

II 用語の分類と解説

1. 視覚, 嗅覚, 味覚および香味の4部門に大別し, 各部門別になおいくつかの項目に分類した。
2. 分類の各項目およびそこに収めた用語には, 十進法による分類番号をつけた。
3. 各用語に対応する英語(活字がローマン), 独語(ゴジック)および仏語(イタリック)を併記した。用語の意味を理解する助けとするためと外国語相互間および対応する用語が必ずしも最も適切なものであるとはいえないが, 同じ外国語に対し違った用語をあてないようにするためのものである。
4. 解説を要するものには簡単な説明をつけ, 他の項目に分類されている用語(*印をつけた)との関係を示すようにした。
5. 同一番号の用語は大体同義語と見なされるものであるが, 意味の強弱を伴うものには<印(より強い)または>印(より弱い)を, 限度を示す場合は~印(乃至)をつけた。
6. 関連のある用語を参照することが望ましいものには→印を, 反対語には←印を, ほぼ同義語と考えられるものには=印をつけ, その用語の分類番号(同一項目内のものは小数点以下のみ)を括弧内に附記した。
7. 明らかに反対語として挙げられるものや各項目につけた語句から当然考えられる用語(例 良・否, 有・無等)は省略した場合が多い。
8. 用語の選択, 検索には一覧表(I)と索引(III~VI)を利用されたい。

100 視覚による *visuel* 外観 外見 *sheen aspect*
Aussehen robe

110 色調 色あい 色相 *colour hue tint color*
tone Farbe couleur

111 白ブドウ酒の色

- .0 無色 *colorless farblos*
- .1 うすい 淡色 *pale Farbstoffarm* → かに着色(113.1)
- .2 淡緑色 *greenish grünlich vert*
- .3 緑黄色 *greenish yellow grüngelb zartgelb* ~ 黄緑色 *yellowish green gelbgrün zartgrün verdelet*
- .4 黄金色 山吹色 *golden colour golden yellow Altgold Goldgelb doré* > 黄色 *yellow*
- .5 コハク色 *amber Bernsteinfarben ambré*
- .6 橙色 オレンジ色 *orange tint Topasfarben jaune-orange*
- .7 藁(わら)色 *Strohfarben paillé paillet*: 赤ブドウの色調がうすい*ものを指すこともある。

112 着色過多 *hochfarbig roux* ~ 異常色

missfarbig Farbkrank の白ブドウ酒

- .1 脱色した *entfärben décoloré*: 活性炭を使用したもの。
- .2 キツネ色 *foxy colour fuchsig Fuchsrot roussi*: 酸化されて淡赤褐色となったもの→褐変(.3)
- .3 褐変 *browning oxidasic casse Bruch Braunfärbung casse oxydasique casse brune*: 酸化された酒 *Rahn* をいう。
- .4 白変 *white, phosphoric casse weisser-bruch casse blanche casse phospho-ferrique*: リン酸鉄の折出による沈澱物を生ずることあり。
- .5 青変 *blue casse Blauwerden casse bleue* > 帯青色(113.8): タンニン鉄の折出による青白い*混濁を生じ, 黒変*するようになる。
- .6 鉛色 *leaden appearance bleifarbig plombé*: どんより*して灰色を呈するもの。
- .7 黒変 *blackening casse noire* → 青変(.5)
- .8 赤く着色 *stained coloured verfärbt rotstichig rotsig taché*: 赤ブドウ酒用の樽に入れ着色*したものの。

113 桃色酒と赤ブドウ酒の色

- .1 桃色 ピンク pink **Schillerfarben** うすあか *rosé* : 黒ブドウの液仕込み **weissgekelterten** ほんのりかすかに着色した酒 **Weissherbst Klarett clairet** など白ブドウ酒に近いもの **bleichert vin gris** がある。
- .2 淡紅色 **Blassrot Hellrot**→薬色 (111.7)
- .3 煉瓦色 **Ziegelrot tuilé** : ひねた*長持ちしない*ものが多い。
- .4 ルビー ruby full **Rubinrot Rubinfarben Feurigrot rubis**
- .5 深紅色 medium red 緋色 scarlet **Scharlachrot Tiefrot topas-rubis**
- .6 暗紅色 darkred **Dunkelrot Gedeckt (rot) foncée**
- .7 ガーネット garnet-red **Granatfarben rouge-grenat**
- .8 帯青色 *bleuté bleuâtre* : 青変*したものとブドウの品種によるものがある→青紅色(114.2)

114 異常色 (112) の赤ブドウ酒, その他

- .1 赤褐色 tawny **Braunrot rostig topaze-brulée**~赤カブ色 *pelure d'oignon* : 酸化されたもの。
- .2 パイオレット **violett violacé**~青紅色 **Braurot** : 酸の少ない酒に多い。ブドウの品種による。
- .3 黒赤色 **Schwarzrot** <黒紫 blackish purple : 鉄分が多いもの。
- .4 変色 broken **Farbstoffbruch cassé** : 褐変*し, 沈澱物を生ずるようになったもの(白ブドウ酒にも適用される)。
- .5 退(褪)色 色あせた fade **Farbverlust** : 脱色*したのものなど。
- .6 着色 coloring **auffärben coloré** 色付け tinting : 着色剤を添加したもの
- .7 調色 toning : 調合したもの。

120 清澄度 透明度 transparency 澄み 照り clarity **Klarheit limpidité**

- .1 清澄前 **Kellerhell** 光沢なし 艶なし **ohne Glanz** <ほんやり霞んだ hazy <鈍い艶消し **matt** : 多くは疲れた*もの→曇る (121.3)

- .2 透明 透き通る clear limpid **hell blank klar limpide clair**
- .3 光沢あり 艶あり bright lustre **glanz (hell) flacker(hell)**
- .4 照りよし 冴えた brilliant **Blitzblank Kristallhell brillant**
- .5 透徹 ぴかぴか shiny starbright **Schwarzglanz Glockenklar**

121 混濁度 濁り度 turbidity **Trübungen**

- .1 滓引き直後 **Glashell Bauernhell** : 透明*ではない→清澄前 (421.6)
- .2 微細な混濁 : 場合により青白い **bläulich** 振ると絹糸状光沢 **Schimmer** があるものや, ベールをかけたような **Schleier** ものがある。主としてコロイド状のリン酸鉄による混濁であるが, そのほか蛋白質あるいは細菌に起因するものもある。
- .3 曇る 冴えない dull **blind louche** : 味も気の抜けた*ように変味*したものや, 同時に色あせた*どんよりした *terne* ものなどがある。
- .4 濁る turbid **trüb trouble** <不透明 白ボケ opaque
- .5 白濁 opalescent **Federweisser** <乳濁 milky **milchig**
- .6 鉄混濁 ferric casse → 白変 青変 黒変 (112.4 ; 5 ; 7)
- .7 銅混濁 copper casse **Kupfertrübung casse cuivreuse** : 嫌気的条件 (例 瓶詰後) のもとで銅化合物によるもの。
- .8 酵母混濁 **hefiggetrübt** → 発酵中 (421.1)

