

テイステイング虎の巻 「ワイン用語集」

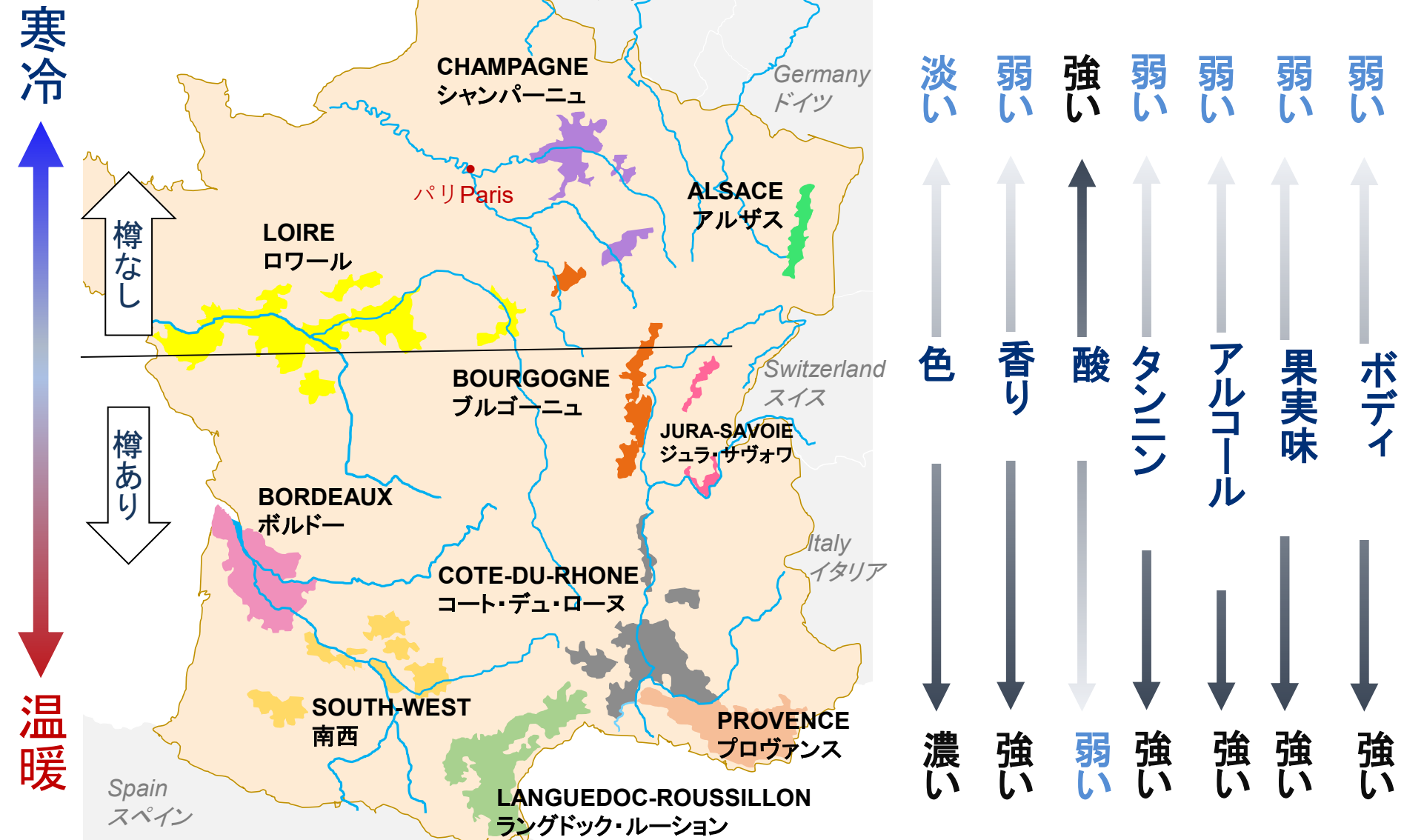
2024.01.01

- 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

寒い（成熟度が低い）

暖かい（成熟度が高い）

☆柑橘
レモン
グレープフルーツ
☆木なり果物
リンゴ
花梨
洋梨
白桃

☆トロピカルフルーツ
アプリコット
パイナップル
パッションフルーツ

☆干果物

☆コンポート

☆ジャム

☆リキュール

☆赤系ベリー
イチゴ
ラズベリー

☆黒系ベリー
ブルーベリー
カシス

☆干果物
干プルム
干イチジク

☆コンポート

☆ジャム

☆リキュール

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



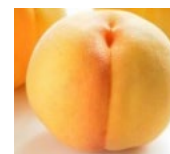
花梨



洋梨



白桃



黄桃



アブリコット

その他

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

温暖
熟度が高い

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・植物香

フレッシュな葉



ヴェルヴェーヌ



ミント



草のような

特殊系



アニス

MLF由来



フレッシュ・アーモンド

白ワイン 香辛料・芳香・化学物質

ミネラル



貝殻



石灰



火打石



鉱物

香り高いもの



香木



白檀



麝香

スパイス



白胡椒



コリアンダー

シュール・リ



パン・ドウ・ミ

特殊系



丁子(クローヴ)



ペトロール

白ワイン 香辛料・芳香・化学物質

M
L
F
由来



乳製品

小
樽
熟
成



バニラ



トースト

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・お花香



スミレ



ボタン



ゼラニウム



バラ

赤ワイン・植物香

清涼感ある木



シダ



杉



針葉樹



ユーカリ



メントール

温暖地



ローリエ



ドライハーブ

野菜(未熟果)



ピーマン

特殊系



黒オリーブ



トマト

茶色(熟成香)の植物



紅茶



タバコ

赤ワイン 香辛料・芳香・化学物質

スパイス



丁子



シナモン



ナツメグ



甘草

特殊系



黒胡椒

小樽熟成



ヴァニラ



コーヒー



樹脂

動物



生肉



鉄分

その他



なめし皮