

2011.7.20

聞いておもしろい、飲んで楽しい、色んなものが身につくワイン教室

主催(有)西田酒店マダム櫻子

夏期の特別講座 ワインの基礎編 Part 1

“良いワインは良いぶどうから”

◇ ワインとは

果物の果汁のみで仕込んだお酒のこと。

キュウイ、ブルーベリー、ストロベリー、パイナップル、いちごに洋梨、あんずにみかん・・・たくさんあるけれどここでは、ぶどうで仕込んだものをワインと呼びます。

◇ ワインの年表

紀元前 4000～5000 年の頃の話

チグリス・ユーフラテスの遊牧民

- ・ ギルガメッシュ叙事詩にワインの記述あり。

紀元前 3100～1500 年

- ・ エジプト、ぶどう栽培、ワイン醸造の壁画あり。

紀元前 1700 年ごろ

- ・ バビロンのハンムラビ法典、ワイン高に関する記述あり。
- ・ クレタ島・エーゲ海諸島にワイン造り広がる
- ・ ギリシャ・ローマへと続き

紀元前 600 年ごろ

- ・ 海上交易をするフェニキア人により、フランスのマルセイユまで、ワインが広まる。

紀元前 100 年ごろ

- ・ ローマの侵攻により、フランス北部・ドイツまでぶどうとワイン造り広がる。
- ・ ブルゴーニュワインの父：ジュリアスシーザー
ボルドーワインの父：マルクス・ルシニウス・クラッスス
- ・ キリスト教と結びつきヨーロッパ全土へ。

中世

- ・ 教会が、ワイン造りのレベルを上げる

17C

- ・ コルク栓とガラス瓶の出現で、大きく発展

18C

- ・ ルイ王朝 15 世 料理も発展
- ・ 仏革命の後、お抱え料理人が失業。町でレストランを開き巷にグルメブームがおこる。この頃、ワインと料理の組合せの基が出来る。

17~18C

- ・ 大航海時代の到来
- ・ 新世界ワインと呼ばれる国々を植民地化。ワイン造りを始める。
- ・ 新世界ワインは、植民地競争の副産物。

19C

- ・ 仏にフィロキセラ蔓延

20C

- ・ チリ、アルゼンチンより、ぶどうの苗木の逆輸入、現在に至る。

◇ 日本では、

- ・ 正倉院にシルクロード経由で、ぶどう伝来。ワイングラスもある。
- ・ 唐草模様=ぶどうがモチーフ

室町時代

- ・ 宣教師によりポートワイン。
- ・ 織田信長あたりが、日本で最初にワインを飲んだ人。

鎖国

- ・ 幕末まで動き無し。

幕末~明治初期

- ・ アメリカのペリーによりワイン再登場
- ・ 「日本のワインの父」明治元年に誕生。川上善兵衛のこと。

◇ ぶどうについて

ぶどうは、6000 万年前に出現。人類が活動を開始したのが 200 万年前、太古の時代、地球上には、1 つの大陸（パンゲラ大陸）のみ。すでにぶどうがあり、続いて地殻変動で、現在の南北両アメリカ大陸、ユーラシア大陸に分かれたとき、ぶどうも二つに分離し、それぞれの大陸で進化。今大きく 2 つのグループに分けられる。

- ② アメリカ系・・・ヴィティス・ラブルスカ（粒大きくアロマ大、雨に強い）
- ③ ヨーロッパ系・・・ヴィティス・ヴィニフェラ（粒小さめ、雨に弱い）

◇ ぶどうの種類：2000 種類あり。

ワインとしての品種は 200~300

◇ 良いぶどう栽培の条件

- * 北緯 30~50°
- * 南緯 30~40° がワインベルト・・・ドイツ・フランス・イタリア・スペイン・日本
アメリカ・チリ・オーストラリア・南アフリカ
ニュージーランド

最もぶどう栽培が適している地域

- * 温度 年平均 10° ~20°

- * 雨量 年平均 500～800mm
- * 日照 生育期間中、1250～1500 時間必要
口により場所により工夫が凝らされている。
- * 土壌 肥沃な土地であり必要なし。
水はけがよく、荒地が利用されている。
土壌の成分がワインの味に大きく影響

◇ ぶどうのライフサイクル

- 1 休眠(晩秋(落葉してから)～翌年の3月)
- 2 春の揚水 3月
- 3 萌芽 4月
- 4 ぶどうのつぼみ 5～6月
- 5 開花 (20～21° が、最適)
- 6 成熟 (開花後 40～90日)
- 7 つみとり ((開花より100日目)

◇ 貴腐ぶどうについて

ポトリチス・シネレア菌・灰色カビ

世界三大極甘口ワイン フランス：ボルドーのソーテルヌ

 ドイツ：トロッケンベーン アウスレーゼ

 ハンガリー：トカイ・アスーエッセンシア

◇ ぶどうについて

○同じ品種でも、栽培される土地のテロワールの違いにより個性は大きく異なる。

○積算温度による1～5までの区分について

アメリカのUCLAの分校、デービス校により割り出された4月～10月の平均気温が10℃以上の部分を積算してカリフォルニア州のぶどう栽培地域をリジョン1～5に区分。

このリジョン1～5を世界の有名産地にあてはめると

リジョンⅠ：積算温度 2500° F・日 (気温の低い地域)