122 沈渣 sediment **Niederschlag** 沈澱物 deposit *depôt* のある **abgesetzt** 場合 : 瓶または容器を揺り動かしてみ, 沈渣の性状をみる。

- .1 軽い もやもやした渣 *depôts volumineux* : 粉状 **staubig** 繊維状 **Faser** 浮游状 **flockig** 雲状 cloudy **wolkig** などの区別ができる。
- .2 粒状 *fliers körnig* <粗粒状 granular **Schollen Griess**
- .3 結晶状 **Kristallin** ~針状 *nadeln* ~板状 **Plättchen**

- .4 酒垢 crust **Farbdepot dépôt en croûte** : 壁につくもの。
- .5 ハチの羽根 beeswing : 壁から剥がれ浮游する。
- .6 粘質 *glutineux* : 浮游しない。
- 130 流動性 fluidity **Flüssigkeitsgrad viscosité** : 口当り (412) および舌触り (300) から判定される。
- .1 軽い **dünnflüssig beweglich** ←重たい (.3)
- .2 正常 まとも normal **normal normal** ←異常 (440)
- .3 とろり 重たい heavy **dick lourd** ←軽い (.1)
- .4 油状 oily **ölig huileux** <足が長い **Lang**
- .5 ねばねば 粘る ropy **zäh lind dickflüssig filant** ねっとり 粘液状 mucus **schleimig mucilagineux visqueux** : 主として粘質化*したもの。
- .6 べっとり粘着する **schlieren Fenster (bögen) Kirchenfenster**
- .7 シラップ状 *syropy*
- 140 炭酸ガスの含有量 (発泡性) →生きのよさ (420)
- .0 ガス発生せず still wine **Stillwein ruhig vin tranquille** <泡なし flat nature : 発泡酒についていう。
- .1 ガスを含む **creaming unruhig springend** <わずかに発泡 slight gassiness crackling **perlend perlage** <動く *mouvement* : 発酵が始まっているもの→濺刺 (421.5)
- .2 やや発泡 gassy **scharf gazeux** →シャープ (421.4)
- .3 発泡 foaming sparkling **schäumend moussierend mousseux**
- 200 嗅覚 **Geruchssinn** による *olfactif* 香氣におい smell 香り odor あるいは鼻 nose **Nase nez** : ブドウの品種に基づくアロマ aroma **Arom arome** 口中香 ふくみ香 パーヒューム perfume *parfum* および発酵と熟成によるブケー **Bukett bouquet** を区別することがある。いずれもエステルやアルデヒドまたはケトン類の総合された芳香 **Duft Blume** をいうが、原料または醸造過程に起因する異臭や臭気 (214) を伴うものがある。なおブケー*は主として赤ブドウ酒に、パーヒューム*は主として白ブドウ酒に適用する人もある。
- 210 かおりの強弱 *fragrancy*
- .0 かおりなし 無臭 **stumpf** 脱臭 *deodorizing* : 亜硫酸過多*のも多し。
- .1 揮発しやすい **flüchtig** : 消失しやすいもの。
- .2 かおり不足 **fehlend** 少ない 稀薄 short **klein** ←ぶんぶん (.6)
- .3 かすかに良いかおり delicate perfume **zartduftend**
- .4 すすがしい さっぱりした 清潔 清楚 clean **sauber reintönig nett droit de nez net** →すっきり (410.2)
- .5 微妙 *subtle subtil* <はで **Hochfein**
- .6 ぶんぶん どぎつい香り strong perfume rich bouquet **kräftig duftend**
- 211 特定のかおり *scent Le bouquet primaire*
- .0 平凡 並み 普通 common **flach commum** <中性 neutral *neutre* : 欠陥*はないが特色*なし→癖なし (410.0)
- .1 よい nice **hübsch** <こうばしい handsome <奇麗 **schön** →スマート (412.2)
- .2 馥郁 balmy vinous aroma **duftig** > 芳香あり かんばしい fragrant *oenantique parfumé* : 典型的*ではないが、申し分のない *equisite* いくぶん華奢*なもの。
- .3 果実香 fruity **fruchtig fruité** <エステル臭 **Estergeschmack goût d'éther** : 新鮮*なブドウ以外の果実のかおりをいうこともある。
- .4 典型的 *varietal aroma (flavour, character)* typical **Sorten-typisch, -charakter fumet caractère variétal** : 原料としたブドウの品種が想起できるもの←平凡 (.0)
- .5 しつこい **aufdringlich tenace** : 好ましくない* 後味不良* のものが多い →しぶとい (342.9)

