

テイステイング虎の巻 「ワイン用語集」

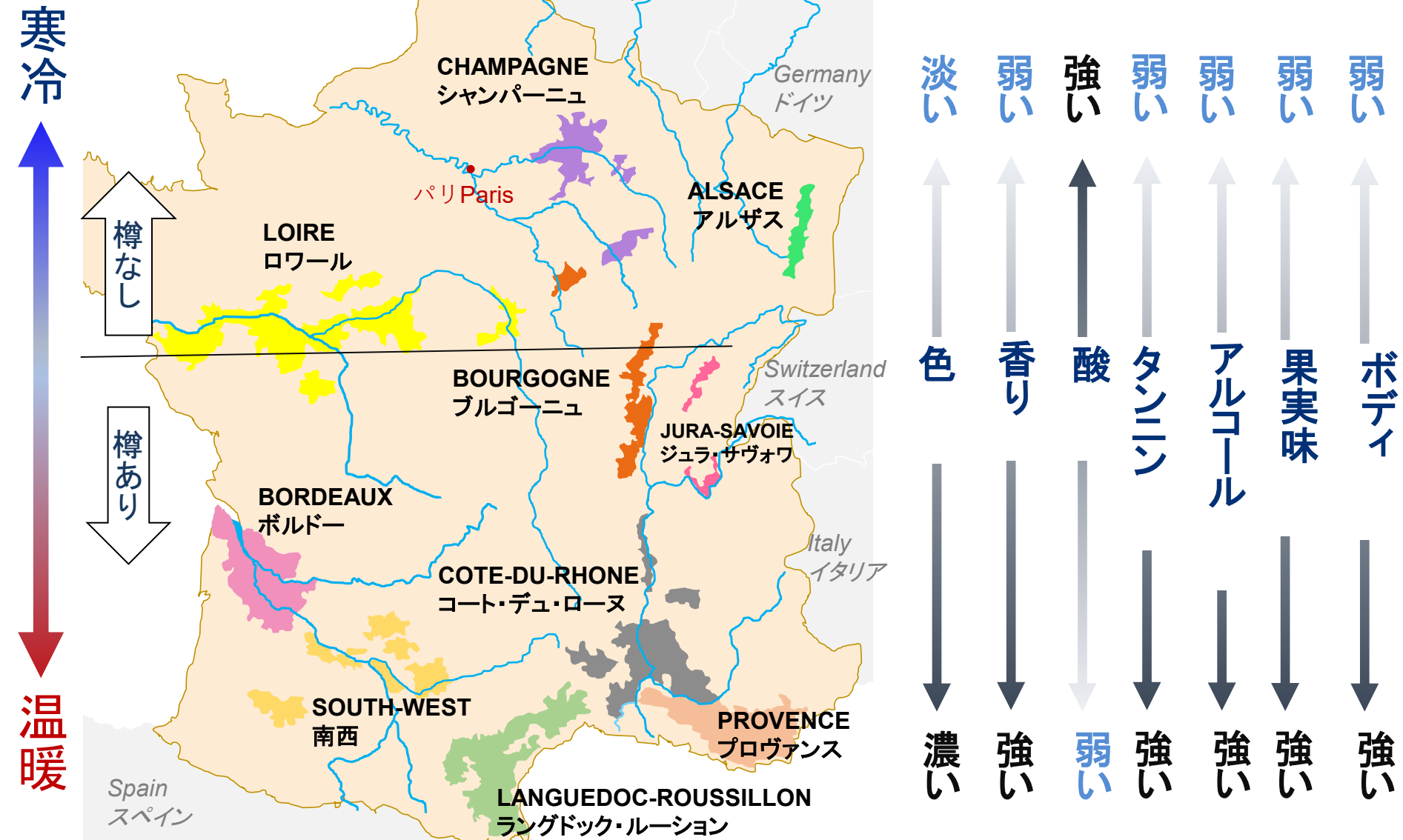
2021.01.13

- 温暖地と寒冷地のブドウの違い
- 熟成による色合いの変化
- ブドウの熟度による色と果物の香りの変化
- 白ワインの香りの要素
- 赤ワインの香りの要素

授業の際には毎回お持ちください

温暖地と寒冷地のブドウの違い

注:「樽あり」とは木樽の影響が強く感じられるものが多いということで、「樽なし」はその逆。「樽なし」は木樽を使用しないで醸造するというのではないので注意しよう。温暖地はブドウがよく熟すので、木樽との相性が良い。



