

主要白ワイン品種のタイプ分け

熟度	熟成	外観		香り			味	
		色調	濃さ	強い	果実感	弱	果実	酸
低	短	緑	淡	リースリング●(柑橘、小種、核種)	ミュスカデ	柑橘	多	少
↑	↑	↑	↑	ソーヴィニヨンブラン(柑橘・ツゲ)	シェナンブラン	小種	↑	↑
				ミュスカダルザス(花)	甲州●▼			
↓	↓	↓	↓	シャルドネ▼	グリュエナー フェルトリナー	核種	↓	↓
				(ソーヴィニヨンブラン&セミヨン▼)	ピノグリ●	マルサンヌ▼		
高	長	金	濃	ヴィオニエ▼(花、オレンジ)	ルースランヌ▼	熱帯	少	多
				ゲブルツラミナー(パラ・ライチ)●				

どの品種も、熟度や製法で上下左右に動くので、その面積感を意識する必要がある
 ●は甘口になることがあり、甘いほど果実感が増す。ただし貴腐はすべての品種で可能
 ▼はオーク(新樽)の風味がつくことが多い(酸が強いワインには希)

オークの効果	外観	色が濃くなる。その後、より熟成した色合いに。	
	香り	甘いスパイス	バニラ シナモン クローヴ
		香ばしい香り	ナッツ トースト アーモンド コーヒー 煙 (タール)
	味	タンニン	多め 少なめ
全体	複雑さが増し、熟成感が出る。フレッシュさや果実感が減る。 酸化要素(フィノ、酢、接着剤)や、ヤニっぽさが出てしまうこともある		