

ワインの品質等について

Q 1 : ワインが劣化しているかも？

弊社では、品質管理の為に現地のワイナリーの倉庫から弊社の委託倉庫まで定温コンテナにて輸送し定温倉庫（15-18℃）にて管理をしております。しかしながら、国内で出荷した後の管理によっては、高温や強い光にさらされる事で品質の劣化をまねくことがございます。通常のワインとは異なる異臭（酸化臭）や味の違和感を持たれましたら飲まずに栓をして保管頂き弊社へご連絡下さい。ご購入店でのご返金（レシートが必要）、もしくは弊社より代替品（事前に現品のご返送が必要）をお送りさせていただきます。

* 中身のワインやコルクを捨ててしまったり、ご購入後、常温保管で数カ月経ってしまったものや、開栓してから1週間以上経ってしまっているもの等、状況によってはご対応出来ない場合がございます。

Q 2 : コルクが硬くて抜けない！

天然のコルクや合成コルク等におきまして、稀に硬くて抜け難い場合がございます。専用のオープナー（名称：ソムリエナイフもしくはウイング式オープナー）を使用しますとより開けやすくなりますが、お手元に無い場合は、お怪我をされては困りますので、無理をせずにご購入頂きましたお店にご持参下さい。コルクの状態によっては、ご返金や交換にてご対応をさせていただきます。

Q 3 : コルクの表面より液漏れをしている！

急な温度変化や高温にさらされることで中のワインが膨張し、コルクとビンの隙間から滲み出てしまう場合がございます。漏れの形跡が早い段階のものや微量なものに関しては、大きな品質劣化は発生していない場合がございますので、お早めに飲まれることをお勧めいたします。又、長期間高温にさらされた場合は、熱による劣化をしている場合がございますので、ご購入後直ぐで有ればお店にお持ち頂くことをお勧めいたします。

Q 4 : ワインの中に煙のようなふわふわした浮遊物を発見！

それはワインの澱（オリ）といい、熟成した赤ワインに多く見られ、瓶の底に沈んでいたり、ボトル壁面にこびりついていたりします。これはワイン成分中の色素やタンニンなどのポリフェノールや蛋白が熟成中に重合・結合して不溶化したものです。澱はぶどうの成分に由来するものなので人体に無害ですが、飲んでも美味しくはありませんので、飲まれる際は澱を除く為、予めボトルを立てて澱を底に沈め、ボトルをゆっくりと傾けて澱が入らないようにグラスへ注いで頂くか、デカンタに移して飲まれることをお勧め致します。

Q 5 : 開けたコルクの表面やワインの中にガラスのような細かい物体が！

澱には何種類かありますが、その中でもガラスの様な堅い結晶の状態に変化したものを酒石と呼びます。酒石はぶどうに含まれる酒石酸とミネラル分（カリウム等）が結合したもので、最初は細かい粒子状で発生し煙のように見えますが、時が経つにつれ固まりザラメ状の大きな粒に変化して目に見える状態となります。白ワインですとキラキラ光り（ワインのダイヤモンドとも呼ばれますが）、ガラス片のようにも見えます。赤ワインですと紫や茶系に変色した光沢のある酒石が発生します。

多くの大手ワインメーカーは、その酒石になる成分を醸造段階で取り除いてしまっていますが、本来の旨みも薄まってしまふ為、弊社では生産者に通常の濾過を依頼しています。低温状態や長期保存により酒石が発生する場合がございますが、グラスへ注ぐ際にボトルをゆっくりと傾けて酒石が入らないように注いで下さい。（酒石を飲まれても体に害はございませんが、そのもの自体は美味しいものではありません。）

Q 6 : キャップを切って開けたらコルク表面にカビが生えていた !

保存環境の良いところ（湿度：70%以上、温度：13℃～16℃）で長期間寝かされていたワインは、自然にコルク表面にカビが発生します。生産者は、出荷の際にそのカビを拭き取りますが、コルクの凹凸によっては完全に拭き取れない場合がございます。この場合、品質には全く問題はございませんので、カビを拭き取ってから開栓して下さい。又、温度変化による液漏れ(上記Q3)により液体が乾燥する段階でカビが発生する場合もございます。カビ自体は拭き取れば問題はございませんが、高温状態による品質の劣化が有る場合もございますので、香りや味でご判断下さい。

Q 7 : 赤ワインの色が紫色で無く茶色やレンガ色（茶褐色）を帯びている !

赤ワインは、出来た当初は透明感のある紫色をしていますが、年を追うごとに茶系に変化をして行きます。20～30年も寝かせるとその色合いはレンガ色や明るい茶褐色になる場合がございます。色自体の変化は問題ありません。良い酒質のものであれば、熟成した香りが楽しめる滑らかな味わいのもとなります。

Q 8 : 古いワインでも新しいラベルが貼られていた ! 偽物か ?

近年では、生産者が良作のワインを大型のタンクで保存するものがございます。注文が確定してからラベルを貼って出荷する為、ラベルやコルクの状態も真新しさを感じます。何か不審な事象がありましたら、弊社までお問い合わせください。輸入の段階でその商品がどのような保管をされていたかをご説明いたします。

Q 9 : 古いワインなのに若い味がする ! 偽物か ?

ワインの保存や熟成は、ボトルかタンクかでかなり変わります。ボトルでの熟成は、大型の密閉タンクで保存されていたものよりも早く熟成が進みます。逆にタンクでの保存のものは、出来た当初のワインの味を保ちながらも熟成に伴う香りや口当たりが柔らかく変化したりとボトル熟成のものとは異なります。若い味がするのは、タンク熟成のものだと考えられます。

Q10 : ワインを開けたら木の湿ったような変な臭いがする ! 返品出来る ?

近年、ワインの品質トラブルの多くはコルクが原因と言われています。コルクは自然のもので、場合によっては雑菌が繁殖して異臭が発生することでワイン自体に不快な香り（ワイン業界ではブショネと言います。）を付けてしまいます。この場合は、輸入者や販売店によっても対応はまちまちですが、弊社はコルクからの異臭ワインは不良品と認識していますので、販売店もしくは弊社までご連絡下さい。ご購入店での交換または返金、もしくは弊社より代替品の発送などのご対応をさせていただきます。（*必ず、中身の入ったボトルは捨てずに保管しておいて下さい。）