



ワ イン
ミ ニ
ガ イ ド

ワインの「なるほどBOOK」



果実酒 飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。♻️



もっと気軽に、もっとおいしく、 ワインのひとときを。

ワインは今や私たちの生活にすっかり定着してきました。おいしいワインとともにいただく食事はおいしさもひとしお。食卓を囲む家族や友人たちとの会話も楽しく弾みます。

ご存知のとおり、ワインは産地や収穫年などによって個性がいろいろです。驚くほど高価なワインがある一方で、最近では手頃でおいしいワインも多く手に入るようになりました。

そんな数あるワインの中からお好みの1本をお選びいただくために、ワイン選びのヒントや知っておくと便利な基礎知識などをこの小冊子にまとめました。ワインをもっと気軽に、もっとおいしくお楽しみいただくためにも、ぜひお役立てください。

c o n t e n t s

1. ワインってどんなお酒？	p.2
2. ワインには4つの種類がある	p.3
3. ワインが誕生するまで	p.4
4. ぶどうの品種がワインを決める	p.6
5. いろいろな国のワインを楽しもう	p.7
6. 味わいを表現する言葉たち	p.19
7. 熟成度と温度で飲み頃を知る	p.20
8. ワインをおいしく飲むために	p.21
9. 正しい保存でワインをおいしく	p.22
10. ワインも料理もおいしい関係	p.23
11. ワインQ&A	p.24
「ワインと健康の話」	p.27
ワイナリーのご案内	p.28
皆様のお声をお聞かせください。	p.29



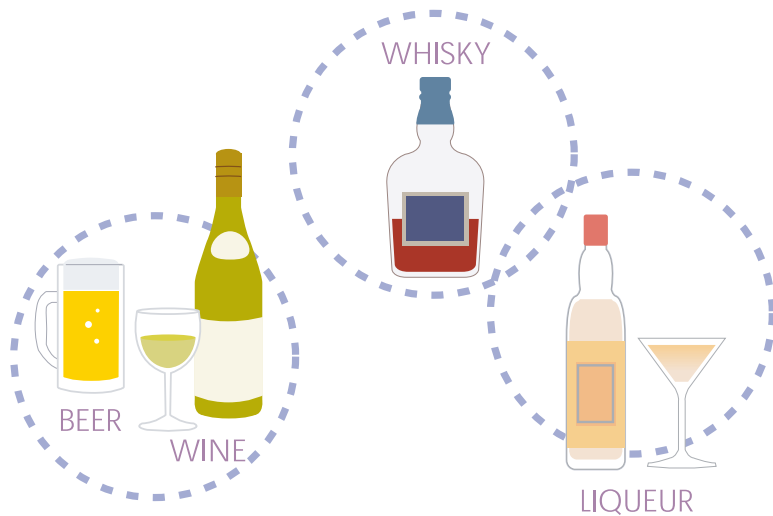
Chapter. 1

ワインってどんなお酒？

ひとくちにお酒といってもその種類はさまざま。皆さんはワインがどのような種類のお酒として位置づけられているのかご存知でしょうか。

お酒は、その製造法によって3種類に分類されます。果物や穀物を発酵させて造る「醸造酒（ワイン、ビール、日本酒など）」、その醸造酒をさらに蒸溜して造る「蒸溜酒（ブランデー、ウイスキー、焼酎など）」、そしてこれらのお酒に糖類、香草、生薬、色素などを加えて造ったのが「混成酒（リキュール類など）」です。

ワインは、ぶどうを原料とした「醸造酒」であり、その誕生は有史以前にもさかのぼります。貴重な食料として珍重されていたぶどうが保存しているうちに自然につぶれ、その果汁がやがて発酵してアルコールを含む液体、つまりワインの原型となったというのです。古代エジプトの壁画や旧約聖書にも登場しているワイン。私たち人類ととても長いつきあいのお酒なのです。



Chapter. 2

ワインには4つの種類がある

ワインの種類と聞いて思い浮かべるのは、“赤、白、ロゼ”でしょうか。実はワインには、これ以外にもたくさんの種類があるのです。ここでは製造法や原材料によって分けられる4種類についてご紹介しましょう。

■スティルワイン(非発泡性ワイン)

一般的にワインといえば、このスティルワインを指します。炭酸ガスを含んでいない赤ワイン、白ワイン、ロゼワインがここに含まれ、アルコール度数は約9度から約14度になります。

■スパークリングワイン(発泡性ワイン)

炭酸ガスを中に封じ込めた、泡立つワインです。代表的なものとしてシャンパンがよく知られていますが、これはフランスのシャンパーニュ地方で造られたものだけを指します。

■フォーティファイド・ワイン(酒精度強化ワイン)

スティルワインの発酵中または発酵終了後に、ブランデーなどの強いお酒を加えてアルコール度数を上げ、コクや保存性を高めたもの。シェリー、ポートワイン、マディラなどが有名です。

■フレーヴァード・ワイン(アロマタイズドワイン/香味付けワイン)

スティルワインに薬草や香辛料、果汁、甘味料などを加えて独特の風味をつけたワイン。食前酒や食後酒、カクテルの原料などに用いられます。ヴェルモット、サングリアがよく知られています。





Chapter. 3

ワインが誕生するまで

その昔、ワイン造りは熟したぶどうを大きな桶の中に入れ、足で踏んで果汁を搾るところから始まりました。もちろん現在では機械化されていますが、その醸造の過程はかつての方法とほとんど変わっていないといえます。ワイン造りの基本は、ぶどうの実を房ごとつぶして樽などの容器に入れておくこと。すると、ぶどうの皮についている天然の酵母の働きによって自然に発酵が起こり、ぶどうの糖分がアルコールへと変化してワインが造られるというわけなのです。

赤ワイン、白ワイン、ロゼワインの造り方はほぼ同じで、赤ワイン造りの工程が原型となっています。秋、十分に熟して糖度の高くなった頃に収穫されたぶどうは、房のまま果梗（軸）が取り除かれ、軽くつぶして果汁を搾り、果皮、種子とともに発酵させます。発酵後、果皮と種子を取り除き、樽（またはタンク）に詰めて熟成させます。その途中で、澱（おり）と呼ばれる沈殿物が出るため、その上澄みだけを別の容器に移し替える「澱引き」を何度か繰り返します。熟成を終えたワインは、濾過処理により不純物を取り除かれ、びん詰めされます。

