

■ リュラル方式（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 Lillet（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）