

2022 年度

Sommelier

絶対合格 サポート

ソムリエ認定対策講座

本書は、日本ソムリエ協会のソムリエ認定試験に合格するための必修となる知識を、実践経験の豊富なソムリエの目線で解説してあるテキストとなります。

ただし、このテキストだけで合格できるほど甘いものではありません。

このテキストは、あくまでも知識をインプットするための「道しるべ」と考えてください。筆者が考える知識の定着方法は、あくまでも

インプットではなく、アウトプットの継続です！

テキストの知識をある程度インプットしたら、多くの問題を解いていきます。ソムリエ認定試験は、基本的に選択問題ですが、筆者の考えでは最初に「記述式」にて問題を解いていくことで、知識を定着させていきます。

ワイン法や格付け、年号など記憶していかなければならないものもありますが、ロジカルに「なぜ、そこでその品種なのか？なぜ、そのような醸造方法をしたのか？」など、

理論的に根本から覚えるようにします。

遠回りの様に感じて、結局それが一番の近道になる事を長年の経験から言わせていただきます。

それでは、頑張っ
て一緒に合格への道を歩みましょう！

日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ 多川宏

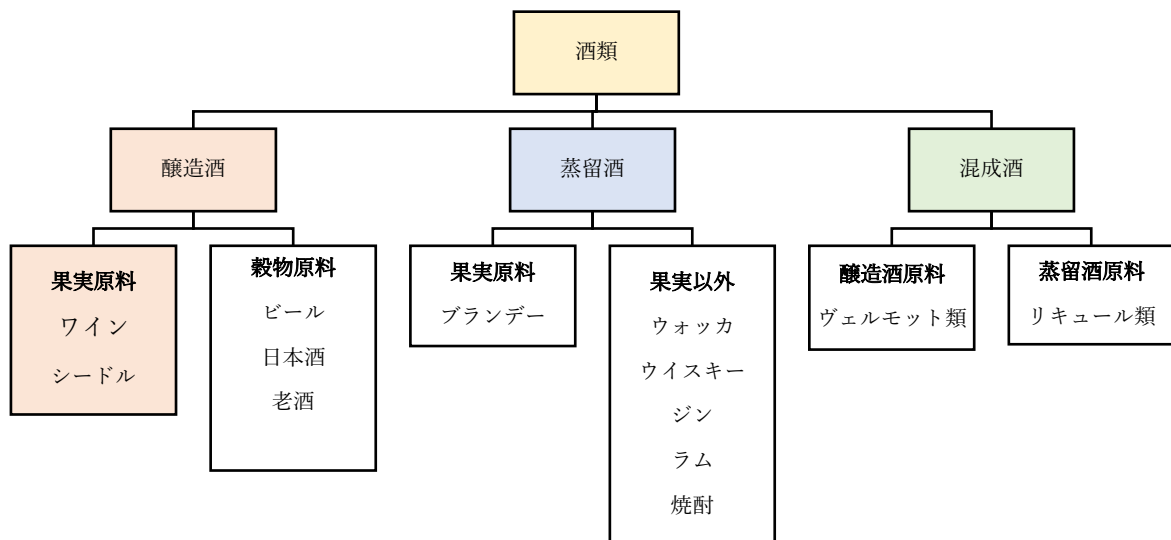


第1回 ワイン概論

日本での酒類とは

- ・日本では、固有の「ワイン法」は無く、酒税法の枠内で管轄されている。
- ・日本の酒税法では、「アルコール分1度以上の飲料（薄めて1度以上の飲料とできるもの、または溶解して1度以上の飲料とできる粉末状のものを含む）」を酒類と定義。
- ・「果実酒等の製法品質表示基準」は、2015年10月30日に告示され、2018年10月30日から適用が開始された。これにより「日本ワイン」の定義が定められた。

