

ワイン づくりへの 挑戦

File.23



ワインの味わいを決める 「渋み」・「ボディ」・「余韻」 って？

今月は、ワインの味わいについてご紹介します。

「ワインは難しくてよく分からない」と思っていないですか？そんな時は、いくつかの言葉の意味を知っていれば、いつもの一杯が少し違って感じられます。

ワインの味は、おおまかに甘さ・酸っぱさ・渋さ・アルコールの強さの組み合わせで決まります。まずは「甘いか、すっきりか」「酸っぱさは強いかどうか」くらいの気持ちで、気楽に味わってみてください。

渋み = 口の中がキュッとする感じ

渋みは赤ワインの大きな特徴です。飲んだときに口の中がキュッとしたり、少し乾いた感じがするあの感覚です。イメージとしては、濃く出した渋いお茶のような感覚と言えば分かりやすいかもしれません。

ボディ = ワインの「重さ・コク」

ボディという言葉は、ワインを飲んだときの「重さ・コク」を表します。軽くてすいすい飲めるものは「ライトボディ」、しっかりして飲みごたえがあるものは「フルボディ」、その中間が「ミディアムボディ」と呼ばれます。

余韻 = 飲んだ後の「あと味」

余韻は、飲みこんだ後に口や鼻に残る香りや味のことです。「フルーツの香りがゆっくり残る」「すっと消えて口の中がさっぱりする」など、人によって感じ方はいろいろ。長く残るのもあれば短いのもあり様々です。

中頓別町で育てている「山幸」というブドウは寒さに強く、ワインにするとしっかりした酸味がありながら、渋みは控えめなスタイルになることが多い品種とされています。中頓別町産ブドウの過去の試験醸造ワインでも、適度な酸味があり、渋みも優しいのでワインが初めての方やご高齢の方にもおすすめしやすい味わいでした。

「中頓別町産山幸のワイン」がグラスに注がれる日を思い浮かべながら、ワインの世界を少しずつ楽しんでみてはいかがでしょうか。



← 試験醸造中の中頓別町産山幸のワイン

お問い合わせ 産業課 産業グループ (01634-8-7662)