

TOKYO WINE SCHOOL

白ワインの基礎編

山川 智美



# 本日の内容

- 白ワインの知られざる効能・醸造フロー
- 国別・品種別白ワインの特徴
- ワイン6種類のテイスティング  
(比較試飲)

※前半の座学が終わってからワインのテイスティングをします。  
それまで飲みたい気持ちを少し我慢してください。

◆「白ワイン」と聞いて思い浮かぶ言葉は何ですか？自己紹介を交えて

グループ内で共有してください。

(1分)



# 自己紹介

- 山川 智美 (やまかわともみ)
- 日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート  
同 認定ワイン検定講師  
WSET Level 3
- ずっとワインが好きだったため、どうしてもワインエキスパートの資格が欲しくなり勉強を始める。知れば知るほどワインが楽しくなることを伝えたい。
- ワインは知れば知るほど楽しくなる。
- ワインは誰かと一緒に飲むもの。
- TOKYO WINE PARTY 運営マネージャー



# 白ワインの知られざる効能

## ■ 白ワインはポリフェノールは少ないが性能がとても良い

①殺菌作用：白ワインの持つ有機酸はアルコールとの相乗効果により高い殺菌効果がある。10万個の大腸菌やサルモレラ菌を白ワインに漬けて約10分で死滅させた実験報告がある。

②整腸作用：白ワインに含まれる有機酸が腸内環境を整え腸内を綺麗にしてくれる。

③利尿作用：白ワインにはカリウムが多く含まれている。カリウムには利尿作用があるため、体内の老廃物が余分な水分をスムーズに排出してくれる。

④食欲増進効果



# グループワーク①

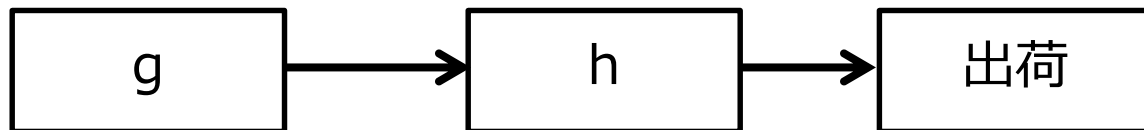
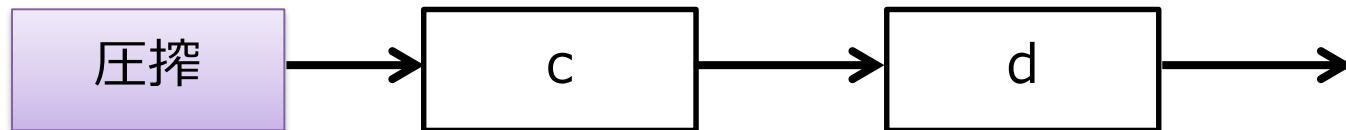
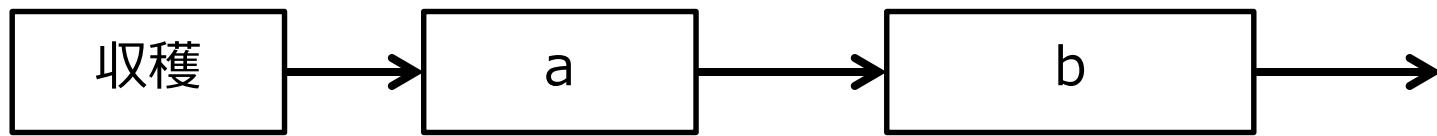
- 別紙「ワインの作り方フロー」の表に選択肢から醸造工程の正しい順番を選び記入しましょう。