- .6 加香 付け香 **aromatized bukettierte**
aromatisé : 香料などを添加し偽造*されたもの。
- .7 花のような flowery floral **blumig fleuri** :
 アロマあり*ブケーあり*しかも調和よし*, 場合により産膜酵母臭*のあるものを指すことあり。
- .8 マスカット香 muscat muscatel **Muskat muscat** : マスカット種のアロマあり*。
- .9 特定のアロマあり aromatic *aromatique* :
 すっきり*した芳香あり* バルサム香 **aromatisch balsamique** はその一種。
- 212 熟度によるかおり : 発酵中に生成されるかおり *Le bouquet secondaire* と熟成中に生成されるかおり *Le bouquet tertiaire acquis* に区別することができる。
- .1 果汁臭 **mostig** : 全然発酵していないようなもの→果汁味 (421.1)
- .2 発酵臭 **gärig goût de fermentation** : 発酵中*のようなシャープ*であり酵母臭*のあるもの。
- .3 新鮮 fresh **frisch fraiche frais** 若々しい young : ガスを含む*もの多し→若すぎ (421.2)
- .4 熟し香 developed <完熟香 mellow **gereif** <ブケーあり **bukettreich bouqueté** →熟した 完熟 (420.4; 5)
- .5 貯蔵香 **abgelagert** : 瓶貯蔵香 bottle age **Altersausbau vieux (vieil, vieille)** と樽貯蔵香 **Fassreif** の区別あり→樽臭 (452.5)
- .6 過熟香 overaged **firm Edelfirne Altgeschmack goût de vieux** : 瓶詰するのが遅れ扁平*になり, ひね臭い*ものか早熟*によるもの。
- .7 ひね臭い 老成香 **alt** →ひねた (422.2)
- .8 酸化臭 oxidized <クルミ香 nutty = シェリー酒様 (440.1) →過酸化臭 (452.9)
- .9 かおり消失 flatness **Bukettverlust schalwerden goût de l'évent** : ブケーなく酸化臭*または産膜酵母臭*を伴なうことが多い。
- 213 珍しい **Fremdartig** 特殊のにおい *odeur*
- .1 スミレ香 violet **Veilchenbukett violette** : 例えばブルゴーニュの Romanée-conti 酒
- .2 パラ香 *odeur de rose* アイリス香 *iris* モクセイ香 *réseda* : 主として加香* したもの → 付け香 (211.6)
- .3 イチゴ臭 **Himbeergeschmack odeur de framboise** : 付け香*の一種
- .4 苦扁桃臭 bitter almond flavour **Bittermandelgeschmack amande amère(odeur d')** : 苦扁桃を添加した特殊の酒でなければ, 清澄剤として黄血塩の使用を誤まったもの→苦扁桃様苦味 (413.7)
- .5 パタンキョウ臭 almond flavour **Mandelgeschmack** : 例えばイタリアの Soave 酒
- .6 薬味臭 **Würzgeschmack** : 丁字香 clove **Nelkengeschmack girofle** 肉桂臭 Cinnamon *parfume de cannelle* 松露臭 **truffle Trüffelgeschmack truffé** など→加薬味 (440.5)
- .7 火打石のにおい flinty **Flinten-, Feuerstein-geschmack goût de pierre à fusil** : ブルゴーニュのシャブリ酒に特有のかおりであるが, 産地の土質が石灰質であることによる。
- .8 ウィキョウ臭 **Fenchelgeschmack**
- 214 異臭 off odor または臭気 malodor
- .0 異臭なし inodorous *franchise* →癖なし (410.0)
- .1 コルク臭 corky corked taste corkiness **Korkgeschmack Stopfengeschmack goût de bouchon** : カビ臭い*もの多し。
- .2 瓶香 bottle-stink **Flaschenkrank** →日向臭 (452.9)
- .3 煙臭 smokey taste **Rauchgeschmack fumeux goût de fumée** : 荒い渋味*と苦味化*した味を伴なうことが多い→焦げ臭 (452.5)
- .4 石油臭 *goût de pétrole* : 主として容器に由来する。
- .5 薬品臭 medicinal, pharmaceutical taste **Medizin-, Apotheken-geschmack goût pharmaceutique** : 産地が海岸に近い特殊の酒ではヨード臭 taste of iodine **Jodgeschmack goût d'ode**

- .6 皮臭 taste of hide *goût de peau*
- .7 石鹼臭 soapiness **Seifig** *goût de savon*
- .8 樹脂臭 resinous **Harzgeschmack** *goût de resine*
- .9 ゴム臭 rubbery **Gummigeschmack** *goût de caoutchouc*

300 味覚 味感 味 味わい 味気 taste gustation または舌触り touch 嗅覚と切り離しては考えられないが香味(400)と区別できるもの。

310 甘味 *goût sucré* または残糖 **Restzucker**

- .1 甘美 **Edelsüsse** *möelleux* <リキュール状 *liqueureux* : ねばっこい*くどい*, しかし調和よき*白ブドウ酒(例 ソーテルン酒), 赤ブドウ酒では, ねばっこい*ピロード様*で, しかも上品*なもの。
- .2 ひっかかる **hängt stekengeblieben** : 発酵を止めた*ものなど発酵が完了*していない, 不調和*な甘味が残っているもの。
- .3 発酵を止めた **gestoppt Gärstopp muté** (*vin*) : 甘味がひっかかる*亜硫酸過多*のものが多く→発酵完了(420.1)
- .4 不調和 不均衡 不釣合な **einseitig** <分離した **aufgepfropft** : ばらばら*であるうえ重苦しい*もの←調和よし(410.4)
- .5 糊味 pasty doughy <さばけ不良 **pappig** : 不調和*で, くどい*が, その割合には甘みなし*
- .6 舌触りよし **süffig gouleyant** : 若い*甘口*のもの→柔らか(320.2)

311 甘み 甘さ 甘みの程度 degree of sweetness **Süssegrad** *degré de douceur*

- .0 甘みなし dry taste *goût de sec* : 原料に欠陥*あり。
- .1 ブルー **strengerb Naturherb brut** : 最も辛口*のシャンパン酒をいう = 自然のまま(411.4)
- .2 ごく辛口 extra dry **ganz trocken sehr trocken amerikanischer Geschmack** *extra sec* <残糖なし fermented **ohne Restzucker** →辛口*(.3)
- .3 辛口 dry **vergoren durchgegoren sec** (シャンパン酒ではセク dry **trocken(herb)**)

halbtrocken mittelherb mittelsüß

sec という] : 白ブドウ酒では残糖のない*もの。赤ブドウ酒では 肉なし*濃い*ところなく 渋い*だけのもの, 古酒では果梗味*あり, やつれた*もの。

- .4 半甘口 中辛口 half dry **süß demi-sec** : 甘口*と辛口*の間。
- .5 甘口 sweet **sehrsüß doux** <甘い *douceur* : 糖分のほか酸度および酒精分とも関係がある→甘美(310.1), 好ましい* 濃醇*な 調和よい* 高尚な* ハチミツのような*甘味を区別するが, 赤ブドウ酒では発酵の完了*しないもの→清澄前(421.6)
- .6 甘ったるい sweetish **süßlich doucereux** <リキュール状(310.1) : 不調和*な残糖あり, くどい*もの。
- .7 甘すぎ oversweet : 残糖が多すぎ不調和な*もの。

320 酸味 sourness *goût acide*

- .1 酸い acid *acerbe* 酸味不調和 *acidulous crudité* <荒い *harsh* **harsch dur** <堅い(321.6) : 若すぎ*てエキス分も少ないものは別として, 熟成すれば柔らか*になり, 調和よき*ものとなる場合が多い→不調和(450.4)
- .2 酸味よく調和 harmonious <柔らか *tender* **weich tendre** <温和 穏やか *mild milde* : 軽い* 若い*もの, 但し品種特有の酸味*がなく, エキス分も多くないため丈夫な*ところがないもの。
- .3 品種特有の酸味 **rassig racé** : 特にリースリング種を原料とした場合に適用される。
- .4 酸が多い **säuerlich aigrelet aigret** : 不揮発酸の多いもの→若すぎ(421.2)
- .5 金属的酸味 steely **stahlíg** : 鋼のナイフで果物を切ったときのようなかなげ*のあるもの。ライン酒に多く軽い*が温和*でない。
- .6 ぴりっと spicy 引き締まった pungent **pi-kant piquant** : 良い酸味, 炭酸ガスの含量*とも関係あり→潑刺(421.5)→辛辣(.8)
- .7 揮発酸多し 酢酸臭 *acetic aigre acétique* **acescent** <酢のような *acéteux* →酢酸敗(454.1)

