

清澄度/発泡性/粘性

清澄度

濁りがなく澄んでいるワインは健全なワインに見えますが、濁っていれば不健全ということではありません。もともと製造の過程では果汁は濁っていますが、瓶詰め前に澱や雑物を、フィルターを使って除去します。この時マイクロフィルターを使用すると、酵母や酒石酸までも濾過しますが、果汁はより澄んで濁りがなくなります。

オーガニック・ワインの造り手などは無濾過（ノン・フィルター）のまま、自然なかたちで旨みを残し個性的なワインに仕上げる場合があります。EUのオーガニック・ワインの規定では、目の粗いフィルターの利用だけが認められています。ワインのキラキラとした輝きは清澄度ではなく、pH値との関係が推測されます。

酸が高いと輝きは強くなりますが、“酸味”が強いことではありません。

【テイasting用語】 ・澄んだ ・やや濁った ・濁った
・クリアな ・輝きのある ・クリスタルのような

発泡性

グラスに注いだばかりのスティルワインでは、冷えているとすぐにわかりにくいですが、温度が上がってくるとグラスの内側に泡が付きはじめことがあります。ミュスカデや甲州などシュール・リーを行ったワインである可能性があります。シュール・リーの製造工程、（アルコール発酵終了後、滓引きを行わず容器内に沈殿した滓の上で長時間果汁と接触させておく）に発生し、ワインの中に溶け込んでいた微量の炭酸ガスが瓶詰されたものです。

粘性

粘性は残糖とアルコール分に関連しています。スワリングした時にグリセリンによって液体がトロリとしているか、サラッとしているか感覚的に取れる場合もあります。グラスの内側の壁面を流れる“脚”または“涙”と呼ばれる流れる跡とすべりおちる速度で粘性が強いのか、また豊かであるかなどが分かります。白ワインは真横からディスクの厚みを見ることもできます。

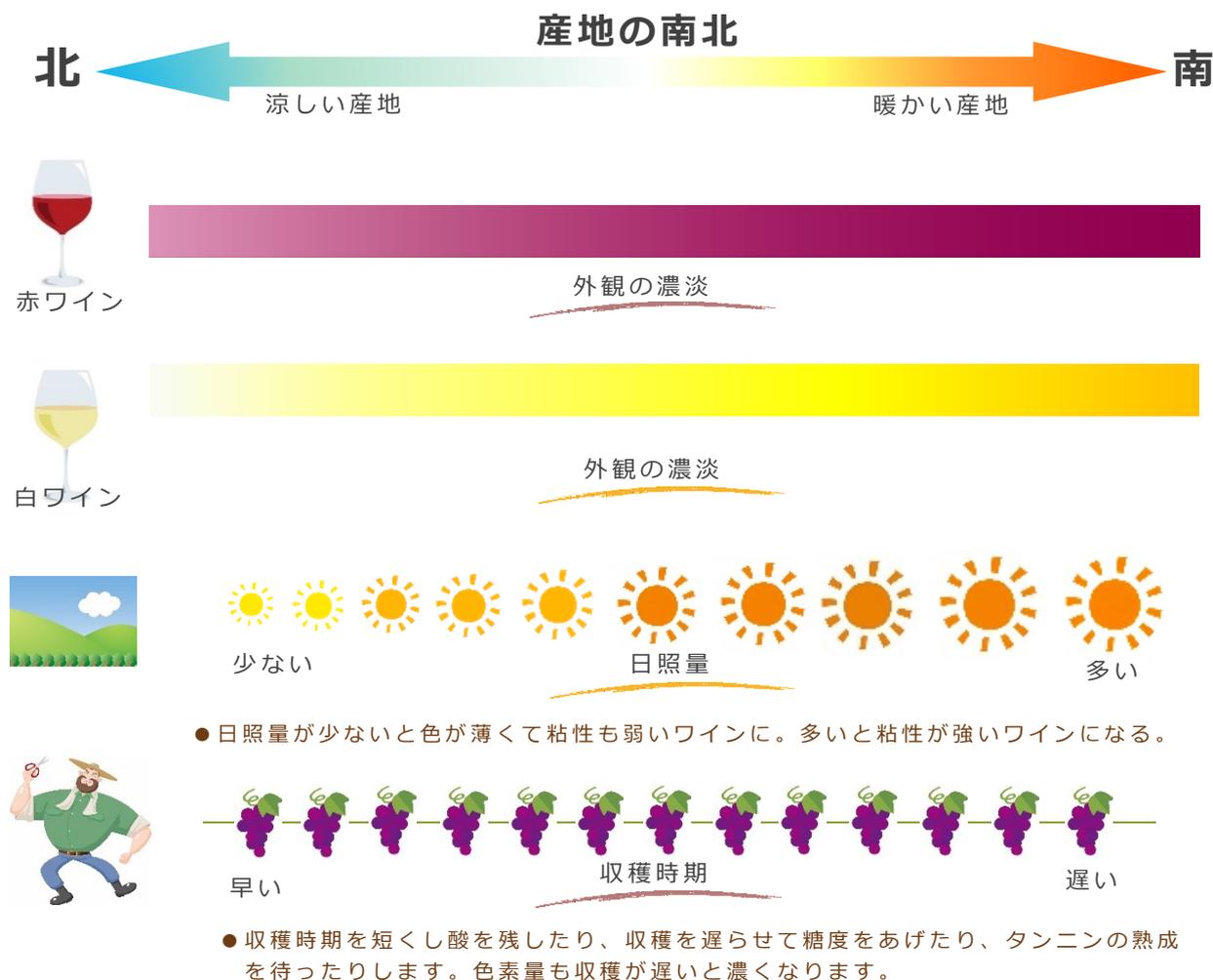


【テイasting用語】 ・軽い ・強い
・やや軽い ・やや強い など

産地から影響を受ける外観

ワインの濃淡や色調は品種の特性があります。例としてカベルネ・ソーヴィニヨンやシラーのようにしっかりと色の濃い品種と、ピノ・ノワールのように比較的淡い色の品種という違いがありますが、同じ品種であっても産地の違いが外観に影響する要素があります。

赤ワイン、白ワインともに外観は産地の南北感に比例します。



外観をつくる要素として産地の南北、日照量、果実の収穫のタイミングがあります。産地が寒冷地なのか温暖地なのか、日照量が多いのか少ないのかによりワインの濃淡に影響します。葡萄の果実は、日照量が多くて気温も高いと良く色づきます。果実の色が濃いと粘性の強いワインになります。反対に寒冷地で日照量が少ないと色調は薄く粘性の弱いワインとなります。



ワインの色を決める要素としてもう1つ大切なのが、果皮の厚さ、果粒の大きさがあります。果皮が厚ければさらに色素量が増えます。粒が大きければ果皮の表面積に対して果肉の水分量も多いため、色は薄く香りも弱いワインとなります。粒が小さいと、果皮に対して水分量が少なくなるため色が濃く香りの強いワインとなります。