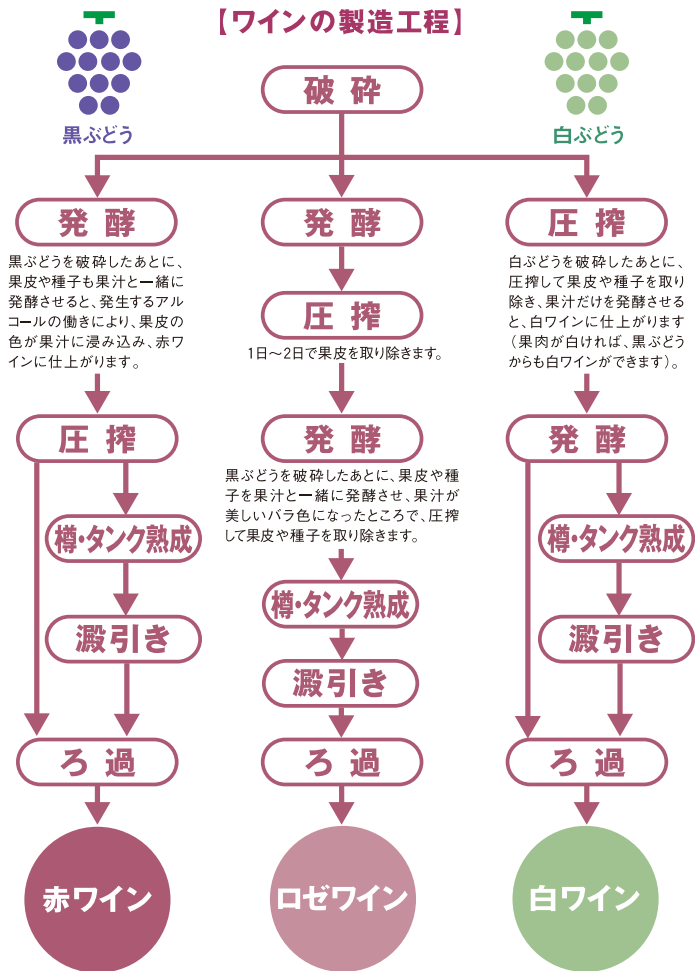
びん詰め後にも貯蔵庫で熟成させますが、比較的熟成期間が短いのが白ワインやロゼワイン。最近では赤ワインでも熟成の浅いフレッシュな飲み口のものが増えていきます。旬の味わいのボージョレ・ヌーヴォもそのひとつ。皆さんにもすっかりおなじみですね。



ワインのつくり方

●赤・白・ロゼのつくり方

赤・白・ロゼ、これらのタイプがどのように造られるかご存知ですか？その違いのポイントはぶどうの種類と製造工程にあります。ぶどうからワインになるまでの工程順序の違いで、どのタイプのワインになるかが決定されます。





Chapter. 4

ぶどうの品種がワインを決める

ぶどうには多くの品種があり、ワインの原料にもちいられている品種だけでも約1000種類にのぼります。ここには代表的なものだけをご紹介します。特徴を覚えておけばワイン選びのヒントになります。

赤ワインの品種

■カベルネ・ソーヴィニオン

フランスのボルドー地方を代表する高級品種。芳醇でコショウやカシスを思わせるスパイシーな香りと、酸味と渋味のバランスのとれた深い味わいのワインを生みだします。

■メルロー

カベルネ・ソーヴィニオンと比べてやや早熟な品種です。豊かな香りと丸みのある風味、やわらかな口当たりのワインになります。

■ピノ・ノワール

フランスのブルゴーニュ地方が代表的な産地。この品種で造られるワインは、渋味が控えめで酸味や糖度が高く、フルーティな香りとなめらかさがあります。

白ワインの品種

■ソーヴィニオン・ブラン

際立った香りと爽やかな酸味のあるフレッシュな辛口ワインを生みだします。フランスのボルドー地方の代表品種で、セミヨンとブレンドして使われることも少なくありません。

■シャルドネ

世界的に人気のある高級品種。香り高く、酸味とコクの調和のとれたキレのよい辛口ワインになります。フランスでは主にブルゴーニュ地方で栽培され、シャンパーニュ地方では、シャンパンにも用いられます。

■セミヨン

フランスのボルドー地方の主要ぶどう品種のひとつ、一般的には優雅な香りをもつ繊細でドライな味わいです。一方で貴腐ワインにも使われます。



Chapter. 5 - ①

いろいろな国のワインを楽しもう

ワインは世界中のさまざまな国で造られており、それぞれの土壌や気候によって実に個性あふれる味わいを生みだしています。いろいろな国のワインを飲みくらべて、自分好みの味・香りを探すのも楽しいものです。



フランスワイン

FRANCE



ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュの三大銘醸地をはじめ、数々の有名産地を擁するフランス。年間生産量はもちろん、品質面においても常にトップの座に君臨しているワイン大国です。

ワイン造りの歴史の始まりは紀元前600年ごろ。ガリアと呼ばれるマルセイユ地方に移住したギリシャ人

によって始められ、やがてシーザーが率いるローマ軍の侵攻によってフランス各地へと広まっていきました。その後キリスト教との結びつきが深まり修道院でのワイン造りが盛んになると、ワインはますます人々に親しまれるようになっていきました。

フランスワインはこうした長い歴史の中で、それぞれの生産地域ごとに豊かな個性を生みだしてきました。その地域の特徴を守りながら、品質をさらに高めるために、1935年に国立原産地・品質研究所 (INAO) を設立、原産地統制名称 (AOC) 法を制定。以来、多様で高品質なワインを造り続けるための努力は今も続けられています。



ワイン法により、フランスワインは次の4つに分類されています。

● Vins de Table (ヴァン・ド・ターブル)

(テーブルワイン)

原産地無記名ワイン。EU内において原産地、原産国の異なるものをブレンドして造られたもの。純粋にフランスで収穫されたぶどうを使用して醸造されたものは、ヴァン・ド・ターブル・フランセと名乗ることができます。

● Vins de Pays (ヴァン・ド・ペイ)

(地酒)

フランス国内の限定された産地で、指定品種のぶどうを使用して生産されたもの。ほかの地域で生産したワインとのブレンドは許されていないため、独自性に富み、親しみやすさがあります。

● A.O.V.D.Q.S.

