

## 【ワイン概論Ⅰ】

ページ 資料中は教本に倣い言語表記がありますが、試験は選択式なので書けなくても読めるか、言えればOKです。

3 酒税法上 酒類の定義 アルコール分何度以上？ (1) 度以上

酒税法上酒類分類4種

【1】(発泡性酒類) / 【2】(醸造酒類) / 【3】(蒸留酒類) / 【4】(混成酒類)

それぞれ属している酒類

【1】 (ビール)・(発泡酒)・(その他発泡性酒類)

【2】①果実原料 (ワイン)・(シードル) ②穀物原料 (清酒)

【3】①果実原料 (ブランデー) ②果実以外 (ウイスキー)・(連続式/単式 蒸留焼酎)・(Bスピリッツ)

【4】 (合成清酒)・(みりん)・(A甘味果実酒)・(リキュール)・(粉末酒)・(雑酒)

Aには (ポート) (シェリー) (マデイラ) (ヴェルモット) などが含まれる

Bには (ジン) (ウォッカ) (ラム) などが含まれる

ワイン醸造においてブドウは(果糖)や(ブドウ糖)といった(糖分)含んでいるため清酒やビールのような穀物を原料にする酒類と違い(デンプン)を(麴)や(麦芽)によって(糖化)する工程はない

4 アルコール発酵

(ブドウ糖・果糖) → (エチルアルコール) + (二酸化炭素)

アルコール発酵の化学式 重要度は低いが出題されたことがあるのでできれば覚えたほうが良い

$(C_6H_{12}O_6) \rightarrow (2C_2H_5OH) + (2CO_2)$

発酵の化学式を提唱した人物 (Joseph Louis Gay-Lussac)

発酵メカニズムを解明した人物 (Louis Pasteur)

1kgのブドウから搾汁される果汁の量は (600~800) ml

ワイン中の有機酸

ブドウ由来3種 (酒石)酸 / (リンゴ)酸 / (クエン)酸

その中で一番含有量の多い酸 (酒石)酸

発酵由来3種 (コハク)酸 / (乳)酸 / (酢)酸

貴腐ワイン中2種 (グルコン)酸 / (ガラクチュロン)酸

(ガラクチュロン)酸 酸化 → (粘液)酸 → 白色結晶 ①(粘液酸カルシウム)

②酒石結晶 = (酒石)酸 + (カリウムor カルシウム)

①も②も人体に(無)害

5 第1アロマ ①(ブドウの時点で存在する)香り ②(ブドウの中で前駆体=プレカーサーとしてある)香り

第2アロマ (発酵工程で生成される)香り

第3アロマ = (ブーケ) (発酵終了後に生じる)香り ①(樽由来の)香り ②(熟成による)香り

Vanillinは 第(3-①)アロマ 3MH=Mercapto hexanolは第(1-②)アロマ

酢酸イソアミルは第(2)アロマ マスカット香は第(1-①)アロマ

Diacetylは第(2)アロマ Oak Lactoneは第(3-①)アロマ

5 ワインのpH (2.9) ~ (3.8)

アルコールの適量摂取の効用

(血小板)凝集の抑制効果 しかしこの効果は摂取4時間後に(増加) / (HDL)の濃度の上昇

6 ポリフェノールは(活性酸素消去=抗酸化)能が高く、ブドウの(果皮) (種子)に多く含まれる。

ポリフェノールの一種である(Resveratrol)はブドウがカビに汚染されると自分を守るために

つくる(ファイトアレキシン)の一種で、ブドウの(果皮)に存在し、

(LDLの酸化)を防止し(血小板凝集)抑制の効果がある

白ワインは(酒石酸) (リンゴ酸)など0.7%の有機酸が含まれており、(大腸)菌(サルモネラ)菌に対する

抗菌力が高く、その効果は赤ワインより(高)い

アルコール

肝臓で酵素により酸化されてA（アセトアルデヒド）になり→再び酵素により酸化され（酢酸）となって体外に排出  
Aはアルコール健康被害の主要原因

国際的単位 1ドリンク = アルコール (10)g を含む量  
厚生労働省の示す節度ある適度な飲酒は 1日 (2) ドリンク

#### 7 純アルコールの重量を求める計算式

純アルコール 単位g = (容量) × (アルコール度数) / 100 × (エタノールの比重=0.8)

アルコール12%のワイン100mlに含有のアルコール重量は (9.6) g

アルコール5%のビール500mlに含有のアルコール重量は (20) g

#### 7 ワインの分類4種

( Still ) Wine / ( Sparkling ) Wine / ( Fortified ) Wine / ( Flavored ) Wine

単にスパークリングワインの名称で通用するのは、ふつう (3) 気圧以上のガス圧をもったものであり  
それ以下のガス圧のワインは (弱発泡性) ワインに区分され  
フランスの (Pétillant) ドイツの (Perlwein) イタリアの (Frizzante) などがある