お酒の分類



ワインとは

- ・果実を原料とし、それをアルコール発酵して造った醸造酒（果実原料の醸造酒）。一般的にワインと言えばブドウ果実を原料として醸造した酒類を言う。
- ・ブドウはそのままでも発酵可能な糖分を含んでいるため、穀物を原料とする酒類と異なりデンプンを糖分に「糖化」する工程は必要ない。そのため、ワインは原料となるブドウの性質を色濃く反映する。
- ・ブドウは、酒石酸やリンゴ酸など、豊富な有機酸を持つことによりpHが低く雑菌が生えにくい。
- ・ヴィニフェラ種のブドウは、原産地と言われるコーカサス地方から、地中海地域に広がった。

◆蒸留酒とは

- ・醸造酒など、アルコール分を含むものを蒸留してできた酒類。

◆混成酒とは

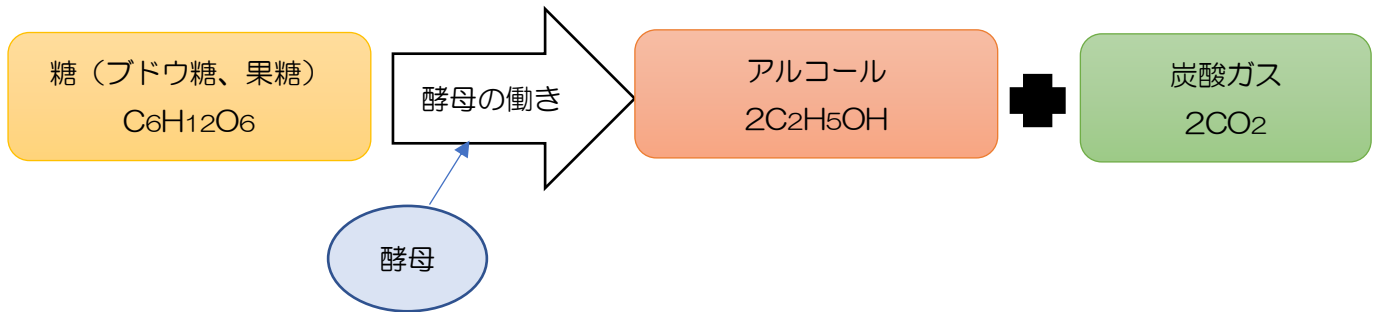
- ・醸造酒や蒸留酒をベースに、香料、果実、糖分やその他の種類を混成した酒類。

ワインの特性

◆ワインの個性はブドウから

・ワインはブドウに含まれる糖분을、酵母がアルコール発酵をして、エチルアルコールに変えることで酒類になる。

◆アルコール発酵の工程



○アルコール発酵を化学式で表した人物=ジョゼフ・ルイ・ゲイリュサック

○19世紀に酵母による発酵のメカニズムを解明した人物=ルイ・パスツール

○アルコール発酵に用いられる酵母は、^{サッカロミセス} *Saccharomyces* ^{セレヴィシエ} *Cerevisiae*に分類される。

※穀物を原料とする清酒やビールと異なり、糖化の工程がなく、「仕込み水」として水を用いることはない。

◆ワインの成分

・液中の酸組成

ブドウ果実に由来する酸	発酵に由来する酸
酒石酸	コハク酸
リンゴ酸	乳酸
クエン酸	酢酸

・その他の酸

▼**グルコン酸**=ブドウにボトリティス・シネレアがついて貴腐化することで上がる有機酸

▼**ガラクチュロン酸**=ブドウのペクチン質が分解されることでできる成分で、貴腐ワインに多く含まれる。

・酸の成分が結晶化し、ワインの中に析出(せきしゅつ)するものとして、「粘液酸カルシウム」や「酒石」がある。

▼**粘液酸カルシウム**=ガラクチュロン酸が貴腐ワインの熟成中に酸化され粘液酸となり、さらにカルシウム塩となり白色の粘液酸カルシウムとして析出することがある。

▼**酒石**=酒石酸とカリウムなどが結合し、結晶化したもの

・**渋みの主成分**=**タンニン** (ポリフェノールの一種で、種子に多く含まれる渋み成分。カテキン等が多数重合したもの)