独 モーゼル・ラインガウ

仏 シャンパーニュ・ブルゴーニュ北部

リジョンⅡ：積算温度 2501～3000° F・日 (気温低い)

仏 ボルドー、コート・デュ・ローヌ北部

伊 ピエモンテ北部、アルト・アディージェ

米 ナパ・ソノマの大部分、サンタ・バーバラ

リジョンⅢ：積算温度 3001～3500° F・日 (やや気温の高い地域)

仏 モンペリエ、南仏

日、山形

伊 ロンバルディア、ヴェネト

リジョンⅣ：同 3501～4000° F（気温の高い地域）

日、甲府

伊、トスカーナ

西（スペイン）、ヘレス

米、デーヴィス

アルゼンチン、メンドーサ

オーストラリア、アデレード近郊のサウス・オーストラリア

アルジェリア、オラン

リジョンⅤ：同 4001° F・日以上（著しく気温の高い地域）

伊 シシリー

西 アリカンテ

米 フレスノ

アルジェリア、アルジェ

北半球・南半球の銘醸地が全てあてはまる。

◇ワインの製法による分類 4種類あり

① スティールワイン

② スパークリングワイン

- ・ 泡立つワインとシャンパンの違いとは
- ・ シャンパンの値段の高いわけ・・・シャンパンの作り方にわけがある。
- ・ メソード・オブ・シャンプノワーズ＝シャンパン製法（ビン内二次発酵）
- ・ トランスファー・メソード＝アメリカ、オリ引き簡略化
- ・ シャルマ法＝イタリア、タンク内の法式、アスティスプマンテ
- ・

③ フォーティファイドワイン

（酒精強化ワイン）

大航海時代が始まるのと同じ頃ブランデーが出現して生まれたワイン。

アルコール強化ワインともいう。

シェリー・ポート・マデイラなど、甘口で日持ちのするワイン

④ フレーバードワイン

（香り付けワイン・混成ワイン）

イタリアのベルモット

スペインのサンテリア

ワインの中に香りの強い香草・果実・はちみつ等を加えたもの。

◇ぶどうとワイン

- ・ 良いワインは良いぶどうから
水分はぶどうの含まれるもののみ。
日本酒、ビールなどと異なり大量の水を使用しないため、原料のぶどうの
品質・個性がストレートにワインに反映される。
- ・ ぶどうの種類 3つに分けられる
 - ① 醸造用——80%——このうち70%がヨーロッパ産。
 - ② 生食用——12%
 - ③ 乾ぶどう用——7%

日本では90%が生食用

◇ワインの醸造

その原理

ぶどう＝ぶどう糖を含む

果汁が出ると発酵



(ぶどう糖) (エチルアルコール) (炭酸ガス)

ワインの醸造の工程

	大昔	次代
ぶどうの摘み取り	手づみ	手づみ・一部機械
ぶどうの破碎	足で	破碎機
発酵	木桶で	ステンレスタンク コンクリートにグラス加工
貯蔵・熟成	樽で	樽

1950 時年ごろより、圧搾機・ろ過機・ステンレスタンク等の技術革新がすすみ、醸造工程での事故がなく、良質で安定した品質のワインが造られるようになった。

1 破碎・圧搾

ぶどうの果梗の除去 ー赤ワイン用黒ぶどう

果汁と共に果皮・果肉・種の全てが発酵タンクへ

ー白ワイン用黒ぶどう

圧搾の後果汁のみタンクへ

ー白ワイン用白ぶどう

① 砕後圧搾ーあり

② 圧搾のみーあり

2 発酵

赤ワインー30度くらい

白ワインー20度以下

低いほうがフルーティさと清涼感が失われない

発酵終了後、再び圧搾機で、果皮・種を取り除く

最初のワインを **Vinde goutte**

プレスをかけて搾ったワインを **Vinde presse**

3 後発酵・貯蔵・熟成

- ・マロラクティック発酵ー乳酸に変化すること
- ・炭酸ガスの自然放置によりガス抜き
- ・オリビキ

4 清澄・ろ過

清澄剤ー多すぎるたんぱく質、色素にくっついて下にオリとして溜まる

- ・卵の白身（赤に良い）・ゼラチン（赤・白両方）・カゼイン（赤）
- ・タンニン（白・少々の赤にも）・ベントナイト（白・赤両方）

遠心分離機の使用やマイクロフィルターの使用もある。

5 ブレンド

6 瓶詰め・びん熟

生産者元詰めを喜ぶ傾向がある。

～～Wine List～～～ H23.7.20

夏季講座 Part1

1. Vin Blanc :

Muscadet Sevre Et Meine Surlie 2008 ¥1,680
ミュスカデ セーブル エ メーヌ シュールリー

2. Vin Blanc :

Muscadet d'Orthogneiss 2008 ¥2,993
ミュスカデ ドルトネス

3. Vin Rougu :

Bourgogne Pinot Noir 2009 Joseph Drouhin
ブルゴーニュ ピノ ノワール

4. Vin Rougu:

Bourgogne Houtes Cotes de Baunne 2003
ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ

5. Vin Mousseux

: Perles Fines du Coing Brut Methode Traditinnelle ¥2,200
ペルフィネ デュ コワン ブリュット メトード

6. Red Wine :

BACIO DIVINO 2003 ¥18,000
バッチオ ディヴィーノ

7. 赤ワイン

Quanesse 2009
クウオネス