熟成による色合いの変化

白ワイン・・・緑から琥珀色へと変化

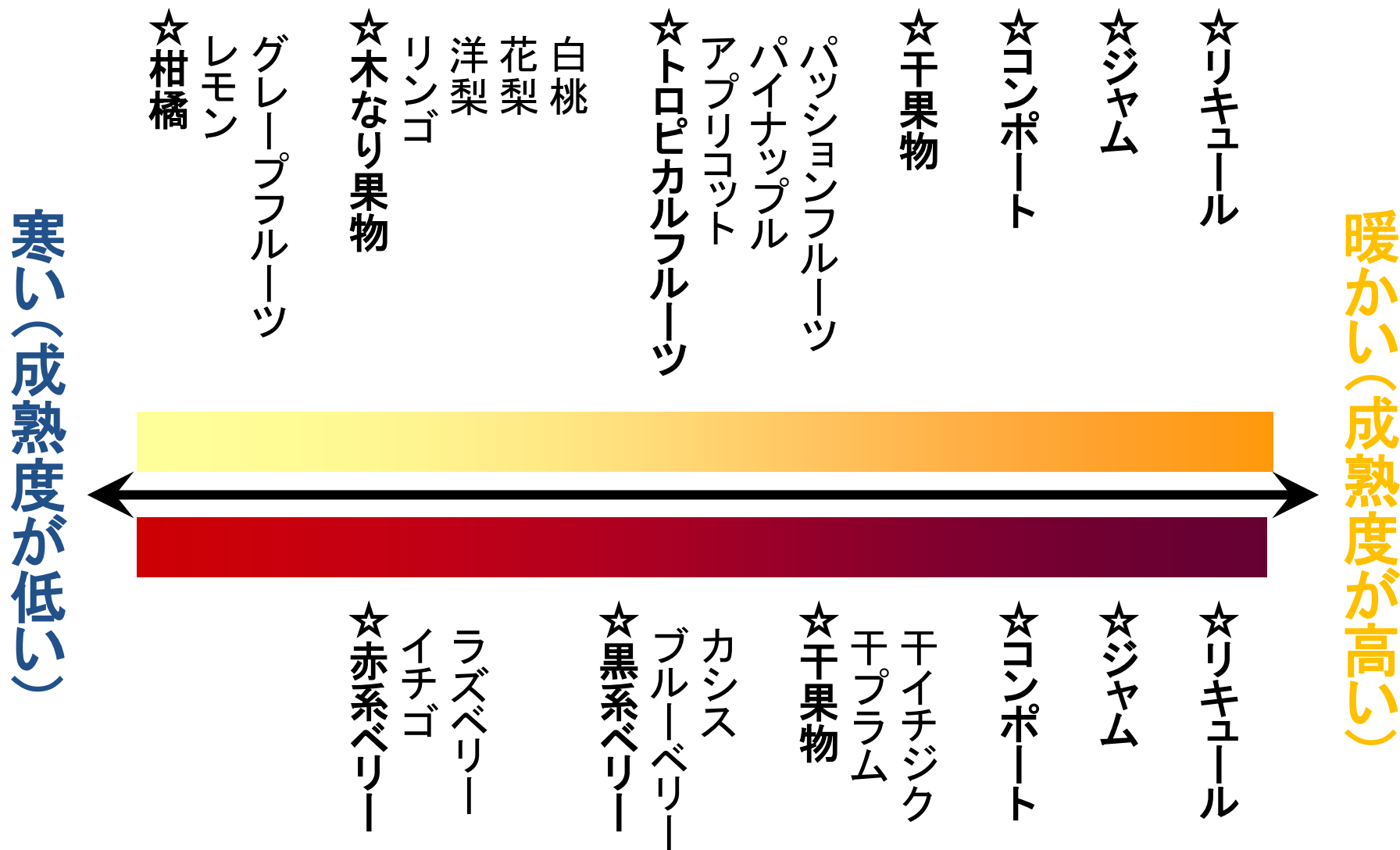


赤ワイン・・・紫がかった赤からオレンジ色に変化



ブドウの熟度による色と果物の香りの変化

※基本的に白ワインには黄色の果物、赤ワインには赤や黒い果物の用語を使用する



温暖

加エフルーツ

コンポート



ジャム



リキュール



非常に温暖

白ワイン・果実香

冷涼
熟度が低い

柑橘



レモン



ライム



グレープフルーツ

木なり



青リンゴ



リンゴ



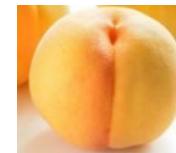
洋梨



花梨



白桃



黄桃



アブリコット

トロピカル
フルーツ



パイナップル



パッション
フルーツ



マンゴ



ライチ



マスカット

その他



オレンジ

温暖
熟度が高い

白ワイン・植物香

フレッシュな葉



ヴェルヴェーヌ



ミント



タイム



セelfイーユ



レモングラス



青草

乾いた草



干し草



麦藁

香り高い木



白檀



香木

キノコ(熟成香)



マッシュルーム

その他



しめった藁

白ワイン・お花香



すいかづら



アカシア



菩提樹



キンモクセイ



白バラ

白ワイン・その他の香り

スパイス



白胡椒



アニス



コリアンダー



丁子(クローヴ)



シナモン

新樽由来

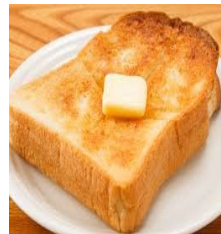


バニラ



樹脂

ロースト香
新樽由来の



トースト



炒った
アーモンド

ナッツ



くるみ



ヘーゼル
ナッツ

MLF由来



バター



杏仁豆腐



カスタードクリーム