- .8 辛辣 *tart vcrdeur* : 未熟の原料を使用したものや、減酸*していないものか、グリセリンの分解等による渋い*ところあり→若すぎ(421.2)→ひりひり(321.4)
- .9 歯が浮く *feel the teeth loose*
- 321 酸味の強弱または酸度 acidity**
- .1 やんわり *soft* <気の抜けた *stale inspid schal éventé* <ぼけた *dull flat fad fade* <華奢(410.8) : 中性*ではあるが新鮮*でなく後味不足*→巾なし(341.1)→生氣なし(422.7)
- .2 減酸 *abgebaut* : 酒石の折出またはマロラクチック発酵により酸の少なくなったもの→だれ味(422.6)
- .3 どろっと もたもたした *schmierig* : 減酸*し、酸味がなくなり過ぎたもの←ぴりっと(320.6)
- .4 ひりひりする *biting bissig mordant* : シャープ*であり、幾分酸味不調和*→刺す(452.2)
- .5 舌の尖に感ずる *poignant spitz ziehend pointé* : 未熟な青臭い*もの、幾分酢酸敗*の傾向あり→ぴりっと(320.6)
- .6 堅い *hard knockig hart raide* : 酸が多*すぎるばかりでなく不快な酸味あり、辛口*すぎるもの、原料が未熟であるうえ醸造技術が悪いのが原因←やんわり(.1)
- .7 酸っぱい *sour säuer acide* <酸敗臭 *stichig* →シャープ(421.4)→酢、乳、酪酸敗(454.1; 3; 9)
- 330 苦味 渋味 astringency** : タンニンなどポリフェノールの含有量
- .0 タンニン不足 *flabby* : 赤ブドウ酒について、清澄剤を過剰に使用した *surcollé* のものなど
- .1 ビロード様 *velvety samtig velouté* : 力強い*調和のよい*しかもきめ細か*な赤ブドウ酒→滑らか(412.4)
- .2 苦い *bitter bitter gerbig amer* >ほろ苦い *slightly bitte* : 苦味化*したのももあるが、原料ブドウの品種や作柄によるものもある。
- .3 ざらざらした ざらっぽい渋味 *roughness sandig rude rugueux rêche* : エキス分は比較的多いが酸味が荒い*うえ若い*やや堅い*もの→荒けずり(.8)
- .4 渋い *astringent adstringierent astringent âpreté* : タンニンの多い若い*赤ブドウ酒、熟成すれば良くなる→将来有望(420.1)
- .5 荒々しい渋味 *acid herb âcré(té)* : 多くは貯蔵中に消失するが、タンニンが多すぎて不快なもの→えがらっぽい(453.5)
- .6 収斂性 *puckery zusammemziehend* : ざらざらした*しかも酸が多い*もの。タンニン過多または亜鉛イオンによる。
- .7 堅い渋味 *dur* : 桶味*のあるものや亜硫酸過多*の赤ブドウ酒、旨味*なく、かおりの消失*したもの。
- .8 荒けずり *austere rauh austère* : エキス分も多く、すっきり*しないもの。よく熟成すれば渋味が隠れ高級酒となる←きめ細か(412.1)
- 340 エキス分 extract Extrakt extrait sec** 押し味 こし(腰) ごくみ こく *body Körper corps*
- エキス分の多少に関する用語は次の項目(341; 342)に収めた。エキス分の内容、種類については分析の結果を全エキス *L'extrait sec total* 非還元性エキス *L'extrait non réducteur* 純エキス *L'extrait réduit* 等と区別して表わすが、きき酒によりこれらの区別を表現する用語はない、しかし押し味*こし*ごくみ*はいずれも糖分(甘)、酸分(酸)、酒精分(辛)、タンニン(渋)と密接な関係のある語であり、それらの総合された香味*をいうことが多いので、それぞれの項目に収めた用語と重複するものは除いた。
- .1 石灰味 *goût de chaux* : 炭酸石灰により除酸した際、石灰分の残ったもの→矯正(411.3)
- .2 灰汁(あく)味 *taste of lye goût de lessive* : 炭酸ソーダ(アルカリ性)によるもの。
- .3 塩辛味 塩からい *salty brackig saumâtre* : 産地が海岸に近いもの=塩味(440.7)
- .4 銅味 *goût de cuivre* : 銅イオンの過多による→金属味(452.4)→銅混濁(121.7)
- .5 雑味が多い *unpleasing taste* : 好ましくない*ものが多いが、異常味*とは区別する→さばけ不良(310.5)

341 エキス分の少ない *körperarm* 場合

- .1 薄い *thin dünn* <巾なし 薄っぺら *faible amaigri(r)*: 酒精分も少なく弱々しい*肉なし* 軽い*もの←濃い (342.8)
- .2 さびしい 貧相 *poor small wine klein pauvre petit vin*: 薄い*軽い*弱い*もの。粕に水を加えて造った二番酒などをいう←滋味 (342.3)
- .3 淡白 *plane* <出がらし *leer aplati* <疲れた (422.3): 薄い*さびしい*もの→扁平 (422.5)
- .4 軽い もたれない *light leicht léger*: 薄い*さびしい*ものであるが、調和よし*←重い (342.9)
- .5 弱い *weak mager schwach maigre*: 薄い*さびしい* 出がらし* の酒。やせた畑で収穫を多くした場合などが原因←力強い (342.2)
- .6 ごくみなし *bodiless ohne Körper sans corps* →物足りない (413.0)
- .7 やつれた *short bref court* やせ細った *abfallen décharné*: ブドウ酒特有*の香味がなく肉なし*旨味*なし。赤ブドウ酒では辛口*のものに多い←膨らみあり (412.6)
8. 貯蔵困難 長持ちしない *arm*: 弱々しい* 薄い* さびしい* 特色なし* 一人立ちできない* あんよが危い*もの←健全 (412.8)

342 エキス分の多い *körperreich* 場合

- .1 エキス分過多 *klotzig* →くどい(.7) →しぶとい (.9)
- .2 力強い *powerful mächtig puissant*: 調和よし* しかも膨らみのある* 幾分ごつい*もの←弱い (341.5)
- .3 滋味 *full voll füllig plain*: 酒精分, エキス分共に多く、膨らみのある*もの →風味よし (413.4)
- .4 肉あり *meaty pithy kernig chair*: 酸味も適当にあり、力あり* 幾分ごつい* 男性的* なふっくらした*もの→濃い (.8)
- .5 ふっくら充実した *full-bodied mollig charnu bien en chair*: 垢抜け*したものは濃醇*であるが、垢抜け*しないものは平凡*で重い*ものとなる。

