

## 2.ワイン概論① | 項目の全体像把握

---

### 【1】要約と解説

#### ① ワインの定義

ワインとは果実酒類の一種であり、特にブドウを原料とした自然発酵によって造られるアルコール飲料です。ブドウに含まれる糖分が酵母の働きでアルコールに変化し、その過程で豊かなアロマと味わいが形成されます。ワインは世界中で幅広く親しまれており、食文化、宗教、健康、経済といった多方面に深く関わっています。

分類は以下の3つに大別されます：

- **スタイルワイン**（非発泡性）：最も一般的で、赤・白・ロゼに分類される。
- **スパークリングワイン**（発泡性）：瓶内二次発酵や炭酸ガス注入により発泡性を持つ。
- **フォーティファイドワイン**（酒精強化）：アルコールを添加して保存性と風味を強化。

生産地域、気候、品種、醸造方法の違いにより多様なスタイルが生まれ、消費者の好みに応じた選択肢が存在します。

#### ② ワインの主な成分

ワインの構成要素は、香り・味わい・構造に深く関わります：

- **アルコール**：糖分の発酵により生成され、ボリューム感に影響。
- **有機酸**（酒石酸・リンゴ酸・乳酸など）：味のバランスと保存性を保つ。
- **ポリフェノール**：主に赤ワインに多く含まれ、抗酸化作用や渋味に関与。
- **アロマ成分**：果実、花、スパイス、熟成由来の香りなど。
- **糖分・ミネラル・タンニン・アミノ酸**：それぞれが味覚や質感に影響。

適度な摂取による健康効果も注目されていますが、過度な飲酒は健康を害するため、適量を守ることが重要です。

### ③ ワインの歴史

ワインの起源は現在のジョージアとされ、紀元前 6000 年頃にはブドウの醸造が始まっています。古代ギリシャ・ローマ時代には神聖な儀式や日常の飲料として重用され、文化や宗教とも深く結びついていました。

中世ヨーロッパでは修道院がワイン造りの中心となり、栽培・醸造技術の発展に寄与しました。近代になるとフランスやイタリア、スペインなどが世界の主要生産国として地位を確立し、現在ではアメリカ、チリ、オーストラリア、南アフリカなどのニューワールド産地も高評価を得ています。

---

## 【2】重要語句と簡潔な解説

### ① 酒税法

日本における酒類の製造・流通・販売を規定する法律が酒税法です。ワインは「果実酒類」に分類され、発泡性の有無や糖分、アルコール度数、酒精強化の有無によりさらに細かく区分されます。

この分類は、課税区分や表示義務、輸入・販売手続きに大きく関わるため、実務および試験対策としての理解が求められます。「日本ワイン」の表示基準や地理的表示 (GI) 制度との関連も押さえておきましょう。

### ② テロワール

テロワールとは、ワインの風味や品質に影響を与える地理的・自然的要素の総称です。具体的には以下のような要因が含まれます：

- 土壌の性質（石灰質・粘土質など）
- 気候（気温、日照、降水、昼夜の寒暖差）
- 地形（標高、斜面の向き）
- 人的要因（栽培・収穫・醸造の手法）

同じブドウ品種でも、テロワールによって味わいや香りが大きく変化するため、産地の特徴と合わせて覚えておくことが重要です。

### ③ フィロキセラ

フィロキセラは19世紀後半にヨーロッパでブドウ栽培に壊滅的被害を与えた害虫で、ブドウの根に寄生して養分を吸い取ることで枯死させます。

ヨーロッパ系のブドウ（ヴィティス・ヴィニフェラ）は耐性がなく、対策としてアメリカ系ブドウの耐性台木への接ぎ木が広まりました。この事件を契機に、台木研究や国際的な技術協力が大きく進展しました。

---

## 【3】出題傾向と対策ポイント

### ① 釀造工程

試験では、ワインの製造工程に関する以下の知識が頻出です：

- 発酵管理（温度・酵母の選定）
- 圧搾のタイミング（赤：発酵後／白：発酵前）
- 熟成容器の種類と影響（オーク樽 vs ステンレスタンク）
- 釀造法の違い（カルボニック・マセラシオン等）
- クロージャーの種類（天然コルク・スクリューキャップなど）

各工程が最終的な味わいや香り、保存性にどのように関与するかを整理して覚えましょう。

### ② 成分

品質評価や官能評価において理解が必要な成分例：

- 酸類：酒石酸、リンゴ酸、乳酸（味のバランス）
- 芳香成分：一次（果実）・二次（発酵）・三次（熟成）アロマ
- タンニン：渋味と骨格、熟成適性に関与
- アミノ酸類：旨味成分で日本酒との比較にも有効

これらの成分のバランスや欠陥兆候（揮発酸、硫黄系など）も理解しておくと有利です。

### ③ 酒税法の分類

出題されやすいポイント：

- 分類基準（度数・発泡性・加糖・酒精強化）
  - 課税区分の違いとその背景
  - ラベル表示義務（GI、添加物、原産地など）
- 混成酒類や日本酒との違い、日本ワインの法的定義を正確に区別することが必要です。
- 

#### 【4】記憶定着のヒント

##### ① 流れで覚える

以下の製造工程を図解やフローチャートで視覚的に把握しましょう：

栽培 → 収穫 → 除梗・破碎 → 発酵 → 圧搾 → 熟成 → 澱引き → 瓶詰  
各工程の役割と連続性を理解することで、記憶がより定着します。

##### ② 比較で覚える

- 赤 vs 白の製法：圧搾のタイミング
- 樽熟成 vs タンク熟成：酸素供給と香りの違い
- 自然酵母 vs 培養酵母：リスクと安定性の違い
- 発酵法の比較：アルコール発酵／マロラクティック発酵／瓶内二次発酵

具体的な違いを比較することで理解が深まります。

##### ③ 語呂合わせ・記憶術

- 「ス・ス・フ」 = スタイル・スパークリング・フォーティファイド
  - 「赤 = 発酵後圧搾、白 = 発酵前圧搾」
  - 「ポリポリ健康」 = ポリフェノールは健康効果
- 暗記に苦手意識がある場合は、語呂やイメージ記憶を活用するのがおすすめです。
- 

#### 【5】よくある間違い/混同しやすい点

### ① 発酵の種類の混同

- アルコール発酵とマロラクティック発酵の違い
  - スパークリングワインにおける瓶内二次発酵とガス注入法
- 発酵の目的・手法・結果を正確に理解し、混乱を避けましょう。

### ② 圧搾タイミングの誤解

赤ワイン：発酵後に果皮ごと圧搾

白ワイン：発酵前に果汁のみを使用

色・渋味・香りに直結する工程のため、誤認は致命的です。

### ③ 酒税法による分類の混同

果実酒、混成酒、発泡性酒類との違いを正確に把握し、日本ワインや地理的表示（GI）などの法的枠組みも含めて整理しておくことが試験対策上極めて重要です。