◆ワインは香味のヴァリエティ豊かな酒

通称	概要
第一アロマ	果実由来の香り。原料ブドウ由来の品種の特性的な香り ①ブドウの時点で香りがあるものと②発酵後に芳香成分として現れるものがある
第二アロマ	発酵由来の香り。発酵工程で酵母や乳酸菌が生成する香り ・酵母が生成する酢酸イソアミル ・乳製品の香りをもつダイアセチルなど
第三アロマ	熟成由来の香り。発酵終了後、熟成によって付与・生成する香り。=ブーケともいう。 ・樽由来のヴァニリンなど ・熟成香のソトロンなど

◆ワインは出会いを演出

- ・1本のワインが人と人を結び付け、友情や愛情をはぐくんで人生を素晴らしいものにすることもある。
- ・食事を供されて料理との相性を素晴らしいものにしてくれることもある。
- ・食中酒として発展してきたワインは、「独酌」のイメージがない

◆ワインは健康的なお酒

・ブドウが原料のワインは、ミネラル分、主にカリウム、カルシウムを多く含み、美容や健康に与える効果が大きいと言われている。

・適量のアルコールは、唾液と胃酸の分泌を促し、食欲増進と消化促進に効果があり、血液の循環を良くして体を温める。

【赤ワインの健康効果】

通説の健康効果	有効と言われている成分
過剰な活性酸素を消去する効果 ・活性酸素消去能の高い品種=カベルネ・ソーヴィニヨン、ネッピオーロ ・活性酸素消去能の低い品種=ガメイ	ポリフェノール
LDL（手密度リポ蛋白）の酸化を抑止し、血小板凝集を抑制し、血栓症予防効果がある。抗がん作用がある。	リスベラトロール (果皮に多く存在するポリフェノールの一種)
動物性脂肪を多く摂取しているフランス人が心疾患による死亡率が低いのは赤ワインを多く飲むからとも言われる=これをフレンチ・パラドックスという	
ボルドー大学病院センターのジャン・マルク・オルゴゴゾ教授を中心とする研究グループによると、老人性痴呆症やアルツハイマー病の予防があると言われる。	
フランスのボルドー大学の科学者であるセルジュ・ルノーによれば、1日2~3杯のワインを飲むと様々な病気による死亡率が3割減るとい調査結果がある。	

【白ワインの健康効果】

通説の健康効果	有効と言われている成分
利尿作用効果が高い	カリウム、カルシウム、マグネシウム等のミネラル
サルモネラ菌、大腸菌などの食中毒菌に抗菌力があり、速効性がある。	豊富な有機酸
食欲増進効果、腸内細菌郡のバランスを良くする。	

◆ワインのアルコール代謝

- ・ワインに含まれるアルコールは、そのほとんどが肝臓でアルコール分解酵素などにより酸化され、アセトアルデヒドに変換される。
- ・アセトアルデヒドは発ガン性質があり、頭痛や吐き気などアルコール健康被害の主原因となる。アセトアルデヒドはアルデヒド分解酵素により酢酸となって体外に排出される。
- ・モンゴロイド系は、遺伝的にアセトアルデヒドを代謝する能力が低いとされている。
- ・厚生労働省の示す指標では、節度ある適度な飲酒は、1日平均純アルコールで20g程度とされるので、ワインであればグラス2杯程度、製酒であれば約一合、ビールであれば中ジョッキ1杯が適量となる。