- .6 ねばっこい *soft and full gras* >滑っこい *mellow markig pulpeux*: 酒精分とグリセリンが多く、力あり* しかも後口に旨味あり* 多少重たい*もの→軽快 (412.2)
- .7 くどい あくどい からまる *unctuous schmalzig onctueux*: グリセリンが多く油状*であり、押しが強*すぎ、酸が少ない場合が多い。白ブドウ酒ではソーテルン酒のような多少甘ったるい*もの←あっさり (412.7)
- .8 濃い 濃厚 *thick 濃い口 marrowy vollmundig moëlleux* <こつてり *rich mastig massiv mâche bouche*: ペクチンやグリセリンが多く、肉あり* ごつい*もの。甘味はそれほど感じない、例えばグラブの高級酒←薄い (341.1)
- .9 すしり重い しぶとい *heavy dick lourd*: くどい* しつこい*もの 重苦しい* →後味不良 (413.9) →重たい (130.3)

400 香味 風味 *flavour Geschmack saveur*

goût: 嗅覚を伴った口中香*と味*の総合されたものをいう→ごくみ 押し味 こし (340)

410 品格 品位 品 風格 柄 *quality character Art*

- .0 癖がない *characterless einfach* <中性 (211.0) <平凡 並み 普通 (211.0) <無味 風味なし 味わいなし *tasteless geschmacklos sans saveur*: まづい*ことはない。
- .1 好ましくない *unagreeable* <下品 *unan-genehme Art Kleine Art* <いやらしい お粗末な *coarse grossier* <まづい いやな *nasty*: しぶとい*が平凡* 風味なし*←好ましい (.3)
- .2 すつきり 面白い *pleasant pleasing ge-fällig coulant friand* <しなやかな *supple geschmeidig souple* <爽快 *refreshing* おっとり 柄よし 上等 *gentil* <美味 *ambrosial delicious*: 清楚*であり、薄い* さびしい* ところがあるが香味が完全に調和した*もの→風味よし (413.4) →生きのよい (420.2) →清楚 (210.4)
- .3 好ましい 気持ちのよい *agreeable lieb-*

- lich** <人好きのする 温雅 優しい *amabile ansprechend aimable*: 華奢な* ごつい*と ころのない, もっと飲みたくなるような 多少 残糖のあるもの→ほれほれ (.9)
- .4 調和よく *harmonious harmonisch harmonieux* <渾然と溶け合った 融和 *harmonious combination fondu* <骨がある *solid Rückgrat jambe solide* がっしりした *charpenté* <結構な *schön*: 奇麗であり, ごつい* 力あり* 肉あり* 押しが強い* しかも丸い* もの→バランスのとれた (420.3)
- .5 男性的 **Herrenwein**: 力あり* 肉あり* 滋味*あり 独自の品格*があるもの←女性的(.6)
- .6 女性的 **Damenwein**: 人好きのする*舌触りよく*花のような*白ブドウ酒。赤ブドウ酒では華奢*な, 幾分甘味のあるもの←男性的 (.5)
- .7 上品 見事 *fine fein fin* <垢抜けした 素敵 **Finesse grain**; 好ましい* 調和よき* もの。
- .8 華奢 繊細 *slim zart svelte*: 酸とタンニンが少ない, しかも酒精分を感じない, 上品* な余り強い*ところのないもの←ごつい(412.5)
- .9 魅惑的 なまめかしい ほれほれする 魅力ある *charming bestechend charme* ←好ましくない (.1)
- 411 生まれ** *breed growth Gewächs cru cuvée*: 原料ブドウ品種と作柄の良否または産地別並びに醸造方法の当否による差異をいう。
- .0 特色なし 地味 **Ausdrucklos**: 産地, 品種および貯蔵年別等についていう←独自 (.1)
- .1 産地 特有 特別 **Eigenart** <独自の品格 独特 個性 *artig* <秀逸 抜群 *distinguished vornehm distingué* <顕著 *markant* <純系 本格的 *authentic genuine Sortenrein authentique* 清純 *pur*: 力強い* 典型的* 高尚*なもの→品種特有 (320.3)
- .2 生粋 生えぬき *honest gediegene Art ehrlich loyal*: 自然のまま* 人工的*なところが全くなく, しかも調合したものでないもの→純粋 (412.8)
- .3 加工 矯正され 人工的 **künstliche unreelle Art** →偽造(453.2) →加香(211.6)
- .4 自然のまま *natural naturrein naturel*: 補糖*などにより矯正*されていないもの=ブル→ (311.1) ←不自然 (453.2)
- .5 パシト酒様 *figué*: 原料が過熟し一部分干しブドウ状になっていたもの→干しブドウ臭 (440.3)
- .6 ハチミツを加えたような *honey wine Honigartig oenomet*: 粒より*の原料を使用した酒に特有の香味
- .7 タール臭 *tarry taste Teergeschmack goût de goudron*: こくのある* タンニンの多い赤ブドウ酒の熟成中に起る特殊の香味。
- .8 市場性あり *marketable Verkehrsfähig marchand*: 健全な* 分析結果からみても異状*の認められないもの。
- .9 厚ぼったい わずらわしい *big gros (se)*: 特色なし* 重い*もの, 程度がすぎると重苦しい* まづいものとなる。
- 412 きめ** *texture 調和のよさ 調和度 goût équilibre* 口当り 口中 *mouthfeel* →流動性 (130)
- .1 きめ細か *silky glatt soyeux* <美妙 繊麗 *dainty* <デリケート *delicate fein délicat*: 濃醇*ではないが優雅* 上品*であり, しかも調和よし* 微妙*なかおりあり→ピロード様 (330.1)
- .2 口当りよし *lively lebendig vif (vive)* <軽快 *smart vivace*: すっきり* 生きのよい*もの→柔らか(320.2) →生き生き(420.2)
- .3 優雅 エレガント *elegant elegant élégant*: 重い*がいろいろの香味がデリケート*に調和し* 申し分のない*もの, しかし 幾分 軽く* 長持ちしない*酒が多い→秀逸(411.1)
- .4 滑らか *tactuel* とろける *smooth and soft rund und samtig glou* > 丸い まるみ *rund rond*: 酒精分と酸味が適度であり, 特にグリセリンと色素が多く, 濃い口* の赤ブドウ酒←角がある (450.3)
- .5 ごつい *robust körperreich schwer étouffé*: 滋味*あり, ひきしまった*酸味あり 色調も充分であり濃厚*なもの, 上品*でなくてもよい→宏壮 (413.5) →力あり (430.3)

