vinetur

ワインを冷凍庫に入れて凍らせ、解凍するとどうなる？

味わいが変わったかどうかだけが問題ではありません。まず瓶と栓を確認し、ゆっくり解凍してから、開けるべきかどうかを見極めましょう。

2026年11月19日（木）



ワインは凍ったからといって、必ずしも捨てる必要はありません。まず瓶のガラスと栓を確認しましょう。ガラスが破損している場合や、中にガラス片が入っている疑いがある場合は、中身を捨ててください。 AIで生成された学習用イラスト。

ワインを冷凍庫に入れたまま忘れても、必ず捨てなければならないわけではありません。同じ味わいかどうかを気にする前に、まず確認すべきなのは、瓶と栓が安全な状態かどうかです。そのうえで、どう解凍するか、開ける価値があるかを判断しましょう。

ワインはだめになった？ まず瓶を確認

凍った瓶だからといって、必ず捨てることになるわけではありません。解凍後も、十分に楽しめることがあります。ただし、それは二番目の問題です。まず実際に確認したいのは、瓶が割れたり密閉状態が損なわれたりせずに、低温と液体の膨張に耐えられたかどうかです。

中身がかなり冷え、氷ができ始めると、体積が増えて内側から外へ圧力がかかることがあります。その結果、コルクが押し上げられたり、液漏れしたり、スクリューキャップの密閉状態に影響が出

たりする場合があります。瓶のガラスが損傷することもあります。こうしたリスクは実際にありますが、すべての瓶で必ず起きるわけではありません。

実際には、状況を3つに分けて考えるとよいでしょう。1つ目は、目に見えるひびや液漏れがなく、無傷に見える瓶です。2つ目は、栓が浮いている、栓の周囲が濡れている、液が染み出した跡がある瓶です。それだけでワインにガラス片が入っているとは限りませんが、密閉状態が損なわれた可能性を示しています。3つ目は、最も明確なケースです。ガラスにひび、欠け、割れがある場合は、中身を使わないでください。

味わいを気にする前に

凍った瓶だからといって、必ず捨てることになるわけではありません。

まず判断すべきなのは味わいではありません。開けるかどうかを決める前に、瓶と栓を確認してください。

解凍方法と、捨てるべきタイミング

目に見える損傷がなく、安全に瓶を動かせるなら、冷蔵庫に移してそこで解凍するのが最も安全です。直接熱を加えるのは避けてください。お湯や暖房器具など、熱源を使って解凍を早める必要はありません。大切なのは、無理に急がせず、ゆっくり解凍することです。

瓶は立てたままにし、可能であれば液漏れを受け止められる容器に入れてください。これで栓が直るわけでも、瓶が無傷だと確認できるわけでもありません。栓が緩んでいた場合に、こぼれた液を受け止め、扱いやすくするためです。

ワインが完全に解凍したら、瓶の口、底、栓をもう一度確認してください。コルクが浮いていたり、キャップシールが湿っていたりする場合、内部の圧力がかかり、液体や空気が瓶の内外に移動した可能性があります。保管状態に影響することはありますが、ガラスが無傷であれば、それだけで中身が危険になるわけではありません。

明確な中止ラインは、ガラスの損傷、または破片が混入したと考えるのが妥当な状況です。ひび、欠け、割れがある場合は、飲まず、料理にも使わないでください。手作りのフィルターで何とかしようとするのもおすすめできません。確認した資料では、ガラス片が混入した可能性のある瓶に対し、それが安全な方法だとは裏付けられていません。

冷凍庫の中で見つけたときにすること

1. 安全に動かせる場合に限り、瓶を移動させます。
2. 瓶を立てて容器に入れ、冷蔵庫に移します。
3. 直接熱を加えずに解凍します。
4. 解凍が完了したら、瓶の口、底、栓をもう一度確認します。
5. ひびや欠けがある場合、またはガラス片の可能性を合理的に疑う場合は、捨ててください。

スパークリングワインの場合は、さらに注意

スパークリングワインには、瓶内の圧力という要素もあります。凍結によって瓶が弱くなっている場合、リスクはさらに高まります。外見上は大きな問題がなさそうでも、スティルワインの瓶と同じように扱ってはいけません。

凍ったままのスパークリングワインを開けようとしないでください。まず解凍し、瓶に問題がないことを確かめて、冷えた状態を保ちます。そのうえで、コルクを押さえ、瓶を慎重に回して開けてください。決して人に向けてはいけません。

泡については、一概には言えません。発泡性がある程度保たれることもあれば、予想以上に変化していることもあります。開ける前から、泡が完全に失われたとも、完全に保たれているとも決めつけないのが賢明です。

