vinetur

コルクを抜く前に、ワインに問題があるかもしれないと見分ける方法

ネック、栓、液面の高さ、色、沈殿物は手がかりになります。ただし、ボトルについて尋ねるか、別のものを選ぶかを判断するための材料にとどまります。

2026年11月20日（金）



液漏れの跡があれば店員に確認する理由になりますが、それだけでワインの劣化が確定するわけではありません。 AIで生成された学習用イラスト。

コルクを抜く前に、ワインに問題がないかどうかを確実に知ることはできません。ただし、封をしたボトルを確認し、問い合わせたり別のボトルを選んだりしたほうがよいと思われる兆候を見つけることはできます。目に見えるものは、診断ではなく、注意を促すサインとして捉えることが大切です。

開栓前に確認するのは、確証ではなく注意すべき兆候

まず、目視確認には限界があることを理解しておきましょう。ボトルに液漏れの跡があったり、栓がずれていたり、見た目に違和感があったりしても、それだけでワインが劣化しているとは断定できません。逆に、外からは何の兆候も見えないまま、ワインに欠陥がある場合もあります。

確認するのは、栓とネック上部を覆う外装であるキャップシールを外したり、ボトルを開けたり、包装を変えたりせずに見える範囲だけにしてください。ネック、栓の上部、そしてガラス越しに見

える場合は中身を確認します。不透明なキャップシールやラベル、色の濃いガラスで見えない部分は、確認できません。見えないことは、その可能性を否定することとは違います。

毎回同じ順番で確認すると、重要な点を見落としにくくなります。まず液漏れの可能性と栓の不自然な動き、次に液面の高さ、つまりボトル内でワインがどの高さまで入っているか、最後に色と沈殿物を見ます。こうすれば、購入前に実際の疑問につながりやすい点から優先して確認できます。

実際に確認する順番

1. キャップシールを外したりボトルを開けたりせず、見える範囲だけを確認する。
2. まずネックと栓を見て、液漏れや不自然なずれがないか確認する。
3. 次に液面の高さを確認し、可能であれば同等の別のボトルと比べる。
4. 色と沈殿物は最後に確認する。手がかりにはなるが、何かを証明するものではない。

まずネックと栓を確認する

最初に、最も多くの手がかりが得られるネックと栓を見ます。湿り気やベタつく残留物、乾いた液体の跡、栓の下から液体が漏れ出したような筋がないか確認してください。こうした兆候は、液漏れの可能性を示すことがあります。ただし、キャップシールに付いた単独の跡や、原因の分からないほこり、汚れとは区別が必要です。

ワインが漏れ出したように見える場合は、そのボトルに注意を払う価値があります。高温によって液体が膨張し、圧力が高まって、最終的に漏れ出すことがありますが、それだけが原因とは限りません。瓶詰め時の要因や、ボトルと栓の適合性も関係することがあります。したがって、明らかな液漏れは、問い合わせたり別のボトルを選んだりする十分な理由になりますが、ワインが劣化していると断定したり、原因を決めつけたりする根拠にはなりません。

そのボトルの種類に照らして、栓が通常よりずれていないかも確認します。たとえばコルクが見える場合、予想以上に大きく突き出していたり、同じようなボトルと比べて収まり方が違ったりすれば、目につくことがあります。ミリ単位で測ったり、どのボトルにも当てはまる基準を使ったりする必要はありません。明らかに不自然に見える点があれば十分です。栓のずれは液漏れや内部の膨張を伴うことがありますが、あくまで疑いを持つ理由であり、決定的な証拠ではありません。

ここでは、誤って問題と判断しないよう注意も必要です。表面の汚れや、外側に見えるカビがあっても、それだけでワインに欠陥があるとは限りません。いわゆるブショネは、コルクの外側にカビが見えるかどうかで判断するものではなく、ボトルを開けた後に感覚的な変化を確かめて判断します。それでも、外観だけでワインの状態を保証することはできません。栓やネックに疑問があれば、販売店や生産者に尋ねてもよいでしょう。

注意して尋ねるべきことと、ボトルを判断するには不十分なこと

尋ねる、または別のボトルを選ぶ理由になるもの

湿り気、ベタつく残留物、栓から出てきたように見える筋。

同等のボトルと比べて、明らかにずれている栓。

それだけでは欠陥を確認できないもの

原因がはっきりしない単独の跡、ほこり、汚れ。

外側に見えるカビ。ブショネを意味するとは限らない。

不透明なキャップシールや色の濃いガラス越しに見えないことは、何かを否定する根拠にはならない。

一律の基準を求めずに液面の高さを確認する

次に、液面の高さを見ます。これは、ボトル内のワインの高さと、栓の下に残っている空間のことです。空間が通常より大きい場合は、保管状態や液量の減少の可能性を調べる際に考慮される兆候の一つとして、記録しておく価値があります。ただし、この手がかりを読むには、ワインの熟成年数、栓の種類、ボトルそのものなどを考慮する必要があります。