- .6 膨らみのある *corsé* <むっちり 豊満 た
っぷりした *ampleur* <丈夫な *nervig ner-
veux* <頑丈な しっかりした *ferme* <たく
ましい *sturdy herzhafte coeur*: ほかほか*
して調和よく*熟成して堅い*ところがなくな
っているもの←やつれた (341.7)
- .7 あっさり *bland droit de goût* <枯淡
franc de goût: 奇麗*であり清楚*なかおりも
あるが印象に残らないもの←くどい (342.7)
- .8 健全 *sound gesund sain* <純粋 *rein
franc*: 市場性あり* 完璧*のもの←不純
(450.2)
- .9 高尚 高貴 *edel*: 産地独特* 均齊のとれ
た*きつい* 完熟*したもの→品がある (413.7)
- 413 喉越し 引き込み 残味 後口 後味 *farewell
finish after taste Nachgeschmack*
Abgang Abgeschmack arrière goût: 後
味の強いものを押し味 (340) があるという。
- .0 後味不足 *lacking in finish* 物足りない
kurz bref fini court ←押しが強い (.5)
- .1 ブドウ酒特有 *vinous weinig vineux*: 酸
味よく* 力あり* 純系*→芳醇 (.7)
- .2 うまい おいしい 旨味あり *juicy saftig
sève*: くどい*ほどではないが、リキュール性*
のなれた*もの、アロマとブケーあり*→濃い
(342.8)
- .3 完璧 *complete entire* 欠点なし 文句なし
perfect vollkommen: 申し分のない* かお
りもある→冠絶 (.7)
- .4 風味よし *tasty palatable flavourous
mundend savoureux*: すっきり*した滋味*
あり←さびしい (341.2)
- .5 宏壮 豪華 *superb* 押しが強い *wichtig
pâteux*: エキス分が特に多く重い*が、申し分
のない*独自の品格*と滋味*あり、幾分ごつい*
もの。
- .6 もたもたして大味 *broad Breit*: 中性*で
はあるがばらばら*になっているもの→特色な
し (411.0) →どろっとした (321.3)
- .7 芳醇 *montant* 品がある 立派 *noble* 極上
等 *Adel finesse* 濃醇 *great gross* 最高級
品 冠絶 絶品 *Spitzengewächs Hoch-*
gewächs 粒選り (*Beeren*) *auslesen* の原
料でも 貴腐ブドウばかりを選別 *Trocken-
beerenauslesen* して仕込まれた酒は貴腐
菌による特有の香味 *Botrytisgeschmack*
Botrytiston があり、苦扁桃のような苦味
mandelbitter を感ずる→苦扁桃臭 (213.4)
- .8 重苦しい もたれる *plump épais(se)*: 重
い* ばかりでなく色素やエキス分と酒精分が多
く、酸が少ない不調和な* 甘味があるもの←巾
なし (341.1)
- .9 後味不良 *déboire*: 不快な香味が残るもの
→あくどい (342.7)
- 420 老若 *age* 熟度 生きのよさ *effervescency*
→炭酸ガスの含有量 (140)
- .1 若い *après* 発酵が完了している *stumm
muet*: かおりが消失*している場合により将
来有望 *mellowing Zukunft moëllisant* の
ものあり←熟する (.4)
- .2 生きのよい *racy frish* <きびきび さわ
やか 生き生きとした *fresh anregend
rezent nerf*: 口当りよし* すっきり* して
健全な* 若い* 温和* な酸味あり←疲れる
(422.3)
- .3 バランス 釣合い 均齊 均衡のとれた
balanced ausgeglichen équilibré: 炭酸ガ
スも適度にあり調和よし* 高尚* デリケート*
←不調和 (450.4)
- .4 熟した 熟れた なれた *ripe matured
reif mur*: 熟し香*ないし貯蔵香*あり←未熟
(421.3)
- .5 完熟 *finished fertig entwickelt
ausgebaut prêt fait*: 過熟香*のないもの。
場合により枯れた*死んでいる*ものをいう。
- 421 若さ: 炭酸ガスが残っている場合が多い。
- .1 果汁味 *Maischgeschmack goût du
moût*: 発酵中 *goût de travail* であり、果汁
臭* 発酵臭*が残っているもの→鋭い (.4)
- .2 若すぎ *green grün zu jung vert verd*:
未熟果を原料としたもの、酸が多く不調和* →
潑刺 (.5)
- .3 未熟 未完成 *unripe unreif unfertig
unentwickelt zurück cru*: 貯蔵温度が低

すぎたものや大型タンクに貯蔵されたものなどをいう←熟した(420.4)

.4 シャープ 切れる 鋭い sharp **scharf**: 炭酸ガスが多くちくちく発泡するような gassy **prickelnd** 舌を刺す*ような白ブドウ酒→やや発泡(140.2)→引き締まった(320.6)→酸っぱい(321.7)

.5 潑刺 effervscent **spritzig**: 炭酸ガスと酸味を強く感じ、ひりひりする*多くの場合、弱い* さびしい*もの→動く(140.1)

.6 清澄前 **bourru**: 最初の滓引きをしたばかりのもの、まだ甘味が残っている→滓引き直後(121.1)→甘口(311.5)

422 過熟ないし 老化したもの: 過熟香*あり、褐変*したものが多い。

.1 早熟 early maturing (ripening) **frühreif präcoce**: 原料ブドウ品種による、貯蔵期間の短い割に過熟香*あり。

.2 ひねた 古い aged **gealtert vieille** <萎(しな)びた 老衰 withered **séché (sèche-resse)**: 完熟*しているが、ひね臭い*もの←鋭い(421.4)

.3 疲れた tired **müde fatigué**: 弱々しい*新鮮さ* 旨味* 口当りよさ*の失なわれたもの←生きのよい(420.2)

.4 空っぽ 空疎 empty **lahm nackt**: 古酒に限らず 亜硫酸不足または貯蔵温度が高いもの→無味乾燥(.7)

.5 扁平 平板 単調 **platt plat**: 空っぽ*出がらし* 生きのよい* ところがないもの→ほけた(321.1)

.6 だれ味 **rassis**: 疲れた* 古酒←引き締まる(320.6)