フォーティファイド・ワインの代表ワイン

スペイン1種	(Sherry)	イタリア1種	(Marsala)
ポルトガル2種	(Port Wine) / (Madeira)	フランス2種	(VDN) / (VDL)

フレーヴァード・ワインの代表銘柄 4種

(Vermouth) / (Lillet) / (Sangria) / (Retsina)

#### 8 EU品質分類 地理的表示つきワイン 2種 (2009) 年ヴィンテージから適用

原産地呼称保護 (A.O.P.) 指定地域のブドウ (100) % 使用義務 (ヴィティス ヴィニフェラ) 種のみ  
地理的表示保護 (I.G.P.) 指定地域のブドウ (85) % 以上使用義務

#### 9 EUのラベル表記事項 (AOP・IGP共通) (2009) 年ヴィンテージから適用

主な義務記載事項 6コ

(製品のカテゴリー) / (A.O.P・I.G.Pならばその表記・名称) / (アルコール度) /  
(原産地) / (瓶詰業者) / (スパークリングワインであれば残糖量)

主な任意義務記載事項 5コ

(収穫年) / (原料のブドウ品種) / (スパークリングワイン以外の残糖量の表示) /  
(A.O.P・I.G.P・EUのシンボルマーク) / (生産方法に関する記述)

ブドウ品種を表記する場合

単一であればその品種を (85) %以上使用してはならない

複数品種であれば (100) %それらの品種で構成されていて (多い) 順に表記

9 スパークリングワインの残糖量表示 頻出 重要

フランス	イタリア	ドイツ	スペイン	残糖量
Brut Nature Pas Dosé Dosage Zéro				
Extra Brut				
Brut				
Extra Sec(Dry)				
Sec				
Demi-Sec				
Doux				

この規定には± ( ) g/ℓ までの許容範囲が認められている

《解答》 頻出 重要

フランス	イタリア	ドイツ	スペイン	残糖量
Brut Nature Pas Dose Dosage Zero	Brut Nature	Brut Nature Naturherb	Brut Nature	3g/ℓ 未満 ドサージュ 無添加のみ
Extra Brut	Extra Brut	Extra Brut	Extra Brut	0~6g/ℓ
Brut	Brut	Brut	Brut	12g/ℓ 未満
Extra Sec (Extra Dry)	Extra Secco (Extra Dry)	Extra Trocken	Extra Seco	12~17g/ℓ
Sec	Secco(Dry) /Asciutto	Trocken	Seco	17~32g/ℓ
Demi-Sec	Semi Secco Abboccato	Halbtrocken	Semi Seco	32~50g/ℓ
Doux	Dolce	Mild	Dulce	50g/ℓ 超

この規定には± (3) g/ℓ までの許容範囲が認められている

スパークリングワイン以外のワインの残糖量表示

たまに出題あり

フランス	イタリア	ドイツ	スペイン	残糖量
Sec				
Demi-Sec				
Moelleux				
Doux				

《解答》 たまに出題あり

フランス	イタリア	ドイツ	スペイン	残糖量
Sec	Secco Asciutto	Trocken	Seco	4g/ℓ 以下
Demi-Sec	Semi Secco Abboccato	Halbtrocken	Semi Seco	12g/ℓ 以下
Moelleux	Amabile	Lieblisch	Semidulce	45g/ℓ 未満
Doux	Dolce	Süß	Dulce	45g/ℓ 以上

ほかの規定もあるので注意↑

教本参照!

《解答》

10

EU栽培地域	該当産地
ゾーン区分	
A	
B	
C- I	
C- II	
C- III (a)	
C- III (b)	

EU栽培地域	該当産地
ゾーン区分	
A	ドイツ
B	北フランス(ノール アルザス シャンパネー)
C- I	フランス(ボルドー ブルゴーニュ) 北イタリア スペイン
C- II	フランス南部 イタリア スペイン
C- III (a)	ギリシャ
C- III (b)	フランス(コルス) イタリア南部 スペイン ボルガール ギリシャ一部

### 35 ワインの統計

世界のブドウ栽培面積	約 (745万) ha	
世界のブドウ生産量	約 (7,800万) t = (7.8億) キンタル	キンタル=100kg
世界のワイン生産量	約 (2.9億hℓ) ←単位に注意	hℓ=100ℓ
世界のワイン消費量	約 (2.5億hℓ) ←単位に注意	

#### 【国別順位】

ワイン生産量

5位までは必須！

1(イタリア) 2 (フランス) 2 (スペイン) 4 (アメリカ) 5 (アルゼンチン)

6 (チリ) 7 (オーストラリア) 8 (ドイツ) 9 (南アフリカ) 10 (中国)

上位4か国で全体の (5) 割を超える

ワイン消費量

1位だけでも覚えよう！

1 (アメリカ) 2 (フランス) 3 (イタリア) 4 (ドイツ) 5 (中国)

#### 【参考文献】

一般社団法人 日本ソムリエ協会 2022日本ソムリエ協会教本 J.S.A.ソムリエ J.S.A.ワインエキスパート