

# シェリー酒って？



白ぶどうから作られる **白ワイン**

**DRY**



**SWEET**

Light ⇒⇒⇒⇒⇒⇒ Heavy

## 食事に合わせて チョイス



冷菜にはフィノ系を  
温菜にはアモンティリヤード系を  
食後や歓談には甘口系を。



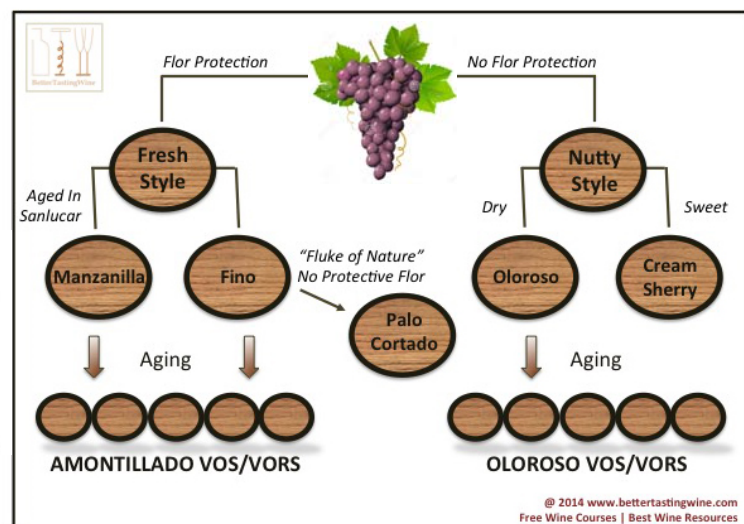
Yeastの重要性和気紛れさ  
➢ 偶然の賜物



Oxidative Aging

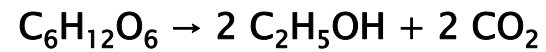
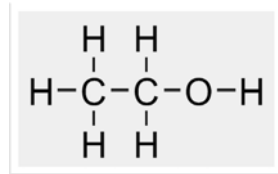
**Yeast 酵母**

Biological Aging

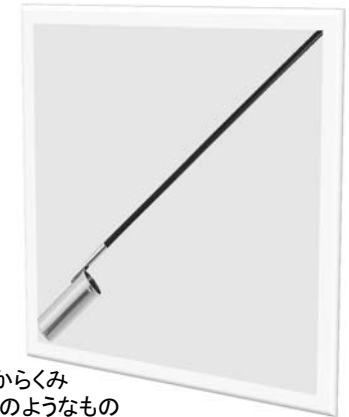
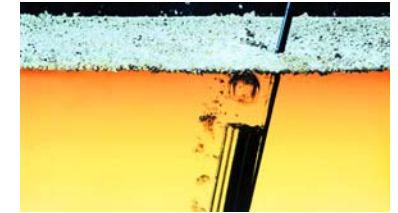
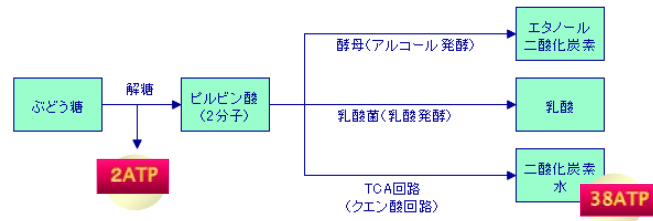


人の五感を通した“感性のワイン”

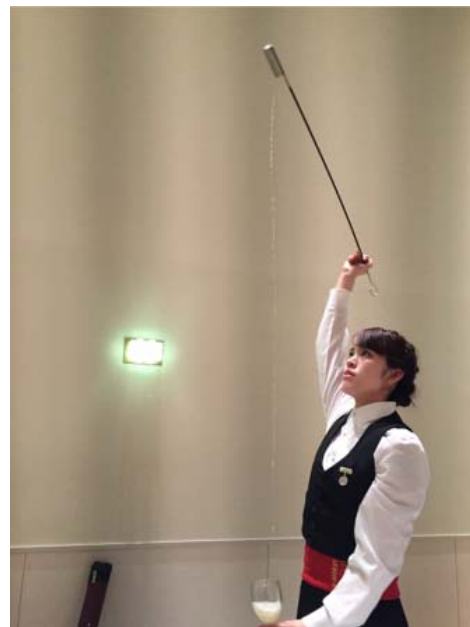
# アルコール発酵



- (1)  $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 \rightarrow 2 \text{C}_2\text{H}_5\text{OH} + 2 \text{CO}_2 + 2\text{ATP}$       1) アルコール発酵  
 (2)  $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 \rightarrow 2 \text{C}_3\text{H}_6\text{O}_3 + 2\text{ATP}$                       2) 乳酸発酵  
 (3)  $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 + 6 \text{O}_2 \rightarrow 6 \text{CO}_2 + 6 \text{H}_2\text{O} + 38\text{ATP}$     3) 酸素状態下のぶどう糖燃焼



