

The long path that leads to maturity

ワイン熟成を導く道のり

ワインを最高の状態でおもてなしするためには、芳醇な風味と香り（アロマ）のバランス、そしてより複雑な熟成の香り（ブーケ）を創り出さなければなりません。それには、重要な3つの要素があります。ブドウの品種特性、産地特性そしてワインの醸造方法です。これらの要素により、香りの強さや熟成によって生じるブーケを生み出すワインのポテンシャルを決定づけるポイントになります。

熟成をしたワインを飲んだ後、しばらくたってから嗅ぐグラスの残り香などにブーケの特徴が良く現れます。ワイン熟成までのプロセスには、その味わいと香りのピークを迎えるまで、辛抱強く待つことが必要です。

アルコール

ブドウ果皮の表面にある酵母の働きにより、ブドウ糖がアルコールに変わります。アルコールは味わいに甘み、ボリューム感、余韻などを与えます。

酸味

ワインの味わいに個性を表す最も重要な要素で、品種特性、産地の気候、若々しさなどの判断になります。切れ味、アシディティとも言い、ブドウに含まれる酸（酒石酸、クエン酸、リンゴ酸）や、醸造生成酸（乳酸、酢酸）などがワインの酸味を与えます。

渋み(タンニン)

赤ワインに含まれるタンニンは、ワインの飲みや収斂性を与え、長期熟成タイプの赤ワインの味を構成する重要な要素になります。タンニンはワイン熟成において酸化を防ぎます。また、熟成していくと渋みが取れてまろやかになります。タンニンとアルコールが十分に含まれるワインが熟成すると、時として甘さを感じるようになります。



比較的若い時期に嗜むワイン
フルーティ・軽いタンニンの風味

熟成をさせて嗜むワイン
熟成が作り出す芳醇な香り（下草・皮・スパイス）
熟成したフレーバー（熟成したタンニン）