.7 生気なし たるんだ 締まりのない だらけた 味もそっけもない 無味乾燥 vapid wornout decrepit **zehren passé usé décrépité claqué mou (mol, molle) morbide**: さびしい*特色のない* タンニン不足*のもの、主として完熟*後 樽におきすぎて扁平*になった、あんよが危い よぼよぼ **abgestanden** のもの→香味消失(452.1)→ほけた(321.1)

.8 枯れた **abgelebt blase**: 色調、香味ともに劣化*したもの→香味消失(452.1)

.9 死んでいる **tot**: 貯蔵方法が悪いか、または余り長く貯蔵し、枯れ*すぎたもの→劣化(450.6)

430 酒精分の強弱 alcohol content **Alkohol-grade force alcoolique**: 辛口*の酒では押し味 こし(340)

.1 水っぽい watery **wässrig aqueux lavé**→割り水(453.4)

.2 弱々しい **plat** <弱小 **petit** <弱い **faible** <貧弱 **anémique** <薄弱 **mince** <軽い(341.4) <冷たい **froid**: ごくみなく*色調もうすい*もの←きつい(.4)

.3 力あり **kräftig riche** <強い **strong stark fort**: 酸は少ないが、ごつい* 酒精分の多いブドウ酒特有*のもの←弱々しい(.2)

.4 きつい generous **généreux**: ごつい*が高尚*のもの <頭へくる あたぴんの **heady brandig capiteux casse-tête**: 補糖*しすぎたものなど←弱々しい(.2)

.5 強烈 火のような fiery **feurig goût de feu** <はげしい 焼けつくような **ardent**: 酒精分が多すぎ、やや不調和*であるが熟した*もの <強酒精 **spirity fumeux** ←冷たい(.2)

.6 ほかほか warming **chaud**: 力あり* 酒精分は多いが酸は比較的少ない上等*の赤ブドウ酒をいう。

.7 アルコール臭 spirituous **spiritueux** ブランデー臭 brandy flavour **brandeln schnapsig**: アルコールまたはブランデーを添加した補強酒 fortified **gesprited vin viné, fortifié**

440 特殊の香味または異常 abnormal off taste のもの、但し変質 欠陥(450)とはいえないもの。

.1 シェリー酒様 flor character sherry bouquet **Spaniol goût de jaune goût de noir**: 焼きたてのパンのような **Brotgeschmack** 香味あり、暖地のブドウに特有 **südweinartig** のもの。

- .2 パーキング香 **baking rancio taste Alt-ersgeschmack goût de rancio** ヘマデイラ香 **maderized madéré madérisé**: 酸化臭*のほか特有の香味あり。
- .3 干しブドウ臭 **raisin goût de roti**: パシト酒様*または苦扁桃のような苦味*あり。
- .4 芥子(からし)粉の味 **goût de moutarde**: 香味の矯正*に使用した芥子粉が残ったもの。
- .5 加薬味 **würzig**: ゲプェルツトラミネ種を原料とした白ブドウ酒に特有のもの、但しリースリング種の酒でもよく熟した*濃醇*なものにみられる。
- .6 狐臭 **fox flavor Foxgeschmack fox foxé goût de queue de renard**: アメリカ系(ラプルスカ)のブドウを原料としたもの。雑種 **hybrid** の酒にも類似の雑種味 **marshy taste Hybridengeschmack goût de marais** がある→青臭い(451.5)
- .7 塩味 塩気 **salted salzig salé**: 食塩を加えたようなもの=塩辛味(340.3)
- .8 土臭 **soily earthy taste smack of the soil Boden-, Erd-geschmack goût de terroir**: 特殊の土壤に栽培されたブドウを原料としたもの→不潔(450.2)
- .9 異常味 **foreign flavor Fremdgeschmack goût étranger**: ラム酒等を詰めてあった樽に入れ、その香味がついたもの。
- 450 変質 spoiled verdorben gâté altéré** による不快味 **unsound dégoût** その他の欠陥 **sick Mängel Fehlerhaftigkeit vicieux**
- .0 正常 異常なし まとも **normal normal normal**: 欠陥*なし。
- .1 変味 **umgeschlagen mâché**: さばけ不良* 多くの場合褐変*し、やや曇り* かおりなし* 重苦しい* または 気の抜けた* ようなもの。
- .2 不潔 汚ない **foul unsauber** 不純 **méf-ranc**: 異常味*あり、奇麗*なところがないもの。土臭*のあるものをいうこともある。
- .3 ごつごつ 角立つ 角がある **eckig grob kantig cassant**: ある成分だけが特に感ぜられ、不調和* 重苦しい* きつい* もの←丸い(412.4)
- .4 不調和 不均衡 不釣合 **unbalanced unharmonisch déséquilibré**: 甘酸っぱい **sour-sweet säuresüsse aigre-doux** 再発酵したものかあるいは減酸* が時機を得ていないもの。大味*なものが多い←丸い(412.4)
- .5 ばらばら、支離減裂 **gebrochen** ごちゃごちゃ **durcheinander battu** 離れ離れ **gespalten getrennt gestört gestossen** 高温発酵*や輸送などに原因があり不調和*なつぶれている*ものが多い←骨がある(410.4)
- .6 劣化 **deteriorate durchstofften dégré-rescence**: 貯蔵管理が悪いためか、あるいは調合を誤ったもの。
- .7 一人立ちできない **unselbständig**: 補糖*などにより矯正*する必要がある、さびしい* 薄い* 弱々しい*もの→あんよが危い(422.7)
- .8 つぶれている **zerschlagen**: 味が不調和*なのを通り越し、ばらばら*に劣化*したもの。
- .9 飲めない **undrinkable untrinkbar imbuvable** ←好ましい(410.3)
- 451 主として原料ブドウに起因する欠陥 défauts naturels**
- .1 霜害臭 **Frostgeschmack glacé**: 黒パンの皮のような特殊の香味あり。
- .2 雹害臭 **Hagelgeschmack goût de grêle**: 青カビが生えたような特殊の不快味*あり。
- .3 オイジウム臭 **goût de oidium**: 白渋病またはウドンコ病による特殊の不快味*。
- .4 露菌病臭 **mildiousé**: 病害のため酒精分が少なく、色調もうすい*ばかりでなく曇り*特殊のにおいあり。
- .5 青臭い **grassy grasig grasgeschmack goût d'herbe**: 未熟果を原料としたものなど特有の渋味あり。果梗味 **stemmy stalky rasping taste Kamm-, Stiel-, Rappengeschmack rapsig goût de grappe goût de rafle goût de râpe** 粕味*のほか収穫に混入した雑草による臭味 **herby goût d'herbage** も類似のもの、雑種味*をいう場合もある。

.6 海藻臭味 taste of seaweed (kelp) **See-grasgeschmack** *goût de varech*: 産地が海岸に近いものに多い。