ワインの分類

【製造法による分類】

分類名	概要
スティール ワイン Still Wine	非発泡性ワイン 炭酸ガスを有しないワイン
スパークリング ワイン Sparkling Wine	発泡性ワイン 日本の酒税法では 20°Cにおけるガス圧が 49 kPa以上の炭酸ガスを含む酒類としている。一般的にスパークリングワインの名称で適用するのは、 3気圧以上 のガス圧をもったもの。 3気圧以下のものは弱発泡性ワイン と呼ぶ。 ※弱発泡性ワイン ・Pétillant (フランス)・Perlwein (ドイツ)・Frizzante (イタリア)
フォーティファイド ワイン Fortified Wine	酒精強化ワイン 醸造工程中に、アルコール度数 40～80 度程度のブランデーなどの アルコールを添加 して、ワイン全体のアルコール分を 15～22 度程度にまで高め、味にコクを持たせるとともにワイン自体の保存性も高めたもの
フレーヴァード ワイン Flavored Wine	香味付けワイン ワインに薬草、果実、エッセンス等を加えて、独特の風味を添えたもの。

◆フォーティファイドワインの代表例

品名		生産国	エリア	主要品種
シェリー Sherry		スペイン	アンダルシア地方	パロミノ等
ポर्ट Port		ポルトガル	ドウロ	トゥリガ ナショナル等
マデイラ Madeira		ポルトガル	マデイラ諸島	ティンタ ネグラ モーレ等
マルサラ Marsala		イタリア	シチリア島	グリッロ等
ヴァン ドゥー ナチュラル Vin Doux Naturel	バニユルス Banyuls	フランス	ルーション地方	Grenache 等
ヴァン ド リキュール Vin de Liqueur	ピノー Pineau デ シャンラント des Charentes	フランス	コニャック地方	Ugni Blanc 等
ヴァン ド リキュール Vin de Liqueur	ラタフィア Ratafia ド シャンパーニュ de Champagne	フランス	シャンパーニュ 地方	Chardonnay 等

◆フレーヴァードワインの代表例

品名	生産国	概要
ヴェルモット Vermouth	イタリア、フランス	白ワインにハーブやスパイス等で風味付けしたもの。ドイツ語の「Wermut=ニガヨモギ」を語源とされている。 味わいは甘口から辛口まで幅広く、カラメル色素で色付けした赤いものもある。イタリアのチンザノやフランスのノイリープラットが代表銘柄。
リレ Lillet	フランス（ボルドー）	ボルドー地方で生産される。白ワインや赤ワインをベースにオレンジやハーブ、スパイス等で風味付けしたもの
レッツィーナ Retsina	ギリシャ	白ブドウのSavatianoから作られるワインに松脂を入れたフレーヴァードワイン
サングリア Sangria	スペイン	ワインにオレンジやレモンなどの果汁やシロップ等の甘味料を加えたもの

【酒精強化ワインについて】（参考資料）

フォーティファイドワイン＝酒精強化ワイン

アルコール発酵を進めるための酵母は、アルコール度数が15度以上になると活動を止めてしまう。

この習性を利用して、醸造工程中にアルコール度数40～80度程度のブランデー、又はアルコールを添加して全体のアルコール度数を高め、発酵を止める。

※酒精強化ワインは、アルコール添加のタイミングによって甘口～辛口まで製造できる。

○世界3大酒精強化ワイン

Sherry (シェリー) = スペイン **Port** (ポート) = ポルトガル **Madeira** (マデイラ) = ポルトガル
※シェリーには辛口のものが多い。

○フランスの甘口酒精強化ワイン

Vin Doux Naturel=VDN (ヴァン・ドゥー・ナチュレル)

ブドウの発酵中にアルコールを添加し、発酵を停止させる。

果汁の糖分が多く残るので、甘口のフォーティファイドワインとなる。

「Banyls (バニユルス)」

「Muscat de Rivesaltes (ミュスカ・ド・リヴザルト)」

「Muscat de Beaumes-de-Venise (ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ)」

等が代表的

Vin de Liqueur=VdL (ヴァン・ド・リキュール)

