

# ワインの分類

ワインは醸造・製造方法により下記のように分類されます。

- Still Wine
- Sparkling Wine
- Fortified Wine
- Flavored Wine

## 【スティルワイン Still Wine】

葡萄の果汁または破碎した葡萄果汁を発酵させ、二酸化炭素による発泡性のない、一般的に“ワイン”と呼んでいるもの。Still（スティル）とは「静かな」という意味で、“泡が無い状態”を表している。ガス圧は 1気圧未満。

## 【スパークリングワイン Sparkling Wine】

発泡性を有したワインのことで、一般的に 3気圧以上のガス圧をもったワイン。それ以下のものを弱発泡性ワインと呼ぶ。スパークリングワインは国により各国名称が異なり、さまざまな製造方法がある。

## スパークリングワインの各国の名称

国名	発泡性ワイン	弱発泡性ワイン
フランス	ヴァンムスー (Vin Mousseux) クレマン (Crémant)	ヴァン・ペティアン (Vin Pétillant)
ドイツ	シャウムヴァイン (Schaumwein) ゼクト (Sekt)	パールヴァイン (Perlwin)
イタリア	ヴィーノ・スプマンテ (Vino Spumante)	ヴィーノ・フリザンテ (Vino Frizzante)
スペイン	エスプモーツ (Vino Spumante)、カバ (Cava)	ヴィノ・デ・アグーハ (Vino de aguja)
アメリカ	スパークリング・ワイン (Sparkling Wine)	セミ・スパークリング・ワイン (Semi-Sparkling Wine)

## スパークリングワインの製法

### ■ **トラディショナル方法** *Méthode Traditionnelle* (瓶内二次発酵方法)

発酵終了後の泡がないスティルワインの状態ですべての瓶詰めし、糖分と酵母を瓶に加え密閉し2回目の発酵を瓶内で起こし、炭酸ガスを発生させる方法。滓引きは瓶ごとに行う。伝統的な製法。フランス・シャンパーニュ地方で確立されたため、シャンパーニュ方式とも呼ばれるが、この名称はシャンパーニュ地方で生産されたスパークリングワインにのみ使用が許可されている。

### ■ **シャルマ方式** *Méthode Charmat*、別名: *Méthode de la Cuve Close* (タンク内二次発酵方式)

密閉し大型のタンク内で二次発酵と滓引きを行う方式。葡萄のアロマを発揮させたい発泡性ワインに向いている。イタリアの Asti が代表。

### ■ **トランスファー方式** (仏: *Méthode de Transfert*) (英: *Transfer Method*)

瓶内二次発酵後の発泡したワインを加圧下のタンクに移し冷却・滓引きを行ってから再度瓶詰めする方式。トラディショナル方式のルミアージュ（動瓶）とデゴルジュマン（澱引き）を簡略化した方式。

## ■リユラル方式（田舎方式） Méthode Rurale

発酵途中の泡立っている醪（もろみ：果汁とワインの中間の状態）を瓶に入れ密栓し、残りの発酵を瓶内で行い方式。

## ■炭酸ガス注入方式 Méthode Gazéifié

瓶詰めされたスティル・ワインに炭酸ガスを吹き込む方式。

## 【フォーティーファイド・ワイン Fortified Wine（酒精強化ワイン）】

ブランデーまたはアルコールを添加してアルコール度数を上げたワイン。スペインの Sherry（シェリー）、ポルトガルの Port Wine（ポート・ワイン）や Madeira（マデイラ）、イタリアの Marsala（マルサラ）、フランスの Vin Doux Naturel（ヴァン・ドゥー・ナチュレル）、Vin de Liqueur（ヴァン・ド・リクールなどに代表されます。味わいにコクが出て保存性を高めたワイン。

## 【フレーヴァード・ワイン Flavored Wine】

スティルワインに薬草や果実、蜂蜜などパイイスを加えたワイン。イタリア、フランスの Vermouth（ヴェルモット）、フランスの Lille（リレ）、ギリシャの Retsina（レツィーナ）スペインの Sangria（サングリア）など。

## 酒類の分類

## 醸造酒・蒸留酒・混成酒

### 醸造酒

酵母菌の働きによって糖分がアルコールと二酸化炭素に変化して生成される飲料。

#### ・乾燥穀物原料



ビール・日本酒・老酒など

#### ・生鮮果実原料



ワイン・シードルなど

### 蒸留酒

醸造酒を原料に水とアルコール分の沸点の違いを利用してアルコール分を分離させて生成する。

#### ・穀物原料



ウォッカ・ウイスキー・ジン・焼酎など

#### ・果実原料



ブランデー類

### 混成酒

醸造酒、蒸留酒をベースに薬草やスパイス果実や糖分などで香味を添加して造られる。

#### ・醸造酒原料



フレーヴァード・ワイン

#### ・蒸留酒原料



リキュール類

- ・香草・薬草（ハーブ系）
- ・果実系
- ・ナッツ（趣旨）・カーネル（核）系
- ・その他（ミルク・卵黄）