(アペラシオン・ドリジーヌ・ヴァン・デリミテ・ド・カリテ・スペリユール)

(原産地名称上質指定ワイン)

A.O.C.の次に高いランクのワイン。国立原産地・品質研究所 (INAO) によるVDQS保証マーク (検査番号入り) をラベルに表示しなければなりません。

● A.O.C. (アペラシオン・ドリジーヌ・コントロレ)

(原産地統制名称ワイン)

AOC法に基づき、ぶどうの品種、原産地、醸造法などについて、INAOにより厳しく管理・統制された、最高格付けの高級ワイン。原産地名は地域が細分化されるほど生産基準が厳しくなるため、ワインの品質や格が上になり、個性も強くなります。

※2008年のEUのワイン共通市場制度の改革に伴い、ラベルの表示方法が変更となりますが、一部新旧両方のラベル表記が流通しております。

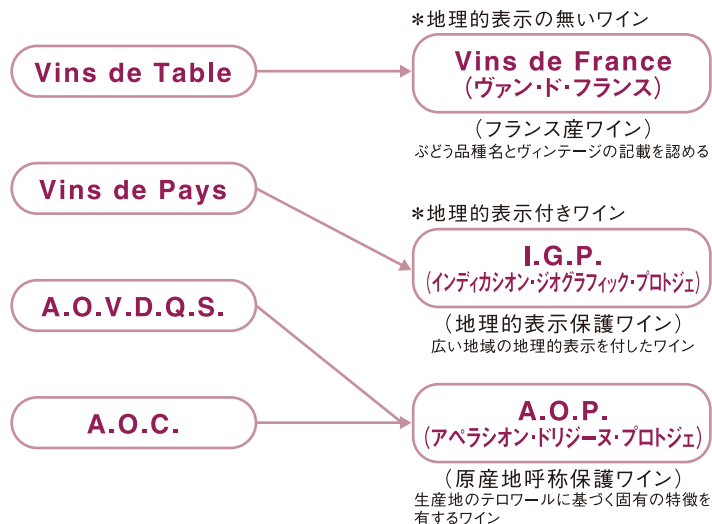
(次ページ参照)

《補足》フランスワイン法の改定

2008年のEUのワイン共通市場制度 (OCM) の改革に伴い、これまでの分類から、「地理的表示付きワイン (A.O.P.とI.G.P.)」と、「地理的表示の無いワイン (Vins de France)」という分類に変更されました。

【旧EU法に基づく分類】

【新しいEU法に基づく分類】



ラベルの読み方



いろいろな国のワインを楽しもう

イタリア料理のブームにより、人気急上昇のイタリアワイン。南北に細長い地形が気候や風土に違いをもたらしているため、地域ごとにさまざまな個性のワインが生産されています。魅力的な価格も人気の秘密です。



イタリアワイン

ITALY



気候的、地理的にぶどう栽培に適した条件を備えたイタリア。生産量、輸出量ともに常にフランスと世界一を競い合うほど、ワイン造りが盛んな国です。

イタリアワインの始まりは紀元前800年ごろ。エトルリア人によってイタリア南部やシチーリアでぶどうが栽培され、ワイン造りが始まりました。そして次第にイタリア全土へと拡がり、中世からルネサンス期にかけて、

すぐれた文学や美術など宮廷文化の発展とともに人々に愛飲されるようになったのです。16世紀にいたるまでワインの生産で世界をリードしてきたイタリアですが、やがてヨーロッパ経済の中心がフランスやドイツ、英国などに移ると、その名声と生産量を落とすことになります。しかし1963年、これまでの伝統的なワイン造りを基準とした「ワイン用ぶどう果汁とワインの原産地呼称保護のための規則」を制定、ワイン造りの新たな歴史をスタートさせました。これにより、無秩序なワイン造りを整理する一方、個性豊かなワイン造りを守るための改革を行い、現在も厳しい管理のもと上質なワインを生みだし続けています。

ワイン法により、イタリアワインは次の5つに分類されています。

● V.d.T (ヴィーノ・ダ・ターヴォラ)

(テーブルワイン)

D.O.C.、D.O.C.G.など原産地呼称法に申告されていないワインの総称。外国産ワインとのブレンドは禁止されています。一般的な日常ワインのほかに、「スーパースカーナ」と呼ばれるトスカーナ地方の銘醸ワインのような規格にとられない革新的な高品質ワインもこれに含まれています。

● I.G.T (インディカツィオーネ・ジェオグラフィカ・ティピカ)

(原産地名表示またはぶどう品種名+原産地名表示のテーブルワイン)

テーブルワインの中でも生産地域の典型的な特徴を伝えることができるワイン。該当産地のぶどうを85%以上使うことが義務づけられており、値段の割に品質のよいワインが多くあります。

● D.O.S. (デノミナツィオーネ・ディ・オリジネ・センプリチェ)

(単純原産地呼称ワイン)

その地方の伝統的な畑のぶどうを原料に、伝統的な醸造方法で造られたワイン。現在のところ規制のみで、実際の製品は存在していません。

● D.O.C. (デノミナツィオーネ・ディ・オリジネ・コントロラータ)

(統制原産地呼称ワイン)

原産地、栽培法、品種、最大収穫量、ブレンド比率、アルコール度数、熟成方法、熟成期間など厳しい条件のもとで生産されたもの。その生産量は、D.O.C.G.を含めてもイタリアワイン全体の2割以下にしなければならない高級ワインです。

● D.O.C.G. (デノミナツィオーネ・ディ・オリジネ・コントロラータ・エ・ガランティータ)

(統制保証原産地呼称ワイン)

5年以上D.O.C.ワインであることをはじめとして、イタリアワインの中で最も厳格な条件のもとで生産されている最高級ワイン。農林省、商工会議所の検査を経て政府の保証を受けた特定ワインです。

ラベルの読み方

生産者名 ①
(ゾニン社)

ワイン名 ②

ぶどう収穫年度 ④

容量 ⑦

③ 統制保証
原産地呼称
(D.O.C.G.)

