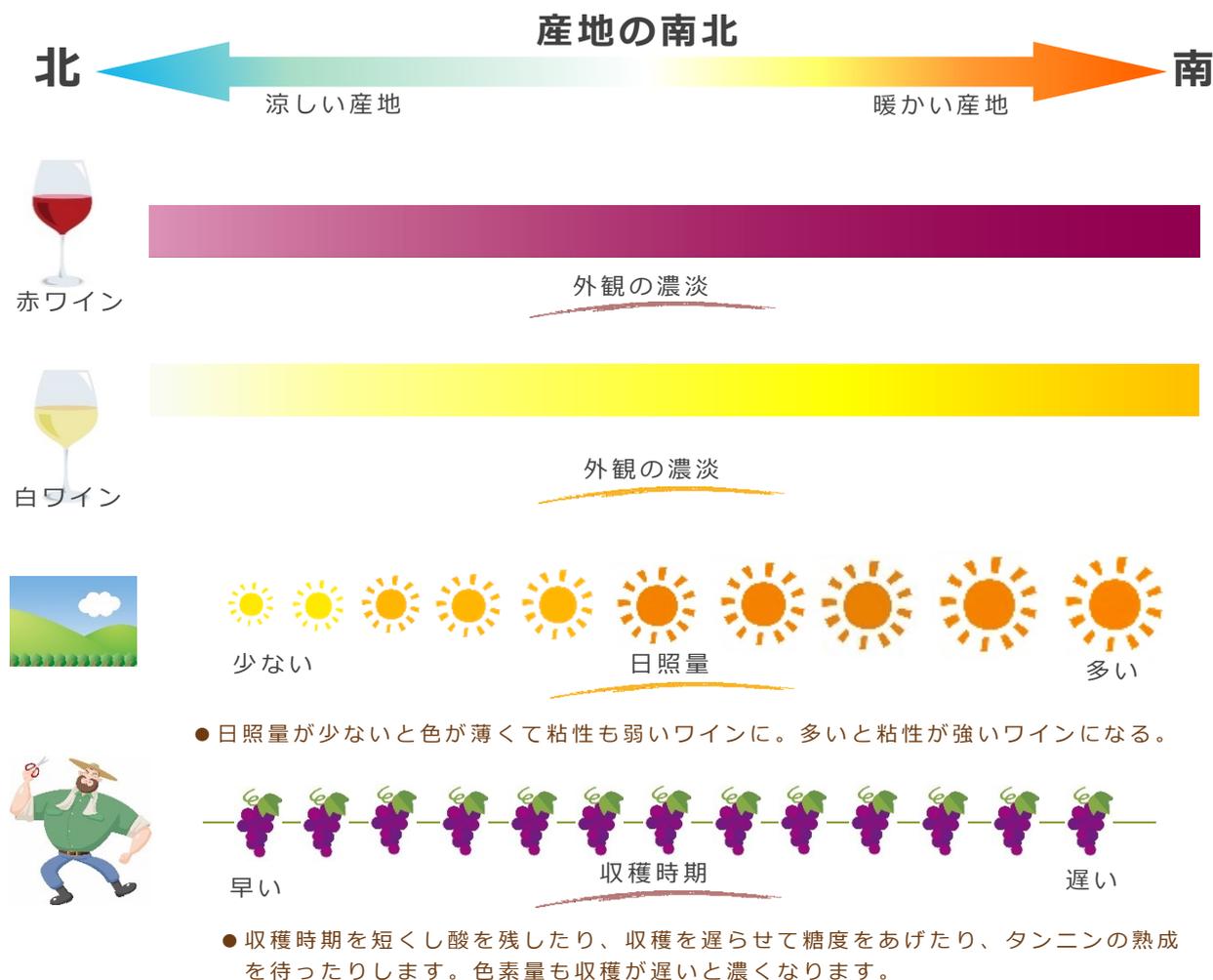


産地から影響を受ける外観

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。