

第1章 ワイン概論

ワインとは

ワインは、果実を原料とする醸造酒であり、果汁中の糖分を酵母が発酵させてアルコールを生成した飲料です。

世界最古級の酒類であり、文化・宗教・食生活に深く関わってきました。

酒税法における酒類の定義

日本の酒税法第2条では「酒類とはアルコール分1度以上の飲料」と定義されています。

さらに第3条で、「温度15°Cにおける原容量100分中に含有するエチルアルコールの容量」と規定されています。

酒類の分類（酒税法）

区分	主な酒類
発泡性酒類	ビール、発泡酒、その他の発泡性酒類
醸造酒類（果実原料）	果実酒（ワイン、シードル）
醸造酒類（穀物原料）	清酒
蒸留酒類（果実原料）	ブランデー
蒸留酒類（その他）	ウイスキー、スピリッツ（ジン・ウォッカ・ラム）、焼酎
混成酒類	合成清酒、みりん、甘味果実酒、リキュール、粉末酒、雑酒

➡ ワインはこの中で「**果実を原料とする醸造酒**」に属します。

さらに、**スパークリングワイン・フォーティファイド・ワイン・フレーヴァード・ワイン**などの種類に分類されます。

日本ワインの定義

2018年施行の「**果実酒等の製法品質表示基準**」により、『日本で収穫されたブドウのみを原料とし、日本で醸造されたワイン』を「**日本ワイン**」と定義します。

👉 「**国産ワイン**」（輸入濃縮果汁を使用）とは明確に区別されます。

ワインの歴史的広がり

ワイン用ブドウ（*Vitis vinifera* **ヴィニフェラ種**）は、**コーカサス地方**を原産とし、地中海沿岸に広がりました。

古代ギリシャやローマ時代には宗教儀式や医療にも用いられ、修道院がその栽培技術を継承しました。

中世にはヨーロッパの宮廷文化の中で品質向上が進み、近代の銘醸地（フランス・イタリア・ドイツなど）の基盤が整います。

19世紀以降、移民や宣教活動によってワイン文化は**アメリカ・南米・オセアニア・南アフリカ**など世界中に広まりました。

ワインの特性

① ブドウ由来の個性

ワインは、ブドウ果汁中の糖を酵母が分解し、**アルコールと二酸化炭素を生成**して造られます。

この発酵反応は以下の式で表されます：



(Joseph Louis Gay-Lussac ジョセフ・ルイ・ゲイ＝リュサック)

フランスの生化学者 **Louis Pasteur (1822-1895)** により、「発酵は酵母の働きによるもの」と解明されました。

- 1kgのブドウから得られる果汁：およそ **600~800mL**
- 水を加えず仕込むため、**原料ブドウの個性がそのまま反映**されます。

②ワインの成分

ワインには多様な有機酸が含まれています。

種類	特徴
酒石酸	ワインの主酸。ブドウ由来。
リンゴ酸	若いワインに爽やかな酸味を与える。
乳酸	マロラクティック発酵で生成。まろやかさを与える。
グルコン酸	貴腐化で濃度上昇。
ガラクチュロン酸	ペクチン分解由来。貴腐ワインに多い。

赤ワインでは**タンニン**が厚みと渋味を形成し、

白ワインでは**有機酸とミネラル**のバランスが消化促進・利尿作用に寄与します。

③ 香味の多様性（アロマ）

種類	主な由来	例示
第1アロマ	ブドウ由来（品種特有香）	マスカット、ライチ
第2アロマ	発酵由来	酢酸イソアミル＝バナナ香、ジアセチル＝乳製品香
第3アロマ（ブーケ）	熟成・樽由来	ヴァニリン、オークラクトンなど

④ 健康とワイン

ワインにはポリフェノール（アントシアニン、カテキン、レスベラトロールなど）が多く含まれ、**抗酸化作用**があります。

- フレンチ・パラドックス：

肉食が多いフランスで心疾患死亡率が低い理由として、**赤ワインの摂取**が注目された現象。

種類	特徴
赤ワイン	ポリフェノールが豊富で抗酸化能が高い。
白ワイン	有機酸・ミネラルが多く、消化吸収・腸内環境に寄与。

⑤ アルコール代謝と適量

アルコールの代謝経路：

エタノール → (ADH) → アセトアルデヒド → (ALDH) → 酢酸

日本人はALDH活性が弱い人が多く、少量でも酔いやすい体質があります。

アルコール量の計算式

純アルコール (g) = 容量 (mL) × 度数 (%) ÷ 100 × 0.8

飲料	分量	度数	純アルコール量
ワイン	100mL	12%	約9.6g
清酒	90mL	15%	約10.8g
ビール	500mL	5%	約20g

厚生労働省は「節度ある適度な飲酒：1日20g程度」を推奨しています。

この章の学習ポイント

- 日本ワインの定義（2018基準）
 - 発酵式と酵母の働き
 - 有機酸・アロマの分類
 - フレンチ・パラドックスと健康知識
 - アルコール量と適正飲酒
-

まとめとメッセージ

ワインの世界は奥深く、歴史・科学・文化が融合しています。
今日学んだ基本を理解することが、今後の知識の土台になります。
焦らず、一歩ずつ積み重ねましょう。

初回のテキストお疲れ様でした！この後は練習問題5問・練習問題動画に進んでください 

本教材の著作権は First Vintage に帰属します。
無断での転載、複製、改変、配布、第三者への共有を禁止します。