未発酵のブドウ果汁にアルコールを添加し、醗酵を停止させる。

果汁の糖分が多く残るので、甘口のフォーティファイドワインとなる。

「Pineau des Charentes (ピノー・デ・シャラント)」 等が代表的

★その他甘口ワイン

～甘口ワインの作り方～

糖度の高いブドウを使う。

(1) 遅摘み

収穫を遅らせ、糖度が上がったブドウを使う

◎ドイツでは…

- ・ **Spätlese** (シュペートレーゼ) …遅摘みブドウから
- ・ **Auslese** (アウスレーゼ) …遅摘みの完熟ブドウから
- ・ **Beerenauslese** (ベーレンアウスレーゼ) …遅摘みの過熟ブドウや貴腐ブドウから

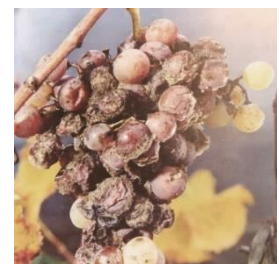
◎フランス (アルザス地方)

- ・ **Vendanges Tardives** (ヴァンダンジュ・タルディヴ)

※遅く収穫したブドウを使用するが、甘口とは限らない。

(2) 貴腐ブドウ (Pourriture Noble)

ボトリティス・シネレアと呼ばれる菌が完熟ブドウに付き、菌糸を伸ばして果皮に穴を開け、そこから水分が蒸発すると、糖分などのエキスが凝縮されたブドウになる。これを貴腐ブドウと呼ぶ。この貴腐ブドウを圧搾し、得られた非常に濃密な果汁から甘口ワインを造る。



◎世界3大貴腐ワイン

- ・ **Sauternes** (ソーテルヌ) = フランス「ボルドー」 品種：セミヨン等
- ・ **Trockenbeerenauslese** (トロッケンベーレンアウスレーゼ) = ドイツ全域 品種：リースリング等
- ・ **Tokaji Aszú** (トカイアスー) = ハンガリー 品種：フルミント

◎ロワール3大貴腐ワイン

- ・ Coteaux du Layon (コトー・デュ・レイヨン)
- ・ Quarts-de-Chaume (カール・ド・ショーム)
- ・ Bonnezeaux (ボンヌゾー)

※ロワールの貴腐は、全てChenin Blanc^{シユナン ブラン}から造られる。

★フランス・アルザス地方では、

Sélection de Grains Nobles (セレクション・ド・グラン・ノーブル) と呼ばれる貴腐ワインがある。

(3) 氷結ブドウ

凍ったブドウを収穫し、凍ったままプレス。それにより非常に甘い果汁が得られる。

Eiswein (アイスヴァイン) = ドイツ 代表品種：リースリング

Icewine (アイスワイン) = カナダ 代表品種：ヴィダル

※人工的に氷結果汁を使用するCryo^{クリオ} Extraction^{エクストラクション}という手法もある。

(4) 陰干しブドウ

収穫したブドウを陰干しし、甘く凝縮した果汁からワインを造る。

Vin de Paille (ヴァン・ド・パイユ) = フランス「ジュラ地方」等

Recioto (レチオート) = イタリア「ヴェネト州」等

(5) ワインに甘みを添加

フレーヴァードワイン

「**Vermouth** (ヴェルモット)」

白ワインをベースに薬草・香料などで風味付けしたもの。

辛口～甘口まである。

「**Lillet** (リレ)」

ボルドー地方で生産。ワインをベースにオレンジやハーブ、スパイス、香味料などで風味付けしたもの。

「**Retsina** (レッツィーナ)」

ギリシャを代表するフレーヴァードワイン。白ワインを松ヤニで風味付けしたもので、辛口で流通。

「**Sangria** (サングリア)」

ワインにオレンジやレモンなどの果汁やシロップなどの甘味料を加えたもの

(6) その他

ズースレゼルヴェ

収穫後の果汁の一部を発酵させないまま保存したもので、ワインの甘みの調整、あるいはバランスを取るために仕上げの時に25%以内で加える事が許されている。

【ワインの品質による分類】

カテゴリー	内容
日常消費用ワイン	原産地やヴィンテージなどの表記を伴わない量産型
ブドウ品種や産地などが指定された優良ワイン	原料ブドウの栽培区画、選定方法、収穫時期、収穫時の糖度、収穫量、醸造方法などに様々な規制があり、指定された原産地で指定された原料ブドウにて造られる優良ワイン

