

# 味わいをみる

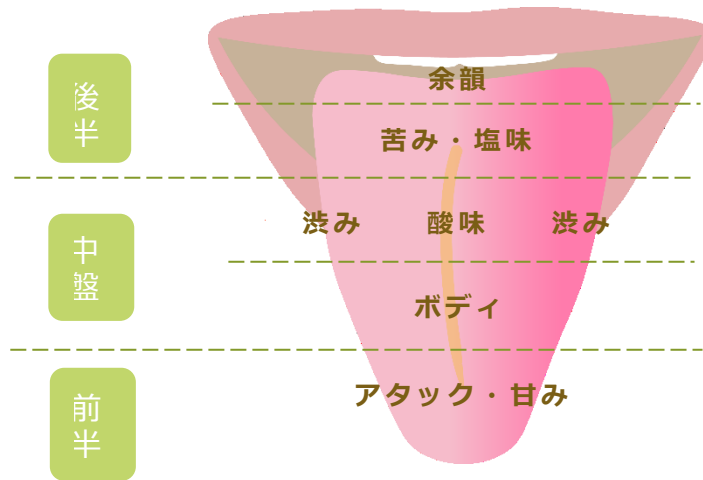


ワインを口に含み味わいを捉えていきます。テイastingは常に同じ量を口に含むようにします。味を感じる舌には約10,000個の味蕾細胞があり、甘味・酸味・塩味・苦味・旨みの五味を感知し神経細胞を通じて脳に伝達されます。

## ワインの味わいをみる基本フォーム

アタック⇒甘味⇒酸味⇒渋み（赤ワインのみ）⇒ボディ⇒余韻（アフター）

舌の上で味を感じる「味覚地図」については諸説あります。また個人差がありますが、日本ソムリエ協会の発行物では、この分布図を採用していますので、参考までにご紹介致します。



前半

アタック

アルコール

甘味

アタックは第一印象です。アルコールのボリュームや甘味によるねっとり感やサラっと感で甘口 or 辛口なのか、また重さや爽快感など口に含んだ時の印象や佇まいを記憶します。アルコールは舌先や前方でピリッとした感覚と、中央部分の熱さで強弱がよみとれます。

中盤

ボディ

酸味

次に酸味の強弱を取ります。舌の両脇にキリッとするシャープな酸なのか、MLFの円やかな酸なのか。酸は強弱だけでなく、量と質、持続性もみまます。飲みこんだ後にも舌に残るほどの持続性のある酸であれば、産地は寒い地域でMLFをしていない可能性が推測されます。全体を構成する要素が大きければフルボディ、小さければライトボディ、中間であればミディアムボディとなります。

後半

渋味

塩味・苦味

余韻

赤ワインについては渋味をみまます。渋味は歯茎で捉えます。口に含んで両頬を膨らませてうがいするように上歯茎に接触させます。歯茎は敏感なので何度も行うと麻痺してしまいます。キュッキュッとした渋味が取れん性が高いものなのか、シルキーな渋味なのかをみまます。余韻（アフター）は喉を通った後にも味わいがどの程度持続するかです。グリ系品種では後味に苦味を感じることもあります。