凍る理由と、アルコールに起きること

アルコールを含むワインも凍ることがあります。アルコールは凍り始める温度を下げますが、凍結を完全に防ぐわけではありません。溶け込んだ糖分も影響するため、種類の異なるワインが冷凍庫で同じように凍るとは限りません。

そのため、すべての瓶に当てはまる温度や時間はありません。家庭では、一部が氷になり、残りは液体のままという半凍結状態のワインに出合うこともあります。液体がすべて固まっていなくても、膨張や栓への圧力はすでに生じている可能性があります。

また、解凍するとワインのアルコール度数が上がったり、アルコールが失われたりするというのも正しくありません。中身全体を解凍し、氷を取り除いたり、目立つ量の液体を失ったりしなければ、アルコールの総量も全体に占める割合も、魔法のように変化することはありません。ワインが濃縮されるのは、部分的に凍らせたあと、氷を物理的に取り分ける場合です。これはまったく別の過程です。

状態を確かめたいなら、瓶が完全に解凍するまで待ちましょう。半凍結の瓶から液体部分だけを注いでも、完全に解凍した後のワインの味わいを正しく示すことにはならず、誤解を招く可能性があります。

よくある3つの質問

アルコールが入っていれば、ワインは凍らない？

いいえ。凍り始める温度は下がりますが、凍結を完全に防ぐわけではありません。

解凍するとアルコール度数が上がる？

いいえ。中身全体を解凍し、氷を取り除かず、目立つ量の液体を失わなければ変わりません。

まだ半分凍っている状態で注いでもよい？

おすすめしません。ワインの最終的な状態を正しく確かめたいなら、完全に解凍するまで待ってください。

飲んでも大丈夫？味わいは変わる？

瓶が完全に解凍し、ガラスに損傷がなく、異物混入の兆候もないなら、開けて状態を確かめてもよいでしょう。冷凍庫に入ったからといって、ワインが必ずだめになるわけではありません。まだおいしく、十分に楽しめる可能性があります。

ただし、以前とまったく同じ個性を保っているとは限りません。栓がずれていたり、少量の液漏れがあったり、ワインが部分的に凍ったりした場合は、感覚的な特徴が変わっていることがあります。家庭で起きたこうした状況について、香り、フレッシュさ、発泡性がどの程度変化するかを予測できる、普遍的な基準はありません。

公平に判断するには、適切な提供温度にしてから、香りを確かめ、味わってください。これは飲みたいと思えるかを判断するための手順であり、安全性を確かめるものではありません。瓶が損傷していた場合、香りに問題がなく味わいが良好でも、ガラス片が入っていないとは言い切れません。

瓶の底にある結晶の正体

低温にさらされた後、瓶の底や内側に結晶が見られることがあります。これは、温度が下がると析出するワイン中の天然塩、酒石酸塩の可能性があります。無害であり、結晶があるからといってワインがだめになったわけではありません。

ワインが解凍した後も、結晶が残っていることがあります。結晶ができないワインもあれば、できる量が異なることもあります。そのため、結晶が見られることだけでは、ワインの品質や変化の程度について一般的な結論を出せません。

問題は、家庭ではすべての結晶が無害だと決めつけるのは賢明ではないことです。瓶が損傷している場合や、ガラス片が混入した可能性を合理的に疑う状況では、慎重を期して瓶を捨ててください。写真や簡単な目視確認だけで、その疑いを確信に変えることはできません。

瓶の底の結晶：考えられる2つのもの

酒石酸塩

低温によってできることがあり、解凍後も目に見える状態で残ることがあります。

無害であり、それだけでワインがだめになったことを示すものではありません。

ガラス片の可能性

瓶が損傷している場合や、合理的に疑わしい場合は、捨てるほうが安全です。

目視で簡単に確認したり、味見したりしても、安全だと保証することはできません。

次の瓶を凍らせずに冷やす方法

近いうちに飲むために瓶を冷やしたいだけなら、冷蔵庫を使うか、氷と水を入れた容器に瓶を入れるのがよいでしょう。いずれも、ワインを凍結寸前まで冷やさずに温度を下げる、手軽な方法です。

急冷と凍結を混同しないことも大切です。冷蔵庫、または氷・水・塩を混ぜたものを使って冷やしたワインを対象とする研究では、試験条件下で感覚上認識できる違いは確認されませんでした。しかし、実際に凍ってから解凍した瓶がどうなるかを示すものではありません。これらは別の状況です。

最も役立つ予防策は簡単です。急いで冷やすために冷凍庫を使う場合でも、瓶をそこに保管したままにせず、どのワインにも安全だとされる時間の目安を当てにしないでください。成分や冷凍庫の実際の温度によって、瓶ごとに反応が異なる可能性があります。