グループのメンバーの知識とスマホを頼りに挙げてみてください。ただし、詳しい人がすべて一人でやってしまわないようにお願いします。（5分）



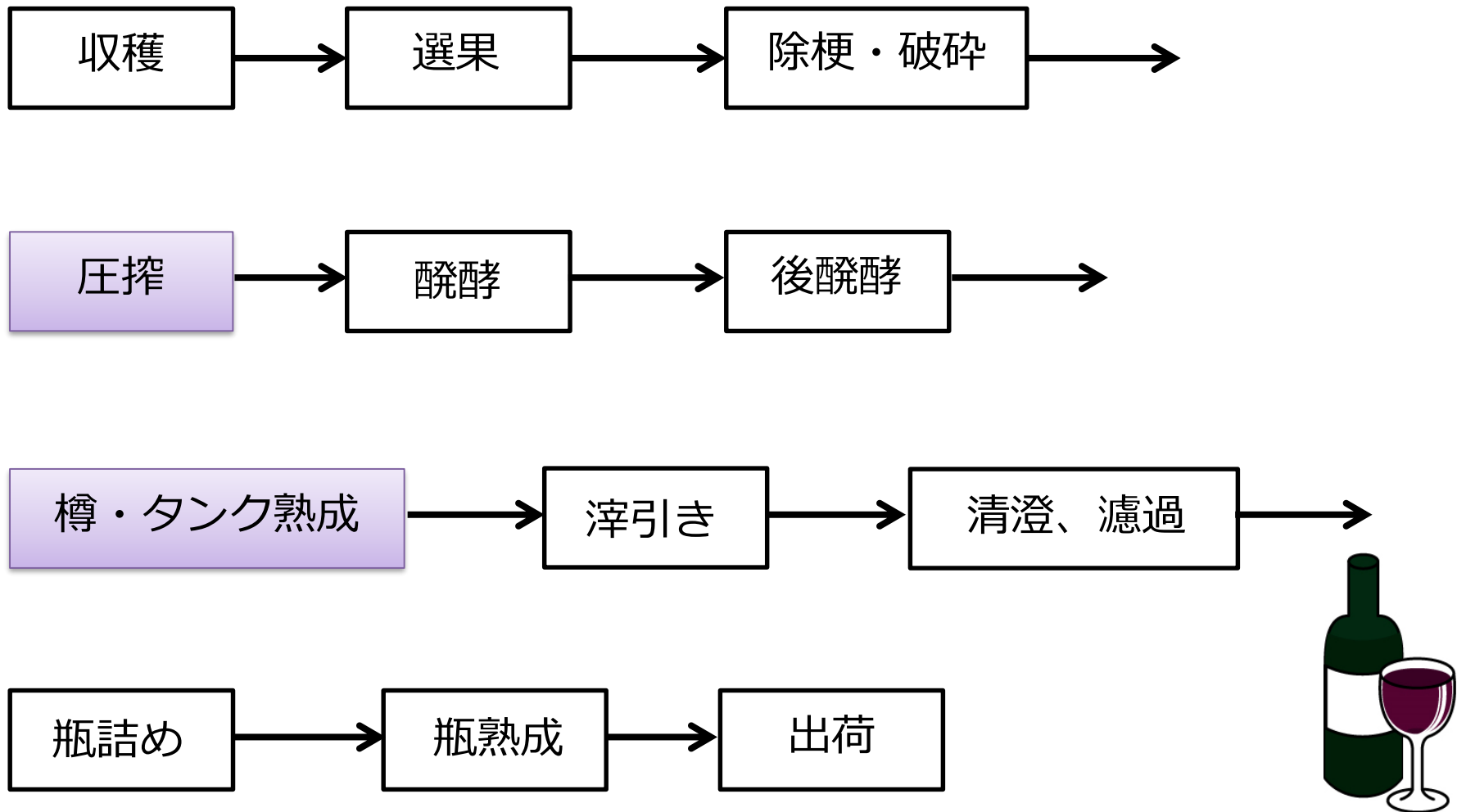
## グループワーク①：白ワインのつくり方

- ・選果　・瓶熟成　・滓引き　・発酵　・除梗・破碎  
・後醗酵　・清澄、濾過　・瓶詰め



# グループワーク①：白ワインのつくり方

- ・ 選果    ・ 瓶熟成    ・ 滓引き    ・ 発酵    ・ 除梗破碎
- ・ 後発酵    ・ 清澄、濾過    ・ 瓶詰め



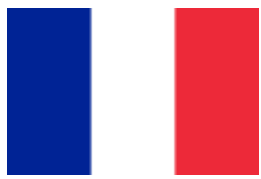


# ワインの知識：ワインのつくり方

## ポイント：

- 原料はぶどうだけ。水も使わない。
- いろいろプロセスはあるものの、ぶどうがワインが変化する大きなステップは（ 醗酵 ）と（ 熟成 ）の2つ
- 醗酵では酵母がブドウの中の（糖分）を分解し、（アルコール）と（二酸化炭素）ができる
- 赤ワインのみ、醗酵中に果皮を漬け込み果皮から色素を抽出する
- 熟成によりワインの成分バランスが安定するとともに風味が複雑になる
- 熟成は樽で行う場合とステンレスタンクで行う場合がある  
（熟成をほとんどしないで出荷するのがヌーヴォー）





# フランス白ワインの特徴

- フランスの代表的なワイン産地は10地域
- フランスにある生産地は10か所。そのすべての産地で赤ワイン・白ワインが造られる
- 国土内に暖かい地域と寒い地域が分かれて存在しているため地域別でワインに産地の個性が出やすい
- ボルドーではソーヴィニヨンブラン、ブルゴーニュや南フランスではシャルドネ、アルザスではリースリングなど産地によって得意なブドウ品種が存在する。
- （イタリア）、（スペイン）と生産量を常に争っている