⑤ びん詰者
(ゾニン社)

⑥ 生産国名

⑧ アルコール度数





Chapter. 5 - ③

いろいろな国のワインを楽しもう

独特の味わいと品質のよさで世界的に高い人気を得ているドイツワイン。その調和のとれたエレガントな味わいは、日本人好みのワインの代表といえます。



ドイツワイン

GERMANY



世界最北端のワイン産地であるドイツ。厳しい気象条件にもかかわらず、世界でも最高水準のワインが造られています。

ドイツワイン発祥の地といわれているのが、現在でも最も有名な銘醸地モーゼル・ザール・ルーヴァー。かつてドイツはローマ帝国によって支配されていたが、そのローマ人によってワイン造りがこの地に伝

えられたといわれています。その後、フランク王国のカルル大帝がぶどう栽培を奨励したことでワイン造りはいっしょにドイツ全土へと広がってきました。しかし、1618年に始まった30年戦争はぶどう畑を壊滅的な状態に陥れ、ドイツワインは量より質の時代へと転換をはかることを余儀なくされます。

1971年に制定された新ワイン法では、限定された産地を重視するだけでなく、エクスレ度(発酵前のぶどうの果汁中の糖度)を基準にするなど、ドイツワイン特有の格付けをされているのが特徴です。

ワイン法により、ドイツワインは次の4つに分類されています。

● Deutscher-Tafelwein (ドイツチャー・ターフェルヴァイン)

(ドイツ産テーブルワイン)

国内産のぶどうだけで造られたワイン。許可されたぶどう品種のみを使用し、最低アルコール度が8.5度以上と定められています。ぶどう品種や収穫年度を表示する場合は、それに該当するぶどうを85%以上使用することが義務づけられています。

● Deutscher-Landwein (ドイツチャー・ラントヴァイン)

(地酒)

指定地域産のワイン。地域によってエクスレ度(糖度)が異なり、味はトロッケン(辛口)またはハルプトロッケン(中辛口)に限られています。最低アルコール度は8.5度以上。

● Q.b.A. (カリテーツヴァイン・ベシュティムター・アンバウゲビーテ)

(指定地域上級ワイン)

13の指定栽培地域の中の、ひとつの地域内で収穫されたぶどうだけで生産されたワイン。最低アルコール度は7度以上で、3段階の厳しい検査が義務づけられており、ラベルには必ず収穫年、指定地域名、公認検査番号、生産者名、Q.b.A.が表示されます。

● Q.m.P. (カリテーツヴァイン・ミット・プレディカート)

(肩書付き高級ワイン)

13の栽培地域をさらに40に分けた区画のうち、1区画内に限定されたぶどうだけを使用したワイン。ドイツワインの中で最高ランクと認められたもので、Q.b.A.よりもいちだんと糖度の高いぶどうを原料として使い、補糖はいっさい認められていません。ラベルにはQ.m.P.の表示と、6段階の等級が明記されています。

※1から6の順にエクスレ度(糖度)が高くなります。

1 カビネット	最低エクスレ度(糖度)は地域やぶどう品種によって異なる。	アルコール度7度以上
2 シュベートルーゼ	ぶどうの収穫時期を通常より1週間程度遅らせて糖度を高めたもの。	アルコール度7度以上
3 アウスレーゼ	十分に熟した房だけを選んで収穫したぶどうで造られたもの。	アルコール度7度以上
4 ベーレンアウスレーゼ	貴腐菌が付着したぶどう、あるいは過熟状態のぶどうで造られたもの。	アルコール度5.5度以上
5 アイスヴァイン	通常、収穫時期を翌年まで遅らせて、樹になったまま凍結したぶどうを収穫し、凍結した状態で搾汁した果汁をもちいて造られたもの。最低エクスレ度(糖度)はベーレンアウスレーゼの規定に準ずる。	アルコール度5.5度以上
6 トロッケンベーレンアウスレーゼ	最高級の貴腐ぶどうによって造られたもの。特殊な品種や気候によって例外的に貴腐菌なしに過熟したぶどうによるものも含む。最低エクスレ度(糖度)は154~150度が必要。	アルコール度5.5度以上

※クラシックとセレクション

2000年ヴィンテージから上級品質の辛口ワインに新たに品質等級が導入されました。クラシックはアロマが豊かでバランスのとれた辛口ワイン、セレクションはひとつの畑のぶどうから造られる上級辛口ワインと定義されました。



Chapter. 5 - ④

いろいろな国のワインを楽しもう

ヨーロッパでは、ポートワインやシェリーの産地として知られるポルトガルとスペインもワイン造りが盛んな国のひとつ。また、ヨーロッパに並ぶワイン大国・アメリカでも上質なワインが数多く生産されています。

ヨーロッパのその他のワイン

EUROPE



●ポルトガル

3大フォーティファイド・ワイン(酒精強化ワイン)のひとつと称されるポートワインは、ポルトガルのドウロ地方が産地。食前酒やデザートワインとして世界中で愛飲されています。16世紀半ば、イギリスとの間で赤ワインの取引がされるようになりましたが、当時のポルトガル産の赤ワインはフランス産に比べて荒々しくあまり人気がありませんでした。そこでブランデーを少量加え、風味を和らげたのがポートワインの始まりです。やがてポートを真似した偽物のワインが出回るほど、ポートワインの人気が高まりました。

●スペイン

ポートワインと並んで世界3大フォーティファイド・ワイン(酒精強化ワイン)に数えられているシェリー。15世紀頃、各国が競って外洋航海を始めた大航海時代に、長い航海の間に腐敗しないようにとワインにブランデーが加えられ誕生しました。こうして生まれたシェリーは航海中の飲み物として人気を博し、18世紀には多くのシェリー醸造所が設立されました。また、近年ではペネデス周辺で造られているカヴァが世界中に知られるようになりました。産地とぶどう品種が規定され、さらに2次発酵をびん内で行うトラディショナルな方式で造られるスパークリングワインです。



