

ワインコラム

Wine column

この4月からはワインに関するコラムの連載を始めます♪
あなたのワインライフがより良いものになりますように！



ワインってどんなお酒？

現在、お酒は①醸造酒②蒸留酒③混成酒の3つに分類されます。

ワインはこの中で醸造酒に分類されます。ビールや日本酒なども醸造酒に分類されます。ビールは「麦芽」、日本酒は「米」といった穀物を原料としますが、ワインは葡萄からつくられます。

穀物を原料とする醸造酒の場合、穀物自体はほとんど水分を含んでいませんので、仕込み水が必要です。また、アルコール発酵に必要な糖分も含まない為、穀物のデンプン質を糖化する必要があります。

ワインの場合、葡萄自体に水分・糖分が含まれているので、一定の条件を整えば潰して放置しておくだけでワインになります。

このことからワインは原料の葡萄の出来・不出来が品質に大きく影響してくるのです。

葡萄の収穫は1年に1度きり。なのでワインは1年に1度しか仕込むことが出来ません。葡萄は農作物であり、様々な気象条件に影響を受けます。それを受け入れ、生産者たちは良い葡萄を得る為日々汗を流しています。

ワインは一期一会。なんとも魅力的なお酒ですね♪

赤ワインと白ワイン

ワインは「スティルワイン」「スパークリングワイン」「フォーティファイドワイン」「フレーヴァードワイン」の4つのタイプに分けられます。

「スティル」は「動かない」「静かな」という意味であり、非発泡性ワインのことを「スティルワイン」といいます。

今回はスティルワインの中で、赤ワインと白ワインの違いについて取り上げます。

①原料の違い

一般的に赤ワインには黒い果皮で覆われた「黒ブドウ」が原料に用いられ、白ワインには緑色や灰色がかかった果皮の「白ブドウ」が用いられます。

②工程の違い

ワインを造る工程で、果実に圧力をかけて搾ることを「圧搾」といいますが、この圧搾の工程を、赤ワインの場合「発酵の後」に行い、白ワインでは「発酵する前」に行います。赤ワインは色素を含む果皮とタンニン(渋み)を含む種子を果汁と一緒に発酵することによって、色のついた渋みのあるワインとなります。ちなみに黒ブドウを原料に用いても、色素を抽出しないよう圧搾してから発酵させると白ワインが出来ます。

圧搾の行程のタイミングが、赤ワインと白ワインの決定的な違いといえます。