

# テイスティングまとめ

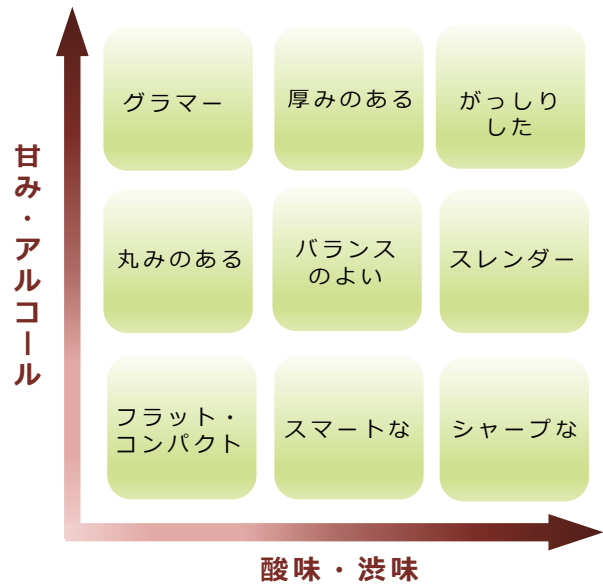
テイスティングにはソムリエのように“ワインを評価する”目的の場合もありますが、はじめに述べたとおり、ここでのテイスティングの目的は、正しくワインを分析し自分のワインの好みを知ること、また共感覚によるコミュニケーションの深耕を目的としてきました。テイスティングの最後に、ワインを表現する独特の語彙と共に味わいをまとめみます。

## ワインの骨格 ストラクチャー (Structure)

白ワインの骨格となる“甘み、アルコール、酸味”の3要素をストラクチャーと言います。赤ワインには、“タンニン”が加わり4要素となります。「ストラクチャーがしっかりしている」などと使われます。

### 味わいのバランスを表現する

ワインの味わいを相対的に表現する方法として、ストラクチャーの要素を軸として右記のチャートのように強弱に応じて表現します。ストラクチャーがしっかりしたワインを「がっしりしたワイン」と表現したり、甘みとアルコールが少なく、酸の高いワインは「シャープなワイン」と表現されます。



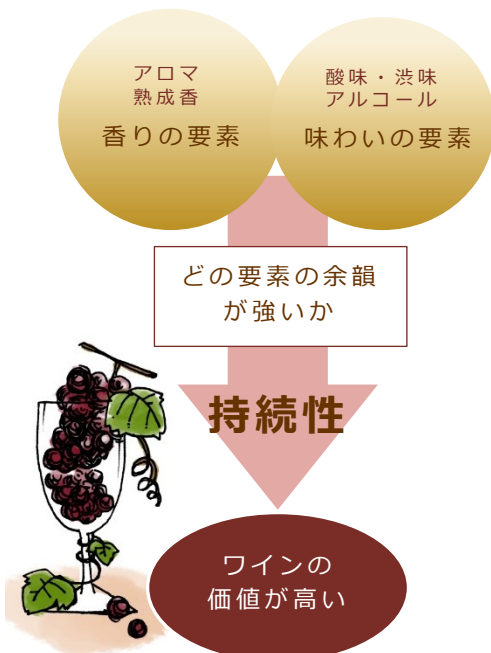
### 複雑さ

ストラクチャーの要素、つまりは五味とタンニン（収れん性）だけでは表現しきれない部分を“複雑さ”として表現しています。ワインを評価する言葉で「複雑なワイン」とは“偉大なワイン”となるほめ言葉です。

凝縮した果実感・フローラルさ・スイパイシー感・ミネラル感・鉄っぽさ・熟成感

### 余韻

余韻はワインの品質と特徴を決めるもっとも重要な要素です。



ワインを飲みこんだ後にも、鼻腔に長く香りが広がっていたり、酸味や苦味、アルコールや複雑な風味が続くことを“余韻”といいます。一般的に余韻（アフター）の長いワインは良いワインと言われます。フランス料理のマナーは飲みものと食べ物は別々に口に入れますので、ワインの余韻で食事を味わい、お互いを引き立て合う出会い（マリアージュ）を楽しむことが美味しいワインを探す目的でもあります。好みのワインに出会ったら、それに合う料理を見つけてみてください！

