

ワインの話 0/n

16th March 2021, BeProud Learning Lunch #55
Yuta Kanzawa @yutakanzawa



Data Scientist at Janssen Pharmaceutical K.K., Tokyo
A Family Company of Johnson & Johnson



神沢雄大 Yuta Kanzawa

- データサイエンティスト@ヤンセンファーマ
 - 製薬部門@ジョンソン・エンド・ジョンソン
- Twitter: [@yutakanzawa](https://twitter.com/yutakanzawa)
- 好きなもの：オペラとワイン
 - ワーグナー
 - ブルゴーニュ (WSET Lv 2→3)
- 使用可能言語：7
 - 人間：日本語、英語、ドイツ語
 - コンピューター：R, Python, SAS, SQL



アジェンダ

- 今日話すこと
 - ワイン
- 今日話さないこと
 - OS
 - R
 - Python

抜栓前のアナウンス

Before opening a bottle

このトークについて

- あまり小難しい話はしません。
- 今夜からワインを美味しく飲めるようになるとは限りません。
- ~~できれば飲める方は飲みながら聞いて下さい。~~

いきなりですが、質問！

- 今までにワインを飲んだことはありますか？
- 最近飲んだのはいつ？
- その時飲んだのは何（銘柄）？

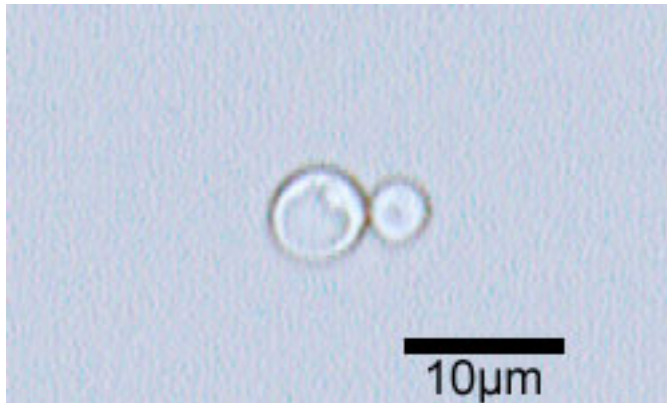


基礎知識

Basics

ワインとは

- **葡萄酒**：酵母がブドウの果汁を発酵してできるアルコール飲料
 - 醸造酒
 - 類似：ビール、日本酒



* <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%87%BA%E8%8A%BD%E9%85%B5%E6%AF%8D>

ワインの色

- **赤ワイン** ← 黒ブドウ
 - 表皮の色素を抽出
- **白ワイン** ← 白ブドウ
 - 稀に黒ブドウから作られることも。
 - 色素抽出なし
 - Cf. スパークリングワイン
- **ロゼワイン** ← 黒ブドウ（と白ブドウ）
 - 少しだけ色素を抽出。
 - 赤ワインと白ワインを混ぜて作ることも。
- **オレンジワイン** ← 白ブドウ



* <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%AF%E3%82%A4%E3%83%B3%E7%94%A8%E3%83%96%E3%83%89%E3%82%A6%E5%93%81%E7%A8%AE%E3%81%AE%E4%B8%80%E8%A6%A7>

ワインのタイプ

- **スティルワイン** ← 発泡していない。
 - 普通のワイン（稀に微発泡）
- **スパークリングワイン** ← 発泡している。
 - 「シャンパーニュ」、「シャンパン」はフランス・シャンパーニュ地方産のスパークリングワインのこと。
 - 抜栓は音を立てない。コルクではなくボトルを回す。
- **酒精強化ワイン**
 - スピリッツを加えてアルコール度を高くしたワイン
 - 歴史的には、醸造または運搬、保管の必要性により。

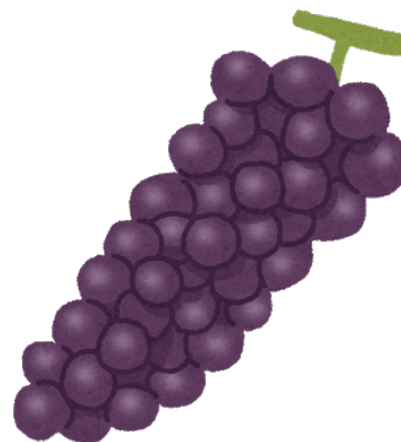


ワインを造るのに必要な場所、ヒト・モノ、作業

- 栽培

- ブドウ畑

- 栽培家、収穫要員、収穫機械
 - 剪定、病虫害対策、収穫



- 醸造

- ワイナリー

- 醸造家、醸造機器
 - 選果、プレス、発酵、熟成、瓶詰め、保管



ワインが消費者に届くまで

- 輸送
 - 生産地 → 消費地
 - 酒税、関税
 - 陸路、海路、空路
 - 温度管理
- 流通
 - インポーター（卸売） → 小売、飲食店
- 販売
 - 小売、飲食店 → 消費者：消費、保管
 - マーケティング



終わりに

Finish

COVID-19下でのワイン

- 飲食店での消費は激減
 - 通常は小売りに出ないものが出てきている。
 - 飲食店が在庫を放出することもある。
 - **「家飲み」需要は旺盛。**
- 試飲会は軒並みキャンセル
 - 密を避けたとしても少人数では元が取れない。
 - **オンラインでの試み**
 - セミナー、ワインスクール
 - 小瓶、ハーフボトル、購入者限定
 - zoom、SNSで生産者につなぐ。



Enjoy!