.7 腐敗果臭味 **faulig pourri** (*poux*): 原料ブドウがカビていたものなど→カビ臭い(452.8)

.8 冷凍臭味 **gelé**: 干しブドウ臭*あり 膨らみ*のない赤ブドウ酒を凍らせたことに起因するもの。

452 貯蔵操作の劣悪による欠陥 *défauts*

accidentels

.1 香味消失 抜け殻 **ausgezogen dépouillé** 拍子抜け **laff**: 清澄 ろ過 除酸などの操作不良による。透明*であるがひねた* 生気なし* ←潑刺 (421.5)

.2 亜硫酸過多 **überschwefelt sursulfite** ざらざらした **borstig** 刺激 臭味 舌を刺す irritating **stechend**: 堅い* 死んでいる* → かおりなし (210.0)

.3 ろ過臭 pulpy taste baggy taste of filter cloth **Filtergeschmack** *goût de filtre* *goût de sac* *goût de manche*: ろ紙臭 *goût de papier* アスベスト臭 **Asbestgeschmack** *goût d'amiante* 硅藻土臭 **Kieselgurgeschmack** *goût de terre d'infusoires* などの区別があるほか清澄剤の腐敗等による清澄剤味 *goût de colle* のあるものあり。

.4 金属味 (かなげ) metallic flavour **Metallgerchmack** *styptique* *goût de métal* *saveur métallique* → 金属的酸味 (320.5) → 銅味 (340.4)

.5 樽臭 casky taste fusty **Fassgeschmack** *futé* *goût de fût* 木香 oaky woody *goût de bois*: 新樽を使用した場合とイオウ燻蒸の回数が多くなり硫酸塩が蓄積して 薬臭 **strohig** を伴う場合などがある。また樽の内側を焼いたものでは焦げ臭 **burnt** *goût de brûlé* のついたもの、ピッチを使ったビール樽に貯蔵しピッチ臭 **Pechgeschmack** のあるもの等がある、なお一般に高温発酵*のものには桶臭味 **Bottichgeschmack** *goût de cuve* がつく → 堅い (330.7)

.6 セメント臭 *goût de ciment*: セメントタン

クのコーティングが不完全のため。

.7 タンク臭 **Tankgeschmack**: セメント臭*あるいは金属味*を伴う。

.8 カビ臭い moldy **Schimmelgeschmack** *goût de moisi*: カビた樽などに貯蔵したものや、腐敗果臭味*など、むっとする musty taste **muffig sticksig** *goût de paille* うっとうしい **dumpf** もの → 樽臭 (.5)

.9 日向 (ひなた) 臭 ullaged **Luft-, Rahn-geschmack** *goût d'échauffé* アルデヒド臭 aldehydic 過酸化臭 *échaudé* → 酸化臭 (212.8), 亜硫酸が足りないのが主な原因となるが、白ブドウ酒では多くの場合褐変*して酒精分も蒸発し、気の抜けた*ような、やや酢酸の多くなったものは変敗 *goût de rance* → 変味 (450.1) したものの、曇り* かおりなく* 重苦しい*ものとなる。ビールの日光臭 skunky sun-struck, -flavour light struck と類似のもの。

453 醸造過程において変質したもの *Altérations*

.1 高温発酵 hot fermentation **versiedet versotten** *goût d'échaud*: ばらばら* 扁平* 大味* 酢酸臭* 過酸化臭*を伴うものとなる。

.2 混ぜものあり 偽造 adulterated sophisticated **gefälschten verfälscht gepantscht getauft falsifié** *frelaté sophistiqué* 加工*した不自然な *dénaturé* もの ← 自然のまま (411.4)

.3 粕味 **tresterhart Trestergeschmack** *marré* → 青臭い (451.5)

.4 割り水 watered **überstreckt gestreckt mouillé**: 薄い* 水っぽい*もの。

.5 遊離亜硫酸が多い *soufre* えがらっぽい prickly **kratzig**: 酢酸敗* または乳酸敗*しはじめ揮発酸多し* 滑らか*なところなし → 刺す (452.2)

.6 甘味加工 補糖 sweetened **gesüsst** *édulcoré*: 偽造*による不調和な甘味*があるもの。

.7 加熱臭 cooked taste **Kochgeschmack** *goût de cuit* *goût de chaudière*: 色素を抽出するためなどの目的で果汁を加熱して醸造され

た赤ブドウ酒。

.8 硫化水素臭 *goût de hydrogéné sulfuré*
腐卵臭 rotten egg flavor **Böckser** *goût de bock* *goût d'oeufs pourris*

.9 メルカプタン臭 mercaptans **Merkaptanböckser** *goût de mercaptan* 悪臭 stinkt *fétide* 腐敗臭 putrid **Faulböckser überriechend** *putride* ニンニク臭 alliaceous garlic *goût d'ail* などはいずれも類似のもの。

454 微生物による変質あるいは疾病 diseases
Krankheiten *maladies*

.1 酢酸敗 pricked **stichtig** *piqué* *acescence*: 酢酸菌により酸敗したもの。

.2 産膜酵母臭 **kahmig** **Kuhnen** **Pand**
Deckengeschmack *fleur*: 酸が酸化され、
気の抜けた*ものが多い。

.3 乳酸敗 lactic disorder トルン病 **umgeschlagen** *tourné* <漬物臭 **zickend**: 粘質化*することあり。

.4 苦味化 amertume **Bitterwerden** *amertume*: 赤ブドウ酒に多くグリセリンが分解され揮発酸が多く*なる, 苦味はアクロレインによ

る。瓶詰後、炭酸ガスの発生を伴う場合は特にプス病 *pousser* という。

.5 ネズミ臭 mousey mousiness **Mäuselgeschmack** *goût de souris*: ある種の乳酸菌によると同時に物理化学的作用により酒精分、総酸およびエキス分が減少し、特有の臭気(一種の火落香 *hiochi* smell あるいは冷香 悪阻香 *diacetyl*) を発するもの。

.6 粘質化 **Lindwerden** **Zähwerden**
graisse glaireux: 粘る*と同時にわずかに発泡*するもの。

.7 酵母臭 yeasty **Hefeböckser** *goût de levure* <滓臭 **Hefegeschmack** *goût de lies* →発酵臭 (212.2)

.8 澱み水臭 どぶ臭 stagnant bilge water
Faulgeschmack *goût de croupi* <アサの精練液臭 **Brakwassergeschmack**: 樽の手入れが不十分である。

.9 脂肪分解臭 ランシッド臭 rancid **ranziger** 酪酸臭 butyric **Buttersäurestickig** *butyrique*: 油脂類の腐敗したような臭気。