の会社員・小敷美さ  
さんは「塩尻のワインは  
本当にいい。ぴつ  
くりいて」と話し  
ていた。

塩尻産ワインの周知  
や普及を目的とした会  
の5回目で、ヌーボー  
を扱うのは初めて。中

村さんは「敷居が低く  
気軽に楽しめる会。和  
気あいあい味わいなが  
らファンになつてほし  
い」と話す。市民大学  
「信州アルプス大学」  
の協力で開かれた。  
(有賀文香)

