

20歳ワイン、開けるその前に・・・

ワインに生じる「澱」と「酒石」

酒石

酒石はワインの中にある右の写真の様にキラキラとした結晶のことです。これはワインの中の酒石酸とカリウムが結合してできる結晶です。勿論、身体への悪影響はありません。カリウムは高品質なワインに多く含まれることから、この結晶が出来上がることは品質の良いワインともされ、ヨーロッパでは「ワインの中のダイヤモンド」と称されています。ただ、中には誤解により「異物混入」とみなされることもしばしば・・・そのため、事前に除去する作業を行うワイナリーもあります。しかし、瓶詰め前に必要以上のワインの成分が失われてしまうという考え方をする造り手も少なくありません。

酒石はワイン中の色素も吸収することから、白ワインにはまさにダイヤのような透明な結晶が、赤ワインにはルビーのような結晶が出来上がります。



澱

澱はワインの中に含まれるポリフェノールやタンニン、タンパク質などが一部溶け込まずに結合した状態です。ほとんどのワインは瓶詰め過程で濾過を行いますが、それでも年月が経つにつれ瓶中にて新たに結合していきます。これはそのワインに豊富なポリフェノールやタンニンが含まれている事を指します。熟成したボルドーワインなど、多く見られるのはそのためです



熟成ワインを開ける前に・・・

酒石にしても澱にしても、長期に渡り熟成させたワインに生じやすいものです。また、酒石は冷えすぎると生じやすい傾向にありますのでどちらも体に悪いものではないのですが、口に入るとやや舌触りが悪くなります。その為、飲む前日くらいには立てて置いて頂き、澱や酒石を下に沈め、実際にグラスに注ぐ際も沈殿物が舞わないように静かに注いであげると美味しく楽しんで頂けるかと思います。また、ワイングラスの底の凹みや、ボルドータイプのボトルのいかり肩は、澱が引っ掛かりやすいようにそのような形に造られています。正しい知識で、素敵な熟成ワイントイムをお過ごしください♪