カリフォルニアワイン

AMERICA



アメリカのワイン生産量の約90%を占め、アメリカワイン発祥の地といわれているカリフォルニア州。18世紀後半にキリスト教の布教のためにこの地を訪れたスペイン人宣教師によって、ワイン造りが始められたといわれています。他の国にくらべて歴史が浅いものの、科学的な研究によるぶどうの栽培方法や醸造技術などの研究が進められ、現在では世界的レベルのワイン産地としてヨーロッパの銘醸ワインにも並ぶ優れたワインを産出しています。

ワイン法により、カリフォルニアワインは次の3つに分類されています。

●Generic Wine (ジェネリック・ワイン)

数種類のぶどう品種をブレンドして造られた日常的なテーブルワイン。

●Varietal Wine (ヴァリエタル・ワイン)

ラベルにぶどう品種と産地名を表示したワイン。表示する産地名が州名の場合はその土地で栽培された単一のぶどう品種を100%、郡名の場合は75%以上、AVA(ワイン指定栽培地域)名の場合は85%以上使用することが義務づけられています。

●Proprietary Wine (プロプライアタリー・ワイン)

ワイナリーがぶどう栽培から醸造、びん詰めまでを行っているブランドワイン。それぞれのワイナリーの特徴がよく表れており、ラベルにはブランド名や生産者名が表示されています。





Chapter. 5 - ⑤

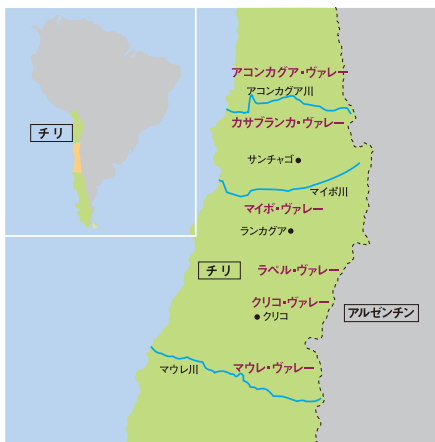
いろいろな国のワインを楽しもう

南半球に位置するワイン生産国の中で、近年人気が高まってきているのがチリとオーストラリアです。ワイン造りの歴史はまだ浅いものの、その優れた品質と味わいに魅了される愛好家たちも少なくありません。



チリのワイン

CHILE



新世界のワインとして、近年人気が集まっているチリワイン。19世紀末にアメリカ・ヨーロッパでぶどうに大きな被害をもたらしたフィロキセラ(害虫)の害を全く受けて、純粋な品種を継承し続けている唯一のワイン産地です。ヨーロッパから移住した栽培家たちより、ヨーロッパの伝統的なワイン造りを受け継ぎ、南米で最も高品質のワインを生み出す国のひとつといわれています。

ワイン法により、チリワインは次の3つを義務づけられています。

● 生産地名表示

ラベルに生産地を表示する場合は、指定された生産地域のぶどうを75%以上使用し、チリ国内でびん詰めしなければなりません。

● ぶどう品種表示

ラベルにぶどう品種表示する場合は、その品種を75%以上使用しなければなりません。また複数の品種を表示する場合は、割合の多い順に3種類まで(それぞれ15%以上)を明記できます。

● 収穫年表示

ラベルに表示された収穫年のぶどうを75%以上使用しなければなりません。



オーストラリアワイン

AUSTRALIA



水はけのよい土壌と地中海性気候の特徴を持つオーストラリアは、ぶどうの栽培にとっても適しています。19世紀にはフォーティファイド・ワイン(酒精強化ワイン)を中心に生産されていましたが、20世紀に入ってからではテーブルワイン造りが盛んになり、それ以降は毎年がヴィンテージ・イヤーといわれるほど良質なワインを産出し続けています。

ワイン法により、オーストラリアワインは次の3つに分類されています。

● Generic Wine (ジェネリック・ワイン)

ヨーロッパの有名ワイン産地のタイプ名がついた、日常的なテーブルワインです。

● Varietal Wine (ヴァリエタル・ワイン)

ラベルにぶどう品種を表示した上質ワインで、表示するぶどう品種を85%以上使用することが義務づけられています。その他にも、生産地名を表示する場合は表示する生産地のぶどうを85%以上、収穫年を表示する場合は表示する収穫年のぶどうを85%以上使用していなければなりません。

● Varietal Blend Wine (ヴァリエタル・ブレンドワイン)

ヴァリエタル・ワイン用の品種を何種類かブレンドしたものです。ラベルには、ブレンドした割合の多い品種から表示されます。



いろいろな国のワインを楽しもう

ぶどうの花が咲く6月や、収穫時期にあたる9月に雨の多い日本。その厳しい条件を栽培技術の向上によって克服し、良質で個性豊かなワインが数多く生産されています。品のよいまろやかな口あたりが特徴です。



日本のワイン

JAPAN

● サントネージュ酸化防止剤無添加有機ワイン

有機栽培ぶどう果汁100%使用、酸化防止剤無添加の有機認定を受けたワインです(※)。有機ぶどうの素材にこだわって、自然のままの風味を大切に作りました。再生ガラスを使用して生産された環境にやさしい「エコロジール」を採用。パッケージも環境にやさしいワインです。

※農林水産省の有機農産物及び有機加工食品の登録認定機関であるECOCERT-QAI Japanの認定を受けています。



平成26年11月現在

● ニッカ シードル

糖分・香料・着色料を一切加えないリンゴ100%の果実酒。きめ細やかな泡までリンゴの発酵から生まれた、リンゴまるかじりのおいしさです。ニッカ独自の製法と品質へのこだわりが生きています。



平成26年11月現在

● サントネージュ 梅ワイン

国産梅を100%使用したすっきりさわやかワインです。梅のほのかな香りとさわやかな甘さが特徴です。クエン酸など、健康に様々な効用があるとされている「梅」の恵みがしっかりつまっています。



