

香りと取る



テイastingでは外観の次に香りを探ります。

- 【第一香】まずはグラスに注がれた状態で静かに鼻を近づけて、1秒ほどで香りの印象を感じてください。
- 【第二香】続いてスワリング（グラスを反時計周りに2~3回液体を回す）をしてから2~3秒で第二香を取ってください。
- 【第三香】その後は空気との接触により立ち上ってくる複雑な香りを探ってみます。



ワインの香りは3つに分類されます

- 第1アロマ 品種の特徴
- 第2アロマ 発酵・醸造に由来する香り
- 第3アロマ 熟成に由来する香り

第一アロマ

第一アロマでは葡萄の品種の個性を、外観で捉えた産地の南北感との関連を探ることが出来ます。香りは果実実やミネラル感、お花やスパイスの香り。



第二アロマ

第二アロマは発酵・醸造に由来します。醸造の過程でマセラシオン・カルボニックを行うとイチゴ・キャンディやバナナのような香りがします。マロラティック発酵による乳酸菌の働きで生じるチーズやヨーグルトの香り、またはシュール・リーによるパンドミの香りなどが代表的です。



第三アロマ

第三アロマは熟成に由来する香りです。樽熟成の場合には”樽香”といわれる樽の香りがワインに移ります。樽の内側をローストするために、焼きが強ければロースト香、弱ければほんのりバターの香りが生まれます。

