

*Wine*



## 世界のワイン基礎講座

### Chapter 1

～ テイスティングについて ～

Instructor 塩入早苗

## 【 テイスティングの基本 】

### I. テイスティングとは

どんなワインなのか？分析し、ワインの個性を知り、感覚を言葉で表現していきます。

テイスティングの最終目的は、ワインの個性を分析できるようになると、そのワインを最大限に楽しむ方法を考えることが出来るようになります。

#### 1. テイスティングのゴール

- ① ワインの個性、特性を知る
- ② 感性と感覚を磨き、分析する力を身につける
- ③ テイスティングで感じた(情報)を言葉で表す

#### 2. テイスティングを行う時の姿勢について

- ① 常に「なぜ？」と問いかけながらテイスティングを行う
- ② 品種などを“当てよう”ということから離れる
- ③ **自分の基本フォームを見つけ、身につける**  
どんなワインでも、フォームを崩すことなくテイスティングを行う
- ④ 感じたこと、捉えたことのみを言葉にしてみる
- ⑤ 間違えながら覚えていくので、最初は上手く表現できなくても気にしない！  
間違えることを気にしすぎるとかえって、テイスティングの習得スピードは遅くなる

#### 3. テイスティンググラスについて

国際標準化機構(ISO)により定められた規格グラスがあるので、自宅でワインをテイスティングする時もこのグラスを使う方が良い

※ネットで簡単に購入出来ます。購入する際は、最低 2 脚ぐらいあると比較テイスティングが出来る  
なければ、ご自宅にあるグラスで OK !



## II. テイスティング実践

実際にテイスティングを行ってみます。基本的なポイントを考えながらトレーニングを行っているうちに、自分のフォームになっていきます。まずは、実際に行っていくことが大切。まずは、次に挙げる3つの観点からテイスティングを行ってみましょう！

### 1. 外観：目で見える観察

ワインをグラスの4分の1から3分の1注ぎ、観察していきます。

この時、テーブルは白いクロスがあった方が良いでしょう、なければ、白い布や紙の上に並べてください。

まずは、テーブルに並ぶグラスを観察、その後、グラスの脚を持って斜めに傾けます。

#### ■まずは、ここから！外観の見るべきポイント

- ① 色調
- ② 色の濃淡
- ③ 輝き
- ④ 清澄度
- ⑤ 粘性 など

今回のレクチャーでは、主に、色(色調)について、学びました。代表的な4つの色調を覚えておきましょう。

#### [代表的な4つの色(色調)]

##### ●白ワイン

レモン・イエロー

イエロー

##### ●赤ワイン

ルビー(ラズベリー・レッド)

ガーネット(ダークチェリー・レッド)

### 2. 香り

香りはブドウ品種、醸造法、熟成の度合い、ワインの強さを教えてくれます。

香りを取る際は、例えば、力強い、果実の香りがする、木樽からの香りを感じるなど、最初は、全体のシルエットを感じていくのがコツ。

静かにグラスに鼻を近づけて香りを取り、次にグラスの脚を持ち、グラスの中でワインを回転させて(スワリング)、香りの変化を分析します。

### ■まずは、ここから！何かフルーツの香りを見つけてみよう！

#### 【果実のレベル／フルーツの香りについて】

##### ●白ワイン

柑橘系のフルーツ → 青りんご → 白系のフルーツ(洋ナシ → 白桃)  
→ 黄色系のフルーツ(黄桃 → アプリコット) → トロピカルフルーツ、南国のフルーツ など

##### ●赤ワイン

ラズベリー、イチゴ → ブルーベリー、→ カシス → ブラックチェリー、ブラックベリー  
→ プラム、イチジク など

### ■少し慣れてきたら！

フルーツの香りが取れるようになったら、花やスパイスなど他の香りも取ってみる

## 3. 味わい

外観、香り、そして味わいをみていきます。

ワインをひと口に口に入れたら、口中のあらゆるところにワインを行きわたらせ、味わいのチェックをしてみます。だいたい、5～7秒間ぐらいでOK！あまり、長い時間、1つのワインを口に入れておくと、感覚が慣れてしまい、分からなくなってしまうので、その時は、一度、口から出し、もう一度、あらためて口に含むと良いです。

### ●味わいを感じる時のポイント

- ・自分を知る \*[味覚に関する個人差、自分の癖を知る必要がある](#)

### ■まずは、ここから！味わいを5つの観点から分析してみる！

#### ① 第一印象(アタック:味わいの第一印象のこと)

口当たりの味わいの強さを感じてみる

例) ひかえめ、しっかりとしている、力強い など

#### ② 甘み(果実の凝縮からくる甘みや残糖など)

#### ③ 酸味 **特に白ワインでは大切なポイント**

量や質を感じていけると良い

例) しっかりとしている、やさしい、爽やかな酸、滑らかな酸 など

#### ④ アルコールからのボリューム

#### ⑤ 渋み(タンニン) **特に赤ワインでは大切なポイント**

量や質を感じていけると良い

例) 渋味が強い、弱い、収斂性のある、ピロードのような、など

## 4. 総合評価

1～3の外観、香り、味わいと進め、最終的にどんなワインだったのかを言葉にしてみましょう。