平成26年11月現在

● サントネージュ 柚子ワイン

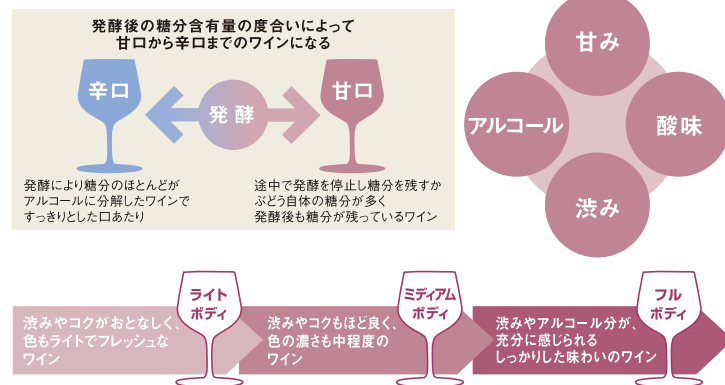
高知産柚子果汁を100%使用し、発酵させて作りしました。柚子のさわやかな香りあふれるフレッシュでフルーティなワインです。みずみずしくすっきりした味わいは、食前酒として、またお食事とともに楽しみいただけます。

味わいを表現する言葉たち

好みのワインはこんな味、と言葉で伝えたくてもそれはなかなか難しいもの。お店やレストランで困ってしまった経験はありませんか。ワインの味わいを表現する基本の言葉を覚えておけば、そんな時に便利です。

ワインの味わいは「甘み」「酸味」「渋み」「アルコール」の4つの要素で表します。「甘み」はおもに白ワインで感じる味で、極甘口から極辛口まであります。「酸味」はワインのうまみを左右する大切な要素であり、これが強すぎても弱すぎても味わいを損ないます。「渋み」は主に赤ワインで感じる味で、渋み・苦みの成分であるタンニンは熟成するうちにマイルドな味わいへと変化します。そして「アルコール」は他の要素とのバランスによるものの、どちらかといえばアルコール度数が高いほどコクと甘みが感じられます。

これ以外によく使われるのは、赤ワインなら「ボディ」、白・ロゼワインなら「甘口・辛口」という表現です。「ボディ」とは、口の中で感じられるワインの重み・コクのこと。アルコール度数や果実味・エキス(タンニン、有機酸、糖分など)の割合、熟成の度合いによって変化します。「甘口・辛口」は、ワイン造りの発酵の度合いで決まります。発酵後の糖分が多ければ甘口、発酵が進めば進むほど糖分が分解されて辛口になります。





Chapter. 7

熟成度と温度で飲み頃を知る

熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちに…という料理の鉄則があるように、ワインにもおいしく飲む「飲み頃」があります。ワインのタイプや味わいによっても違う、そのポイントを知っておきましょう。

1つめのポイントは「熟成度」。一般に白・ロゼワインは赤ワインとくらべて熟成を必要としていませんが、熟成度の浅いものはアロマ（ぶどうそのものが持つ香り）やフレッシュ感を味わえ、一方、熟成度の高いものは熟成中に生まれるブーケ（熟成したワインの香り）とまろやかな風味を楽しめるという点では同じです。こうした熟成度を判断する目安となるのがワインの色。赤ワインの場合は「紫がかった赤」「レンガ色」「濃厚な赤茶」の順で、白ワインの場合は「緑がかった淡黄色」「黄色」「黄金色」の順で熟成度が高くなるので覚えておきましょう。

2つめのポイントは「適温で飲む」ということ。よく“白ワインは冷やして、赤ワインは常温で”といわれますが、それもワインのタイプによっていろいろ。

酸味の強いワインの中には、冷やすとおいしく感じるものとそうでないものがあります。冷やすと爽やかな味が楽しめるのは、フルーティな辛口の白ワインや軽めの赤ワイン。逆に、コクのある白ワインやタンニンの多い赤ワインはあまり冷やさないと芳醇な香りを楽しめます。



Chapter. 8

ワインをおいしく飲むために

「飲み頃」を知り、「飲み頃」の状態をつくることで、ワインを一層おいしく楽しむことができます。季節によりますが、ふだん家庭でワインを飲む時には、ワインのタイプに合った冷やし方がポイントです。

冷やす方法として最も簡単なのは冷蔵庫を利用すること。飲む時間の1~2時間前に入れておいて、ワインのタイプによって温度設定や保存時間を調節すれば、適温に近い状態でワインを楽しむことができます。また時間がない時には、氷水で冷やすのがいちばん早い方法です。たっぷりの氷水にワインボトルを肩まで浸けておくと約15~20分で適温にすることができます。冷やしすぎてしまった場合は少し室温に置いておきましょう。

開栓のタイミングも「飲み頃」の状態をつくる大切なポイントです。特に赤ワインの場合は、早めに開栓して空気に触れさせることで、眠っていたタンニンやブーケを目覚めさせる必要があります。このとき熟成の若い赤ワインは、空気にある程度触れさせることで香りも味もまろやかさが増します。ただし、年代もので熟成に達した赤ワインは、あまり長く空気にさらすとかえって風味が弱くなることもあります。こうしたワインの微妙な香りや味わいを楽しむためには、直前に開栓した方がいいでしょう。



【開栓のタイミング】

- 熟成タイプでヴィンテージ（ぶどうの収穫年）から5~8年経った赤ワイン
30分~1時間弱前
- ヴィンテージから10年以上経った赤ワイン
直前~30分前
- 白ワイン・ロゼワイン・スパークリングワイン
直前（開栓したらなるべく早く飲んだほうがいい）



Chapter.9

正しい保存でワインをおいしく

ワインに興味を持ってくると、いろいろな銘柄を試してみたいくなるもの。あれこれ買い込んでコレクションしておき、その日の気分に合わせて飲みたいという方は、ワインの保存の仕方にも注意しましょう。

「ワインは生きている」といわれるほど繊細です。びん詰め後にも熟成を続け、味わいを増していくものもあるので、その保存方法には注意が必要です。下記にまとめたポイントを参考にして、正しく保存しましょう。

