

ワインの基礎を知る5つのポイント！ワイン4種類の特徴を解説！



今回は

**ワインの種類や他の
お酒との違い、ワイン造りの歴史について
お話しします**

。ワインをより深く知っていただくことで、ただのワイン好きから”ワイン通”を目指してみませんか！

ワインの定義

ワインとは**ブドウを原料として醸造させたお酒**

のことをいいます。リンゴやキウイフルーツ、桃などを原料とすることもあります。一般的にはブドウをメインに使用します。

お酒の分類

お酒は造り方によって種類が分類されており、ワインは醸造酒になります。ちなみにビールと日本酒も醸造酒です。

醸造酒とは原料の糖分に酵母が働きかけることでアルコールと二酸化炭素に変化させることで生まれるお酒のことをいいます。簡単にいうと、**酵母が糖分をご飯にして食後に生み出したもの**といったイメージです。

ワインの特徴 他のお酒と何が違う？



ワインが他のお酒と違う点は製造過程にあります。

ビールや日本酒は原料である麦や米を、麦芽や麹菌の力を借りて糖に変化させる必要があります。またその過程で蒸したり、味を調整したりするため水を加えます。

一方、ワインは初めからブドウに水分も糖分も含まれているため、他に加えることなく造ることができます。つまり、**ブドウの品質がそのままワインに反映される**のです。

ワインの歴史



ワインはいつ頃からは親しまれるようになったのでしょうか？実は紀元前から存在していたと言われていています。コーカサス地方が起源とされ、民族の移動、ローマ帝国の領土拡大、キリスト教の布教、植民地の開拓に伴って生産地域を広げていきました。

人の移動に伴ってブドウとワインを造る技術が拡大してきた歴史を見ると、いかにワインが人々を魅了したお酒であったかということがよく分かりますね。

ワインの生産国

ブドウの生産地域は北緯30～50度、南緯30～50度に分布しています。代表的な国は、フランス、イタリア、スペイン、ドイツ、ポルトガル、アメリカがあります。南半球ではオーストラリア、ニュージーランド、チリ、アルゼンチン、南アフリカがあります。近年、伸びてきているのは中国や日本です。

飲み比べよう！4種類のワイン



ワインは造り方によって大きく4つに分類されます。様々な味わいを楽しめるのもワインならではの魅力です。

スティルワイン

いわゆるワインのことです。「スティル」とは「静かな」という意味で泡のないワインのことを指します。

スパークリングワイン

発泡性のあるワインのことを指します。シャンパーニュ（フランス）、プロセッコ（イタリア）などがあります。

フォーティファイドワイン

ブランデーまたはアルコール度数の高いお酒を添加した強めのワイン。シェリー（スペイン）、ポート（ポルトガル）、マデイラ（イタリア）など。

フレーヴァードワイン

ハーブや香辛料、果実の風味を加えて造ったワイン。**ヴェルモット**（イタリア）、**サングリア**（スペイン）など。

最後に

ワインの魅力は本当に奥が深いですね。そんなことを思いながら飲むワインはまた格別です！



執筆 Eriko

オンラインフランス語学校

ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

