

ワイン課通信

お疲れ様です。銀座大野の丸山です。
今回は同じ醸造酒のワインと日本酒の違いについて
簡単にお話させていただきます。

原料

ワイン ブドウ

ワイン造りは、ブドウを栽培する農家そのままワインを醸造するのが主です。
気候や風土を活かした農業製品としての色が強いのが特徴です。

日本酒 米、水

※ブドウにはもともと水分がありますが、米には発酵させるために必要な水分が
含まれていないので、原料として用います。

日本酒造りにおいては、米栽培は農家専門、酒造りは蔵元専門という
分業制度であるといえます。

醸造

ワイン ワインの原料であるブドウにはもともと単糖類が含まれているため
原料を糖化させる必要がなくそのまま酵母が加われば発酵し、ワインとなります。
これを単発酵といいます。

日本酒 日本酒の原料になる米は糖分を含まないため、麴の酵素により澱粉がブドウ糖に変化する糖化と、
ブドウ糖が酵母の働きによりアルコールに変化する発酵とを同時に同じ容器の中で並行して行います。

これを並行複発酵といいます。

※ワインの醸造には、土壌や気候によるブドウの生育そのものが非常に重要となり

自然本来の発酵。

日本酒の醸造においては複雑な発酵が行われるため、より安定した醸造工程を踏まえる為に
高い技術力が必要となります。

味わい

ワイン 発泡性、白、赤、それぞれでも外観と違いがありバラエティに富んでいます。

繊細な温度幅での味わいの変化、年代ごとの風味の違いを楽しむことができます。

また、その年の気候や土壌の状態を活かした味わいの為、毎年違う表情のワインができ
かつ熟成による味わいの変化が楽しめるのも特徴の一つです。

多くは無色透明のグラスを使用し、味わいによって大きさや形を変えながら

ワインの特徴を引き出すグラスを使います。

料理との相性、マリージュを楽しむのもワインの醍醐味です。

日本酒 一部を除いて、ワインほどの劇的な外観の違いは無く、ほぼ無色透明。

冷酒から熱燗までの幅広い温度帯で楽しむことができます。

年ごとの原料の出来不出来に関わらず、その蔵元の目指す味わいに

仕上げ、銘柄ごとの味わいを安定して醸造し、安心して楽しむことができます。

お猪口やぐい呑みといったやや小ぶりの酒器を使うことが多く、

頻繁に主賓の方へ、あるいはお互いの酒器にお酒を注ぐことにより、交流を深め酒宴を盛り上げます。

他にもビールや焼酎、ウイスキーなど魅力的なお酒がたくさんあります。

他の種類のお酒を知ることでまた違った角度からワインの魅力を発見することもあるかと思しますので、
私自身、これからも色々なお酒を楽しく学んでいきたいと思っております。