# イタリア白ワインの特徴

■ イタリア国内20の州全ての州で赤ワイン、白ワインを造る

■ 特に有名なのはヴェネト州のソアーヴェという銘柄

→収穫から1～2年の間で飲む若飲みタイプのワインが多い。すっきりとしたフレッシュなワインで、コストパフォーマンスに優れる。通常はステンレスタンクでの醸造が行われる。

■ フランスと同様北部と南部で味わいが露骨に変わる。

→北部のピエモンテやヴェネトではきりっと酸が爽快なワインが多く  
南部のプーリアやシチリアではフルーティーな白ワインが多い

■ イタリア原産のたくさんの土着品種がある





# スペイン白ワインの特徴

- ワイン生産量世界第3位
- ワイン用ブドウとしては生産量ナンバーワン  
→（アイレン）という白ワイン用ブドウ品種が生産量世界ナンバーワン
- 白ワインの生産量は44%ほど
- 最近では安旨ワインの筆頭にあげられる程コストパフォーマンスに優れている
- 日本でもリアスバイシャス（品種はアルヴァリーニョ）の人气が上がっている
- メジャーなブドウ品種はアイレン・マカベオなど





# ドイツ白ワイン特徴

- 生産の57%が白ワイン（赤33%・ロゼ10%）

→他国は赤ワインの醸造がほぼ半数を占めるのだがドイツは白ワインの醸造が半数以上を占める

- かつては甘口ワインの生産量が多かったが、近年は辛口白ワインの比率が高まっている

→64%が辛口、36%が甘口の生産比率

- ドイツといえば（リースリング）品種の白ワインのクオリティが高い。

→全世界の60%以上をドイツで生産している



# 新世界白ワインの特徴

## オーストラリア・ニュージーランド

- 輸出向けのワインを多く造る
  - 品種はシャルドネやリースリング、セミヨンなど。フランスなどヨーロッパで造られているものを生産
- ニュージーランドでは（ソーヴィニヨンブラン）が特に有名。
- （ スクリューキャップ ） を世界で初めてワインに採用した国

## アメリカ

- （ カリフォルニア ） 州が一大産地
  - 高品質なシャルドネやリースリングが近年造られるようになった
  - こってりしたワインが多かったが、世界のトレンドにならい洗練されたドライなタイプが増えている。
  - フランスのように規制が厳しくないので化学力を存分に使える
- 高品質なワインをコントロールして造ることができる



# チリ

- 葡萄の生育に非常に適した環境にある。寄生虫などの外敵がない  
→ヨーロッパからのワイン醸造のための移民が多い
- 実績がある科学技術の受け入れが寛大なため、長い年月をかけることなく美味しいワインを生み出すことができる
- 全世界でも人気のシャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、セミヨンなどのヨーロッパ品種の生産が大半を占める

# 日本

- 甲州やナリアガラが有名  
→甲州に関しては栽培の始まりが判明していない
- ワイン生産量は（神奈川県）が1位
- ブドウ生産量は（山梨県）が1位
- 伊勢志摩サミットで日本のワインが提供されるなど近年実力を伸ばしている
- 世界で1番（人件費）と（土地代）が高い国  
→ワインの値段に影響



## グループワーク②

- 別紙「品種ごとの説明」の（ ）に適する語句を選択肢から選んで記入しましょう

グループのメンバーの知識とスマホを頼りに挙げてみてください。ただし、詳しい人がすべて一人でやってしまわないようにお願いします。（5分）





# 休憩（5分）

これからテイスティング用のワインを注いでいきますが、テイスティングしながらワインの産地を当てていただきますので、注ぐ際にはボトルを見ないようにしてください。

飲み終わらないと次のワインに進めないなので、少なめに注ぎます。ご了承ください。

合図があるまでワインは飲まずにお待ちください。



# テイステイング

- ①シャルドネ：タイプの違うシャルドネの比較
- ②和食にも合うワイン：ミュスカデ（シュールリー）とアルバリーニョ
- ③アロマティックな品種：リースリングとゲヴェルツトラミネール

2種類のワインを比較試飲しますので、両方注ぐ前に片方だけ飲み終わってしまったということがないようにお願いします。



# テイスティング

ワインテイスティングで見るべき3つの要素は？

外観（色調、清澄度、輝き、濃淡、粘性）

香り（果実、花、スパイス、ミネラル）

味わい（アタック、酸味、甘味、渋味、アルコール、ボディ、バランス、余韻など）



# アンケート

お配りする紙に以下の内容をご記入ください。

- ・ お名前（任意）
- ・ 今日の感想、学びや気づき
- ・ 今後やってほしいスクールの内容
- ・ アンケート内容の掲載可否（匿名で掲載します）



# グループワーク①：ワインのつくり方

- ・ 選果    ・ 瓶熟成    ・ 滓引き    ・ 発酵    ・ 除梗・破碎
- ・ 後醗酵    ・ 清澄、濾過    ・ 瓶詰め