また、ワインを飲み残した場合には、なるべく空気に触れさせないように栓をして冷蔵庫に入れ、早く飲みきってしまうことがおすすめです。



■温度は低めに

温度差が少なく、比較的涼しい場所を選んで保存しましょう。温度は12～14℃が理想的です。



■乾燥させない

湿度70～80%程度の適度な湿度を確保することが大切。コルクが乾燥すると、ワインが空気に触れて酸化の原因になったり、開栓時にコルクが破損してしまうこともあります。ワインを寝かせて保存しておけば、コルクが湿って乾燥を防げます。



■光にさらさない

日光や蛍光灯（特に紫外線）に長時間さらされると、変色や不快臭などが生じる原因になります。



■振動させない

特に熟成タイプの高級ワインの場合はびんの中でも熟成を続けているので、振動によって香味のバランスが崩れてしまいます。冷蔵庫のドアポケットは、振動を受けやすいので保管場所としてふさわしくありません。



■匂いをさけて

コルク栓がしてあるとはいえ、強い匂いのものと一緒にしておく、移り香がついてしまう場合があります。

Chapter.10

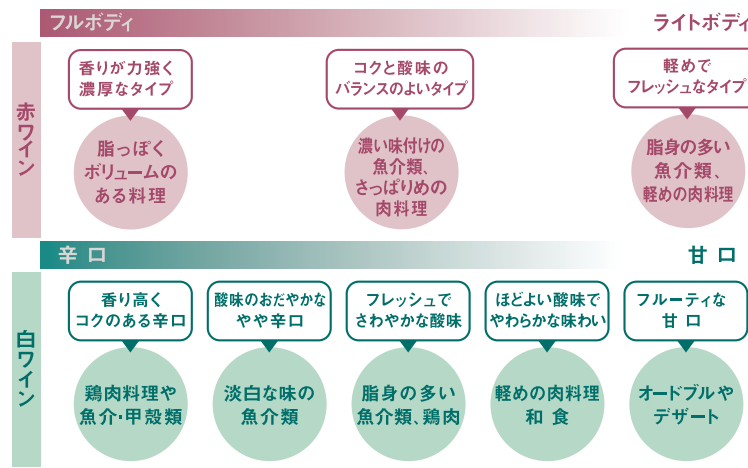
ワインも料理もおいしい関係



料理を引き立てるワイン、ワインの味を際立たせる料理。そんなワインと料理の相性のいい関係を、夫婦にたとえて「マリアージュ」といいます。いろいろ試して、あなたの「マリアージュ」を見つけてみましょう。

かつては「肉料理には赤ワイン、魚料理には白ワインが合う」といわれていましたが、最近ではそれだけにとらわれることなく、ワインの味わいと料理とのバランスを重視するようになってきました。赤、白に限らず、基本的にはさっぱりとした料理には軽めのワインを、濃厚な料理には重めのワインを合わせると相性がいいとされています。

もちろん、赤ワインや白ワインにはそれぞれに適した料理の特徴があります。脂身の多い肉や赤身の魚など、こってりとした味わいの料理には赤ワインがおすすめ。赤ワインのタンニンが口の中に残る脂っこさを洗い流してくれるからです。そして、自身の魚や鶏肉などの淡白な味わいの料理には白ワインを。白ワインに含まれる成分が、魚介類や鶏肉の臭みを消し去ります。またロゼワインや軽めの赤ワインは、比較的どんな料理にも合わせることができる万能選手といえます。





Chapter.11 ワインQ&A

ワインを選ぶとき、ワインを味わうとき、ちょっと気になる疑問。そんなワインについてのさまざまな疑問の中から、よく質問される内容をピックアップして1問1答でお答えしました。もっと気軽に、もっとおいしく、ワインを楽しむためのヒントとして、あなたもぜひ参考してみてください。

Q ワインの飲み頃は？

A. 一部の高級ワインを除けば、ほとんどのワインはすぐにおいしく味わえる“飲み頃”の状態でお店に並んでいます。ワインは非常にデリケートなお酒ですので、高温や温度変化の激しいところに置くと風味が低下してしまいます。できるだけ夏を2回越さないうちにお飲みになることをおすすめします。

Q 栓を開けたら、どのくらいの間おいしく飲める？

A. 飲み残したワインは室温に放置せず、空気に触れないよう栓をして冷蔵庫で保存してください。数日間はおいしく飲めます。



Q 年号(ヴィンテージ)の意味は？

A. そのワインの原料として使用したぶどうの収穫年のこと。ぶどうの成熟度は気象条件によって大きく左右されるため、毎年の作柄が一定だとは限りません。同じワインにもその年ごとの微妙な個性の違いが楽しめ、それがワインの楽しみのひとつです。



Q 年号(ヴィンテージ)のないワインがあるのはなぜ？



A. ぶどうの仕上がりによるワインの質のバラつきをなくし、安定した品質のワインを造るため、収穫年の異なるぶどうから造られた複数のワインをブレンドすることがあります。このようなワインには年号(ヴィンテージ)を表示することができません。

Q 製造日や賞味期限の表示がないのはどうして？

A. 早く飲んだ方がおいしいワインと、時間が経ってから飲んだ方がおいしいワインがあるように、ワインは品種やタイプによって“飲み頃”の時期が必ずしも一定ではなく、ビールのように新鮮なもののほどよいというわけではありません。また、お飲みになる方のお好みで“飲み頃”も変わります。日本だけでなく世界的にも、製造日や賞味期限の具体的な表示をおこなっていないのは、こうした線引きが非常に難しく、逆に混乱を招くおそれがあるからです。

Q 「おり」や「酒石」ってなに？

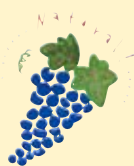
A. ワインのびんの底や内側、コルクなどに固形物が付着していることがあります。これはワインの成分の一部が溶けにくい物質となって沈殿した「おり」です。一方、「酒石」は酒石酸(果物の中ではぶどうだけに含まれる酸味成分)と、ミネラル(カリウムやカルシウムなど)が結合してできた結晶性の物質です。これはワインの中の色素成分とも結合しやすく、黄色や赤色の結晶となることもあります。温度が低くなると生じやすくなるので、冷蔵庫や寒冷地での保管には注意が必要です。どちらも、ワインの成分が結合しあって沈殿したものなので、人体に害を及ぼすものではありません。

