

お酒の特徴

| 分類 | 種類 | 特徴 |
|-----|-------------------|--|
| 蒸留酒 | ウイスキー (whisky) | 穀類を発酵、蒸留したうえ、樽熟成させてつくられる酒で、琥珀色を呈している 詳しくは、ウイスキーの特徴に記載 |
| | ブランデー (Brandy) | 果実を主原料にする蒸留酒 コニャック、アルマニャック、フレンチ・ブランデー：ワイン蒸留型 マール、グラッパ：ぶどうからワイン用の液を搾ったあとの残りかすを、再発酵させて蒸留したもの カルバドス：りんごを原料としたブランデー |
| | ジン (Gin) | とうもろこし、大麦、ライ麦などの原料から、連続式蒸留機で度数95°以上のグレーン・スピリッツをつくり、植物性成分(多種)を加え、もう一度単式蒸留器で蒸留して、成分の香りを溶けこませる 無色透明、さわやかで奥深い香味をもっている ロンドンジン：ジンの主流となっているのは、ドライ・ジン オランダジン：昔ながらに単式蒸留器を使用してつくられ、風味がやや重厚 |
| | ウォッカ (Vodka) | 農産物からアルコール度数の高いグレーン・スピリッツをつくり、それを水で40°から60°にうすめたうえ、白樺や椰子を焼いた活性炭で濾過する |
| | ラム (Rum) | さとうきびの搾り汁を煮つめて、砂糖の結晶を分離したのち、残った糖蜜を水でうすめてから、発酵、蒸留でつくられる さとうきびの搾り汁をそのまま水でうすめてつくることもある ライト・ラム：糖蜜をすっきりと発酵させ、連続式蒸留機でつくる、ソフトな香りどドライな切れ味が特徴 ヘビー・ラム：糖蜜を複雑発酵させたものを、単式蒸留器で蒸留のうえ樽熟成させる香味濃厚 ミディアム・ラム：中間的な製法でつくる、香味も中間的 色による分類：ホワイト・ラム、ゴールド・ラム、ダーク・ラム |
| 蒸造酒 | テキーラ (Tequila) | アガベ(竜舌蘭の品種)の基部(株)を蒸して甘い液汁を搾り、発酵、蒸留する ホワイト・テキーラ：熟成させない ゴールド・テキーラ：樽熟成させる、あるいは、テキーラ・レポサド(短期)またはテキーラ・アホネ(長期) |
| | ワイン (Wine) | ぶどう果、またはぶどう果汁を発酵させてつくった「ぶどう酒」 赤：果皮の黒色系のぶどうを破碎し果梗を除去した後、果皮、果肉、果汁、種子と一緒に発酵させる 白：果皮の緑色系あるいは黄色系のぶどうを破碎・除梗、直ちに圧搾・搾汁し、果汁を発酵させる ロゼ：赤ワインのかもし(発酵)期間を短縮させたもの |
| | シェリー (Sherry) | ぶどうを圧搾機で搾り、樽で発酵させてから、ソレラ・システム(古いものと新しいものを少しずつ混ぜる)という方法で熟成させる フィノ：淡い麦わら色で、味わいは最も軽く、キリッとした辛口 アモンティリヤード：フィノをさらに熟成させたもので、琥珀色で優しい口当たり、中甘口から辛口まで オロロソ：独特の香味をもち、芳醇なコクがある、味わいは、辛口からやや甘口まで ペドロ・ヒメネス：甘口ワインのなかではより高価なもの、オロロソとのブレンド用にも使われる マンサニ：サンルカール・デ・パラメダ産のフィノ・タイプの辛口、軽やかなキメの細かさをもつ |
| | ヴェルモット (Vermouth) | 白ワインをベースに、にがよもぎをはじめ、15~40種もの香草、薬草を配合し、さらにスピリッツを加えてつくり、色はカラメルなどでつける ドライ、ピアンコ、ロゼ、ロッソ等 |
| 酒 | ビール (Beer) | 乾燥させるか焙燥させた麦を、純粋培養した酵母で発酵させる 上面発酵：発酵を常温で行うと、酵母は活発に繁殖して、炭酸ガスとともに液の上面に浮かび上がる 下面発酵：発酵を低温で行うと、ゆっくりと発酵が進み、酵母は下方に沈殿する ラガービール：下面発酵方式で醸造後、低温貯蔵させる 黒ビール：温度を上げ焙燥させた色の濃い麦芽を利用する 非加熱ビール：微細濾過で雑菌や酵母を取り除く |