

2012.9.24

<良いワインは良いぶどうから>

主催(有)西田酒店マダム櫻子

*そもワインとは、

果物の果汁のみを使用し、発酵させたお酒。

もも、キウイ、パイナップル、いちぢく、メロンと多種あり、醸造酒に分類される。

しからばぶどうのお話を

*ぶどうとは、

太古、地球にただ一つの大陸、パンゲア大陸に生まれたぶどうが地殻変動で南北両アメリカ大陸、アジア、ユーラシア大陸に分かれたときぶどうも 2 種に分かれそれぞれの場所で進化、アメリカ系は粒大きく生食用。

学名ヴィティス・ラブルスカ、デラウェア、コンコード、ナイアガラ etc.

ヨーロッパ系は粒小さめ。学名ヴィティス・ヴィニフェラ

その種類は数千種に及び世界中至る所に存在。そのうちワインの品種としては約 150 種。

有名どころでは

赤	カベルネソーヴィニオン カベルネフラン メルロー シラー グルナッシュ ガメイ・ノワール カリニャン ピノ・ノワール カルメネール テンプラニーリョ ペドロヒメネス ネッビオーロ サンジョベーゼ	白	シャルドネ ソーヴィニオンブラン ミュスカデル セミヨン リースリング ミュスカ シュナン ゲヴァルツトラミネール ユニ・ブラン
---	---	---	--

日本で作られた日本の風土にあった交配種としては

川上善兵衛のマスカット・ベリーA、ブラック・クィーン、近年ではヤマソーヴィニオン etc.

発酵とは、

果物の果汁に含まれるブドウ糖に酵母菌が反応して、エチルアルコールと炭酸ガスに分解。
ぶどうは潰れて果汁が出ればお酒に変化する。ぶどうからのワインが、品質・価格・量、歴史・生産国等全ての面で、他の果実からのワインを圧倒している。
ここでは、ワインをぶどうからのものと限定。

ワインの紀元は、

とても古く、人類の誕生前すでに存在し(猿酒として)人類の進化、文明の推移、ヨーロッパの歴史と共に改良、研究がなされ現在に至る。
正に人間の歴史と密接不可分の関係を保ち今なお世界中で新しい動きを見せている。とても興味深いお酒。
それがワイン。

* 日本で初めてワインを口にしたのは……はてさて、どなた？

* 鉄砲伝来と共に

日本にポルトガルの宣教師よりもたらされおそらく、織田信長あたりが日本初の方

* それより大昔。

遣隋使・遣唐使のころ、中国の都でワインを口にした方たちがいたはず。
胡の国(ペルシャ)のお酒として。
当時の中国は、最先端の街で世界中の文化が集中していたところ。

* 唐よりもたらされた

文物の中にその名残りあり。正倉院の宝物の中にある唐草模様、これ即ちぶどうなり。
干果として、日本に入ったであろうが、樹木としてはもたらされなかった。
信長が口にしたワインは、甘味果実酒(ブランデーの出現、大航海時代の到来を舞った誕生したお酒)
珍陀酒と呼ばれ、大名、一部の大金持ち、知識人のみに珍重された。
ポルトガル語で赤をティント(tinto)といい、ティントが日本人の耳にチンダと聞こえたのでは。

* 鎖国により、

外国からのお酒が入ることはなくなり、日本に再びワインが登場したのは幕末。

1858年、日仏修好条約締結(幕府崩壊まであと10年)

江戸城にて正式晩餐会開催

天璋院篤姫の夫、将軍家定没

横浜開港

1859年 日米通商条約締結

1866年 和宮の夫、家茂没 最後の将軍慶喜の登場

1867年 パリ万博参加 (佐賀藩 薩摩藩 幕府)の三団体合同チーム

1868年 明治維新

川上善兵衛生まれる

* 本格的に日本にワインが入ってきたのは幕末～明治維新後日本が欧米の各国に肩を並べるために国策として日本でのワイン文化の定着を図る。

* 明治になり、

欧米に追いつけ追い越せの国策のもと、官営のワイン醸造場はじめ、ぶどうの栽培・醸造の習得のため、長野から青年二人を派遣。ワイン醸造に着手。

甘さを足した一升瓶のぶどう酒として、細々ながら、ワイン醸造を継続。

上越の川上善兵衛の存在も大きく、日本のワインの父と呼ばれている。

川上善兵衛＝日本オリジナル品種マスカットベリーAの生みの親

岩の原ぶどう園の創業者(岩の原は今年開設120周年)

* そして近年では、

北は北海道から南は九州、全国に大小様々なワイン醸造場が稼動。

ようやく能登にも、「能登ワイン醸造所」が誕生！

現在目覚しい進歩、発展のニューワールドのワイン。

キッカケは、フランス、スペイン、イタリアの大物の作り手たちの新世界ワインのテロワールの可能性を見抜きやんやと参入し、彼らの実力で、見違えるほどのワインを世界に登場させた。

地球温暖化に備え、新たな生産地を確保するため今も模索中。

日本の東北地方もターゲットの一つ。

ワインの種類

- ・ 醸造酒である（日本酒・ビールも同じ）
- ・ ぶどうのみを潰し、発酵させたもので水を使用しない。果物の果汁で仕込んだお酒は、全てワインである。（もも、うめ、りんご、パイナップル何でもあり。）
- ・ ぶどうのワインの醸造方法とは