Q どうして酸化防止剤を使っているの？

A. 製造工程で雑菌の生育を阻害すること。果汁中の成分を酸化させ味を悪くする酵素の活性をなくす（酸化を防ぐ）こと。果汁の清澄化を助けること。以上の3つの目的で、ワインには通常、酸化防止剤として亜硫酸塩を添加しています。亜硫酸塩は、食品添加物としてある限量（亜硫酸として1ℓにつき350mg以内）までの使用を食品衛生法で認められており、他のさまざまな食品にも使用されています。古くからワイン醸造に使用されていることからわかるように、認められた量の使用は人体に影響を及ぼすものではないと言えるでしょう。

Q 酸化防止剤無添加ワインとはどういうもの？

A. 通常、酸化防止剤として添加されている亜硫酸塩を一切使用せずに、自然のままの風味を大切に造ったワインです。



Q 有機ワインってなに？

A. 化学的に合成された肥料および有機JAS法で禁じられた農薬を使用しないで栽培したぶどうを使い、その有機性を失わないように造られたワインです。

「ワインと健康の話」

近年、健康を気づかう人たちの間で、ワインの効果がとても注目されています。ワインに含まれる成分が私たちのカラダにもたらすさまざまな効果について、医学の分野でも熱心な研究が進められています。ワイン好きにはうれしい話ですが、やっぱり飲み過ぎには注意が必要。バランスのよい食事とともに、ほどよい量を楽しむというのが、健康のためによいワインの飲み方といえます。

■野菜や果物と同じような働きをするワイン

ぶどうを原料として造られるワインは、無機成分（ミネラル分、主としてカリウム）を多く含有しています。そのため、ワイン自体は酸性であるにもかかわらず、カラダの中では野菜や果物と同じようにアルカリ性に働くのです。

■赤ワインには、話題のポリフェノールがたっぷり

ポリフェノールは、植物の葉、花、茎、皮などに含まれている抗酸化物質のこと。緑茶や紅茶などにも含まれていますが、ぶどうの皮をつけたまま発酵させる赤ワインには特に多く含まれています（白ワインにも含まれているものの、赤ワインの方が圧倒的に含有量が多い）。

■気になるワインのカロリーは？

赤・白ワインとも、グラス1杯（110ml）あたり約80kcalです。



ワイナリーのご案内

Ste.
Neige

サントネージュ
山梨ワイナリー

山梨県山梨市上神内川107-1
TEL.0553-22-1511

見学受付時間
9:00~12:00/13:00~16:00
※ビデオの視聴とご試飲のみとなります。
工場設備の見学は実施していません。

定休日/年末年始
団体様は要予約(電話)
駐車場有り(無料)バス2台・乗用車10台

1947年、日本アルプスの山々に囲まれた山梨県甲府盆地に、サントネージュワイン山梨ワイナリーは誕生しました。サントネージュとは「聖なる雪」という意味。「よいワインはよいぶどうから」をワインづくりの基本とし、他社に先駆けて1953年より欧州品種原料ぶどうの導入育成を開始。今日も丹念に熟成されたワインをみなさまのお手元にお届けしています。



NIKKA WHISKY

ニッカウヰスキー
弘前工場

※誠に申し訳ございませんが、工場見学は実施していません。

ニッカウヰスキーは、ウイスキーづくりとともにリンゴのお酒づくりにも情熱を注ぎ込んできました。1960年、良質のリンゴを求めて、ニッカウヰスキー北海道工場より、リンゴの名産地青森県弘前市にリンゴのお酒づくりの部門を移しました。丁寧に、丹念に、津軽地方で栽培される新鮮なリンゴを集め、手間と時間をかけておいしいリンゴのお酒づくりに励んでいます。



ワインライフをもっと美味しく、もっと楽しく。こだわりの特集をはじめ、ワインに合うレシピ、ワイン講座、オンラインショップなど、情報満載オンラインマガジン。

www.asahiwine.com

■ 適正飲酒のお願い

- イッキ飲みは命にかかわる危険な飲み方です。イッキ飲みをすること、人にさせることは絶対にやめましょう。
- 妊娠中、授乳期間中の飲酒は、赤ちゃんに悪影響を与えるおそれがあるのでやめましょう。
- 未成年者(20歳未満)の飲酒は法律で禁止されています。絶対にやめましょう、やめさせましょう。
- 飲酒運転は法律で禁止されています。「飲んだら乗るな、飲むなら乗るな」を守りましょう。
- 薬と一緒に飲酒はやめましょう。
- 健康のため、週に2日、休肝日(飲まない日)をつくりましょう。

皆様のお声を お聞かせください。

お客様のお声が私たちの最高の「品質」です。
アサヒビールではお客様のお声を何よりも大切にしています。
皆様からのお声の一つ一つをすべてのお客様にご満足いただけるおいしい商品づくりに生かしてまいります。

お客様相談室

フリーダイヤル:0120-011-121

※フリーダイヤル受付時間は平日・月～金曜日の9:00～17:00です。
(土日・祝日、夏期・年末年始の弊社休業日を除く)

FAX:03-5608-5152

アサヒビールについての詳しい情報はホームページにてご覧いただけます。
Eメールでのご連絡は、ホームページよりお願いいたします。

ホームページ <http://www.asahibeer.co.jp>



※Eメールは、月～金曜日の9:00～17:00(土日・祝日、夏期・年末年始の弊社休業日を除く)で拝読しております。
戴いたメールへのお返事に数日お時間を頂戴する場合や、ご返信できかねる場合がございますので、申し訳ございませんが、あらかじめご了承ください。

発行:アサヒビール株式会社(お客様相談室)

〒130-8602 東京都墨田区吾妻橋1-23-1

平成26年11月 第9版発行

●本冊子の無断転載を禁じます。