白ワイン・その他の香り

低温発酵由来
(吟醸香)



キャンディ



メロン

シュールリー



パン・ドウ・ミ



イースト

ミネラル



貝殻



石灰



火打石



ヨード

その他



ペトロール



麝香

焦げ臭



カラメル

還元臭



硫黄

極甘口



マジパン



オレンジピール



蜜蝋



蜂蜜

赤ワイン・果実香

冷涼
熟度が低い

赤系ベリー



赤スグリ
(レッドカラント)



イチゴ



ラズベリー

黒系ベリー



ブルーベリー



カシス



ブラックベリー



ブラックチェリー

干果物



干しプラム



乾燥イチジク

酸化熟成のニュアンス

温暖
熟度が高い

赤ワイン・植物香

清涼感ある木



シダ



杉



針葉樹



ユーカリ

やや乾いた葉



ローズマリー



ローリエ



ドライハーブ

野菜(未熟果)



赤ピーマン



ゴボウ

茶色(熟成香)
の植物



紅茶



タバコ



腐葉土



スーボワ

キノコ(熟成香)



ブラウンマッシュルーム



黒トリュフ

その他



ブラックオリーブ



ドライトマト

赤ワイン・お花香



スミレ



ボタン



バラ

赤ワイン・その他の香り

スパイス



黒胡椒



ナツメグ



甘草



シナモン



杜松の実

新樽由来



バニラ



樹脂



丁子

ロースト香
新樽由来の



カカオパウダー



コーヒー



チョコレート

オーク由来
アメリカン



ココナッツ

ミネラル



ヨード

赤ワイン・その他の香り

動物



生肉



乾いた肉



なめし皮



血液



シヴェ



ジビエ

カルボニック由来
マセラシオン・



バナナ



イチゴジャム

還元臭



硫黄

熟成他



タール