【ワインの法規による分類】

EU 域内で生産されるすべてのワインは、①地理的表示付きのワインと②地理的表示のないワインに大別されている。さらに地理的表示付きのワインは、A.O.P.と I.G.P.に分けられている。

※2009 年ヴィンテージから適用

EU	フランス	ドイツ	イタリア	スペイン	ポルトガル	オーストリア	ギリシャ
A.O.P. [Appellation d'Origine Protégée] (原産地統制名称ワイン)	A.O.P. Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) 原産地名称保護ワイン	g.U. Prädikatswein 生産地限定格付け上質ワイン	D.O.P. Denominazione di origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) 保証付原産地統制名称ワイン	D.O.P. Vino de Pago Calificado (V.P.Ca) 上質単一ブドウ畑限定ワイン Vino de Pago (V.P.) 単一ブドウ畑限定ワイン	D.O.P. Denominação de Origen Controlada (D.O.C.) 原産地統制名称ワイン	g.U. Prädikatswein 生産地限定格付け上質ワイン Qualitätswein 生産地限定上質ワイン Districtus Austriae Controllatus オーストリア地域統制ワイン	P.D.O. Protected Designation of Origin (P.D.O.) 原産地保護呼称ワイン
I.G.P. Indication Géographique Protégée 地理的表示保護ワイン (地酒)	I.G.P. Vin de Pays 地酒	g.g.A. Landwein 地酒	I.G.P. Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.) 地理的生産地域表示ワイン	I.G.P. Vino de la Tierra 地理的表示保護ワイン	I.G.P. Vinho Regional 地理的表示保護ワイン	g.g.A. Landwein 地酒	P.G.I. Protected Geographical Indication (P.G.I.) 地理的表示ワイン Wines of Traditional Appellation 伝統的呼称ワイン

【ラベル表記の規定】

EU におけるラベル表記の規定は、2009 年 8 月 1 日に発効し、2009 年ヴィンテージから適用された。

主な義務記載事項	主な任意記載事項
製品の 카테고리 (ワイン、VDL など)	・ 収穫年 収穫年を表記する場合には、最低 85% その収穫年からのブドウを使用すること
A.O.P.、I.G.P.のワインはその表記と名称	
アルコール度	・ 原料のブドウ品種 単一ブドウの場合は 85%以上使用すること、2 種類以上の場合には 100%の構成でなければならない。
原産国	
瓶詰め業者	
スパークリングワインの場合は残糖量の表示	スパークリングワイン以外の残糖表示
	A.O.P.、I.G.P.の EU のシンボルマーク

◆スパークリングワインの残糖表示

フランス	イタリア	ドイツ	スペイン	残糖量
ブリュット・ナチュラル Brut Nature パ・ドゼ Pas Dosé ドサージュ・ゼロ Dosage Zéro	ブルット・ナトゥーレ Brut Nature	ブリュット・ナトゥア Brut Nature ナトゥアヘルブ Naturherb	ブルット・ナトゥーレ Brut Nature	3g/ℓ 未満
エクストラ・ブリュット Extra Brut	エクストラ・ブルット Extra Brut	エクストラ・ブリュット Extra Brut	エクストラ・ブルット Extra Brut	0～6g/ℓ
ブリュット Brut	ブルット Brut	ブリュット Brut	ブルット Brut	12g/ℓ 未満
エクストラ・ドライ Extra Dry	エクストラ・ドライ Extra Dry	エクストラ・トロッケン Extra Trocken	エクストラ・セコ Extra Seco	12～17g/ℓ
セック Sec	セッコドライ Secco(Dry) アシュット Asciutto	トロッケン Trocken	セコ Seco	17～32g/ℓ
ドゥミ・セック Demi-Sec	セミ・セッコ Semi Secco アッボカート Abboccato	ハルブトロッケン Halbtrocken	セミ・セコ Semi seco	32～50g/ℓ
ドゥー Doux	ドルチェ Dolce	ミルト Mild	ドゥルセ Dulce	50g/ℓ 超