液面の高さを判断するうえで役立つのは、正確な距離を覚えることではなく、比較することです。同じワイン、同じヴィンテージ、つまりブドウを収穫した年のもので、同じ仕様の別のボトルがあれば、液面が一方だけ明らかに低くないか見比べてください。このような目立つ差があれば、尋ねたり、差のないほうのボトルを選んだりする理由になります。一方、異なるボトルを比べたり、栓の下に少しでも空間があれば保管状態が悪いと判断したりしても、有益ではありません。

瓶内で長く熟成したワインでは、栓を通じてゆっくりと液量が減ることがありますが、それだけで最終的なワインの状態が分かるわけではありません。そのため、液面の高さは絶対的な判定基準ではなく、比較の手がかりとして使うほうが適切です。比較対象のボトルがない場合でも情報としての価値はありますが、判断の確実性は低くなります。

状況	確認すること	そこから考えられる判断
同じワイン、同じヴィンテージ、同じ仕様	一方のボトルで、栓の下の空間が明らかに大きい。	尋ねるか、目立った差のないほうのボトルを選ぶ。
比較できる同一のボトルがない	液面の高さは手がかりになるが、不確実性がより大きい。	断定の根拠ではなく、注意を促すサインとして扱う。
異なるボトル	形状、栓、熟成年数、スタイルはいずれも、通常の液面の高さに影響する。	その比較を診断に結びつけない。

色と沈殿物は補助的な手がかりとして見る

色から分かることもありますが、あくまで補助的な手がかりです。過度な酸化によってワインの色

が褐色に傾き、フレッシュさが失われることがあります。しかし色は、ブドウ品種、醸造方法、スタイル、時間の経過に伴う自然な変化によっても異なります。つまり、色が金色の白ワインや、熟成による色合いを帯びた赤ワインも、見た目だけで問題があるとはいえません。

ガラス越しにはっきり見える場合は、主に同等のボトルと比べるために色を見てください。同じワインのボトル同士を比べて、一方が明らかに褐色が強い、色がくすんでいる、あるいは大きく異なって見えるなら、その差について尋ねる理由になることがあります。比較できない場合、特にそのワイン本来の見た目を知らなければ、色だけから分かることは多くの人が考えるほど多くありません。

沈殿物や酒石があるだけで、ワインに問題があると判断することもできません。沈殿物の中には、ワインに本来含まれる成分に由来し、時間の経過や無濾過のワインに現れるものがあります。一方で、別の濁りや沈殿物が、さまざまな問題に関係する場合もあります。ボトルの外から、どちらなのかを確実に見分けられるとは限りません。

実際の確認では、ボトルの底に粒子や小さな結晶が見えるからといって、すぐに選択肢から外さないことが大切です。同時に、濁って見えるものがすべて正常だと決めつけないようにしましょう。見た目に違和感があり、生産者の情報を確認したり販売店に尋ねたりできる場合は、そうしてください。大切なのは、沈殿物をすべて問題視することと、目に見える変化をすべて見過ごすことという、どちらも誤解を招く極端な判断を避けることです。

見たものを踏まえてどうするか

まだボトルを購入していない場合は、専門家のように振る舞おうとせず、慎重に判断しましょう。明らかな異常、たとえば目に見える液漏れ、明らかにずれた栓、同等の別のボトルと大きく異なる液面、内部の見た目に目立つ違いがある場合は、尋ねるか、そうした兆候のない別のボトルがあればそちらを選ぶのが妥当です。この判断は非難することでも、欠陥を証明することでもなく、あくまで予防的な措置です。

気になる点が見当たらない場合も、結論は控えめにとどめましょう。外からの確認で、目に見える警告のサインが見つからなかったというだけです。ワインの状態が保証されたわけでも、完璧な環境で保管されたと分かったわけでも、欠陥がないと確認できたわけでもありません。

すでにボトルを持っている場合は、見えたものを記録するのが最も役立ちます。ネック、栓、液面の高さ、目に見える沈殿物などを撮影しておけば、販売店や生産者に懸念を説明する際に役立つことがあります。写真は状況を伝える材料にはなりますが、遠隔で確実に診断できるものではなく、自動的に補償を受ける根拠にもなりません。

購入前または購入後にできる実際的な判断

- 購入前に明らかな異常が見えたら、尋ねるか、別のボトルを選ぶ。
- 外から見える兆候がなければ、目に見える警告を確認できなかったというだけ。
- すでにボトルを持っている場合は、ネック、栓、液面の高さ、目に見える沈殿物を撮影する。
- 診断を決めつけず、見たことを販売店や生産者に説明する。

見た目に問題がないボトルでも、ワインに欠陥があることはある

この確認の限界を最もよく示す例がTCAです。これは、ブショネとして知られる状態に関係する化合物の一つです。ワインの色を見たり、ボトルの外側を調べたりしても検出できません。通常は、湿った段ボールやカビの生えた環境を思わせる香りと、果実味の表現力の低下として現れます。

つまり、見た目に申し分のないボトルでも、問題がないと保証されるわけではありません。また、疑わしい点が一つあるボトルが、自動的に問題ありと判断されるわけでもありません。目視確認は、購入前に尋ねる、比較する、あるいはより慎重に判断する価値があるかを考えるためのものです。香りや味わいを評価するには、ボトルを開ける必要があります。