赤ワイン

赤ワイン用ぶどうの果梗を取り除き実だけを破碎し、赤ワインは、皮・果汁・種の、全てを発酵槽に入れ発酵後皮からの色素、種からのタンニンを抽出

白ワイン

ぶどうの果梗を取り除き、実だけを破碎し、皮・種は、ろ過、果汁のみを発酵。

ロゼワイン

- 1、皮・種・果汁で発酵、皮からの色素が少し出て目指す色調ロゼ色になった頃、皮・種をろ過（セニエ法）
- 2、赤ワイン用のぶどうと白ワイン用のぶどうによるブレンド
- 3、仕上がった赤ワインと白ワインをブレンド
(なんちゃってロゼ・シャンパーニュロゼにのみ認められている)

スティルワイン ・赤ワイン・白ワイン・ロゼワイン

発泡性ワイン ・シャンパン（シャンパーニュ地方で作られるビン内二次発酵のもの）
・ヴァンムスー
(シャンパーニュ地方以外の産地で作られるビン内二次発酵のもの)
・ドイツでは、ゼクト
・イタリアでは、スプマンテ
・スペインでは、カヴァ

フレーバードワイン ワインに香りを足したもの。

- ・イタリアのベルモット
- ・スペインのサングリア

フォーティファイドワイン（酒精強化ワイン）

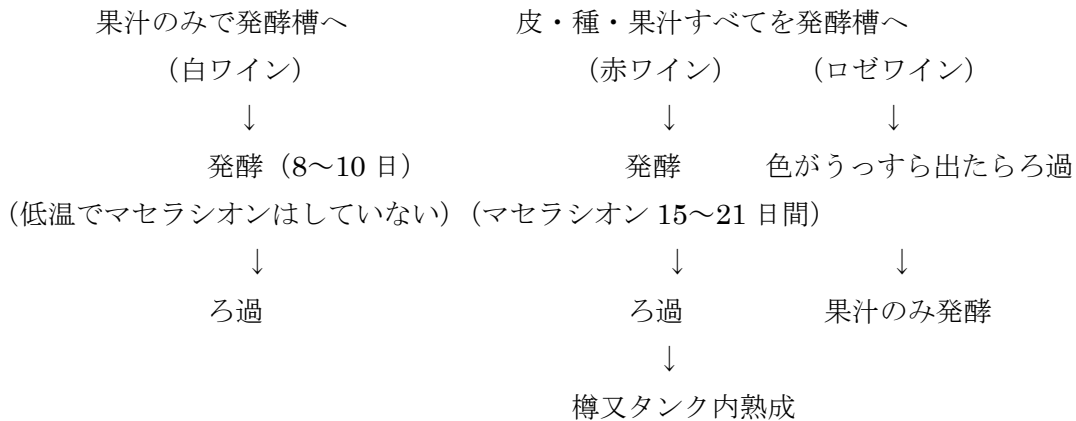
ワインにブランデーなどのアルコールを添加
甘口のワインとなる。

- ・ポートワイン・マディラ・シェリー など

ワインの醸造

※ スティールワインの作り方

- (ア) ぶどうを育てる・大規模プランテーションで機械化のところ
 - ・手作業、無農薬、有機栽培 (オーガニック ビオ・ディナミなど)
- (イ) 収穫
 - ・機械で一気に収穫
 - ・人間の手で一房ずつ選別しながら摘みとる
- (ウ) 選果：一番大事な作業 選ばれた房を破碎
(この時木質部分の・梗・茎を取り除き草の匂いがうつるのを防ぐ)



① ロゼワインの裏技

1. 黒ぶどうと白ぶどうを混ぜて発酵させる

出来た赤ワインと白ワインを混ぜる。(これがナンチャッテロゼ
フランスで認められているのはシャンパーニュロゼのみ)

※ シャンパンの作り方

4、までは同じ

- 5、出来たワインをビンに詰める

↓

酵母菌とエサのショ糖添加。ビールの王冠のフタをする

↓

ビンの中で再び発酵が始まり炭酸ガスが生じる

(ビン内二次発酵又はメソッド オブ シャンプノワーズと呼ぶ。賢いな〜フフ)

↓

地下セラーにて熟成 (5 年)

↓

再発酵で生じたオリをビン口まで集める (びんを定期的に動かす。ルミアージュ)

↓

窒素ガス液にビン口をつけ込み、オリを凍結させて開栓するとビン内にたまったガスがオリを押し出しこの時シャンパンの味を決める味付けのリキュールを足し打栓。

↓

さらに地下セラーにて2~5年熟成。1本で超手間暇かけているのでお値段の高さも納得

* 白ワイン

おいしいだけじゃない、食中毒予防の強い味方。

白ワインに含まれる酸味成分には、殺菌力が絶大。生ガキとシャブリのように生の魚貝類に白ワインをかけた
り、一緒に飲んだり、菌よさらば！

* 赤ワイン

ぶどうの皮から出る色素アントシアニンと種から抽出されるタンニン(渋味)が、心疾患・血栓予防に効果絶
大！アメリカの CNN で流れたフレンチパラドックス、あれ以降の赤ワインブーム~~~~新世界ワイン~~
~~和食にもおいしいワインの数々

* お寿司には、

何といても、スパークリングワイン。

それでも赤ワインが飲みたかったら、レモン果汁を落としたレモン醤油のすすめ。

自身なら塩を振って白ワインで。

* 抜栓したらいつまでもつの？、

白ワインで3日くらい。赤ワインで4~5日

一晩で飲み干さねばならない……大間違い！

* それでも残ったら？

- 全てクッキングに。
- 冬ならホットワイン……はちみつ ハーヴ スパイス(コンヨー一粒クローヴなんぞ)で味付け
- 夏ならば白ワインは……グレープフルーツ果汁でカクテルに
- 赤ワインは……オレンジ果汁・桃果汁・炭酸でカクテルに