◆スパークリングワイン以外の残糖表示

フランス	イタリア	ドイツ	スペイン	残糖量
セック Sec	セッコ Secco アシュット Asciutto	トロッケン Trocken	セコ Seco	4g/ℓ 以下または 9g/ℓ 以下で酒石酸換算の総酸量が 残糖の数値より 2g/ℓ 以上 下回らない場合
ドゥミ・セック Demi-Sec	セミ・セッコ Semi-Secco アッポカート Abbccato	ハルブトロッケン Halbtrocken	セミ・セコ Semi seco	残糖が上記の条件の上限を上回り、 12g/ℓ 以下または 18g/ℓ 以下で、酒石酸換算の総酸量が 残糖の数値より 10g/ℓ 以上 下回らない場合。
モワルー Moelleux	アマビレ Amabile	リーブリッヒ Lieblich	セミドゥルセ Semidulce	残糖が上記の上限を上回り 45g/ℓ 未満の場合
ドゥー Doux	ドルチェ Dolce	ズース Süß	ドゥルセ Dulce	45g/ℓ 以上

【栽培地域のゾーン区分】

EU では、栽培地域の特性により産地をゾーン別に分け、最低アルコール度、補糖、補酸、減産、補糖後のアルコール度の上限などを規定している。

ゾーン名	産地名
Zone A	ドイツ
Zone B	フランス（ロワール、アルザス、シャンパーニュ）
Zone C- I	フランス（ボルドー、ブルゴーニュ）、イタリア北部、スペイン
Zone C- II	フランス南部、イタリア、スペイン
Zone C-III (a)	ギリシャ、キプロスの一部、ブルガリアの一部
Zone C-III (b)	フランス（コルス）、イタリア南部、スペイン、ポルトガル、ギリシャ、キプロス等

・世界的ワイン産地における主な気候

気候区分	概要	代表的なエリア
大陸性気候	昼夜の気温の日較差、夏と冬の年較差が大きい。	ブルゴーニュなど
海洋性気候	海に近い地域の気候。海と陸の間で吹く風の影響で気温の日較差が少ない。降水量が多く、湿度が高い。	ボルドー、クナワラなど
地中海性気候	温暖で乾燥しており、夏は日照に恵まれ、冬は穏やかで雨量が増える。	南フランス、イタリア、スペイン、カリフォルニア、チリ、オーストラリア等
山地気候	標高の高い栽培地域（標高 500～1000m程度）は、平地と比べて気温は低い、天候の変化が大きく風が強い。	ジュラ・サヴォア 山梨、長野など

【世界のブドウ栽培面積】

・約 745 万 ha

【世界のワイン生産量】

・約 2 億 9,200 万 hl ※2018 年度

【ワイン生産量の国別順位】 ※2018 年度

順位	生産国	生産量（推定）
1 位	イタリア	約 5480 万 hl
2 位	フランス	約 4860 万 hl
3 位	スペイン	約 4440 万 hl
4 位	アメリカ	約 2390 万 hl
5 位	アルゼンチン	約 1450 万 hl

【ワイン消費量の国別順位】 ※2018 年度

順位	国名	消費量（推定）
1 位	アメリカ	約 3300 万 hl
2 位	フランス	約 2680 万 hl
3 位	イタリア	約 2240 万 hl
4 位	ドイツ	約 2000 万 hl
5 位	中国	約 1760 万 hl