

～ワインの澱【酒石/シュセキ】について～

ワインのビンの底やコルクにキラキラと輝く結晶のような物を見つけることがあります。これは「酒石」といって、ワインの成分中の酒石酸とカリウムやカルシウムが結びついて結晶化したものです。(特に良く出来た収穫年のワインで、酸やミネラル分を豊富に含んだワインにおいてフィルターを強くかけないワインに発生します。そういったワインを低温状態で長く保管させると自然に澱となってビン底に溜まって行きます。



シャブリワインの酒石



コルク表面に付いた赤ワインの酒石

ワイン成分に由来するものですので、飲まれても(酒石自体はあまり美味しくは無いですが、) 人体に影響は全くありません。生産者の中には酒石が発生することを嫌って、瓶詰め前に酒石除去の処理を行う生産者もおります。しかし、一方でワインの持つ本来の果実味を損なわず、重厚感のあるものに仕上げる為に酒石除去を行わない生産者もいます。

上記フランスのブルゴーニュ産ワイン “シャブリ 2013年” もそのような生産者の作ったものです。酒石は「ワインのダイヤモンド」と言われ 生産者のワインに対する情熱やこだわりの結晶とも言えるものです。

レストランでソムリエがワインをボトルからデカンタに移し替えることがあります。あれも「オリ」や「酒石」をグラスに注がないための作業です。もし、お買い上げになったワインに酒石が出ていましたら、グラスに注ぐ際に酒石がうまくボトルの肩に残るよう上手に注いで下さい。きっと美味しくお飲み頂けるはずです！

※赤ワインの場合、酒石は色素を含んで赤黒く、もしくはコルク表面にキラキラと付着し、白ワインの場合では透明なガラスの様になります。

平成27年1月27日
(株)ローヤルオブジャパン