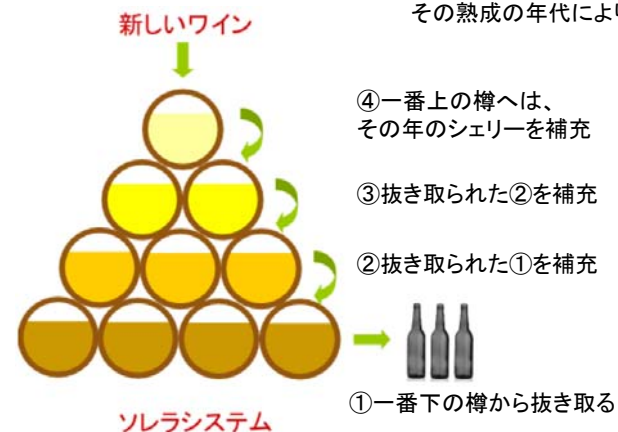
ベネンシア : シェリーを樽からくみ  
出すひしゃくのようなもの





## Solera(ソレラシステム)

シェリーの味わいと品質を均一にするため  
その熟成の年代により、香り、色、糖度が異なる



cf) コカ・コーラ 残糖分 113 g/L

|                 | Amontillado |         |              |        |            |               |       |
|-----------------|-------------|---------|--------------|--------|------------|---------------|-------|
|                 | Fino        | Oloroso | Palo cortado | Medium | Pale Cream | Pedro Ximénez |       |
| アルコール度<br>% vol | 15-17       | 16-22   | 17-22        | 17-22  | 15-22      | 15.5-22       | 15-22 |
| 残糖分 g/L         | <5 (0)      | <5      | <5           | <5     | 5-115      | 45-115        | <212  |

|                 | ワイン   | 日本酒    | 焼酎 | ビール   | 紹興酒   |
|-----------------|-------|--------|----|-------|-------|
| アルコール度<br>% vol | 12-15 | 14-16  | 25 | 5-7   | 13-17 |
| 残糖分 g/L         | 19-25 | 85-120 | 0  | 30-40 | 5-100 |

傷みやすい ← 醸造酒: ビール、ワイン、日本酒、紹興酒

長持ちする ← 蒸留酒: 焼酎、ウイスキー

混成酒: リキュール、梅酒、ベルモット

| Better Tasting Wine.com                                                                                  | SHERRY SERVING TEMPERATURE & SHELF LIFE |                   |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------|---------------------|
|                                                                                                          | Serving Temperature                     | Shelf Life Opened | Shelf Life Unopened |
| <b>Fino / Manzanillo</b>                                                                                 | 44-48°F   7-9°C                         | 1 week            | < 18 months         |
| <i>Light, delicate, savory aromas of salted bread and green olives. Tangy, served chilled.</i>           |                                         |                   |                     |
| <b>Pale Cream</b>                                                                                        | 48°F   9°C                              | 2 weeks           | < 2 years           |
| <i>Pale-gold color, lightly sweet. Nutty, tangy, creamy. Served chilled.</i>                             |                                         |                   |                     |
| <b>Amontillado</b>                                                                                       | 53-57°F   12-14°C                       | 4 weeks           | 3 years             |
| <i>Notes of honeycomb, fruit pudding roasted nuts. Full bodied. Salty cracker finish.</i>                |                                         |                   |                     |
| <b>Oloroso / Palo Cortado</b>                                                                            | 55-57°F   13-14°C                       | 2 months          | 3 years             |
| <i>More nutty than Amontillado. Prunes, figs, cloves in addition. Full bodied.</i>                       |                                         |                   |                     |
| <b>VOS / VORS</b>                                                                                        | 59°F   15°C                             | 3-12 months       | 3+ years            |
| <i>More pronounced, concentrated, and complex with age. Fuller bodied. Serve below room temperature.</i> |                                         |                   |                     |
| <b>Pedro Ximenez</b>                                                                                     | 57°F   14°C                             | 2-3 months        | 3 years             |
| <i>Brown in color. Very sweet. Christmas cake, baked brown sugar aroma. Can be served on the rock.</i>   |                                         |                   |                     |
| © 2014 www.bettertastingwine.com<br>Free Wine Courses   Best Wine Resources                              |                                         |                   |                     |