

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

今月のテーマ

「良いワインは良いぶどうから」 世界中何でもオーガニック。自然派ワインも然り ビオワインって何？

避けて通れぬ BIO の道…そもそも BIO ワインとは…？
と、その前におさらいしましょう。

1、 ワインとは

- ・ 人類誕生のはるか前から地球上に存在するお酒
- ・ 人間の歴史と共に発展し現在に至る物
- ・ 自然なもの
- ・ ぶどうの果汁が発酵したもの
- ・ およそ 1 kg のぶどうから 600～800 ml のジュースが取れ天然の酵母菌により発酵。750 ml のワインが取れる。発酵とは、ぶどう糖が、エチルアルコールと炭酸ガスに分解されお酒＝ワインとなる。
日本酒、ビールとの違いは、仕込み水不要。水なしであること
- ・ 葡萄の種類と醸造方法により大別すると、
 - 赤ワイン-----果汁、果肉、果皮、種ぶどう丸ごと
 - 白ワイン-----果汁のみ
 - ロゼワイン-----①かもし
②ブレンド
③混醸
 - フレーバードワイン
 - 酒精強化ワインその他地域独特の造り方のワインもある

良いイメージとして

- ・ 健康志向にピッタリ！

白ワインの酸味 = 殺菌効果絶大

赤ワインのポリフェノール = 今さら言うまでもなかるう。

血液疾患、心臓病の予防にもよくアルツハイマーの予防にも効果大だそうです。

- ・ビンの中で熟成するお酒

ヴィンテージの面白味、奥深さ、他には味わえぬこだわりの面白さなどなど

※ ワインの酸の成分について

ぶどうからのもの-----酒石酸

リンゴ酸

クエン酸

ガラクチュロン酸

ワインになって生まれたもの-----グルクロン酸

コハク酸

乳酸

酢酸

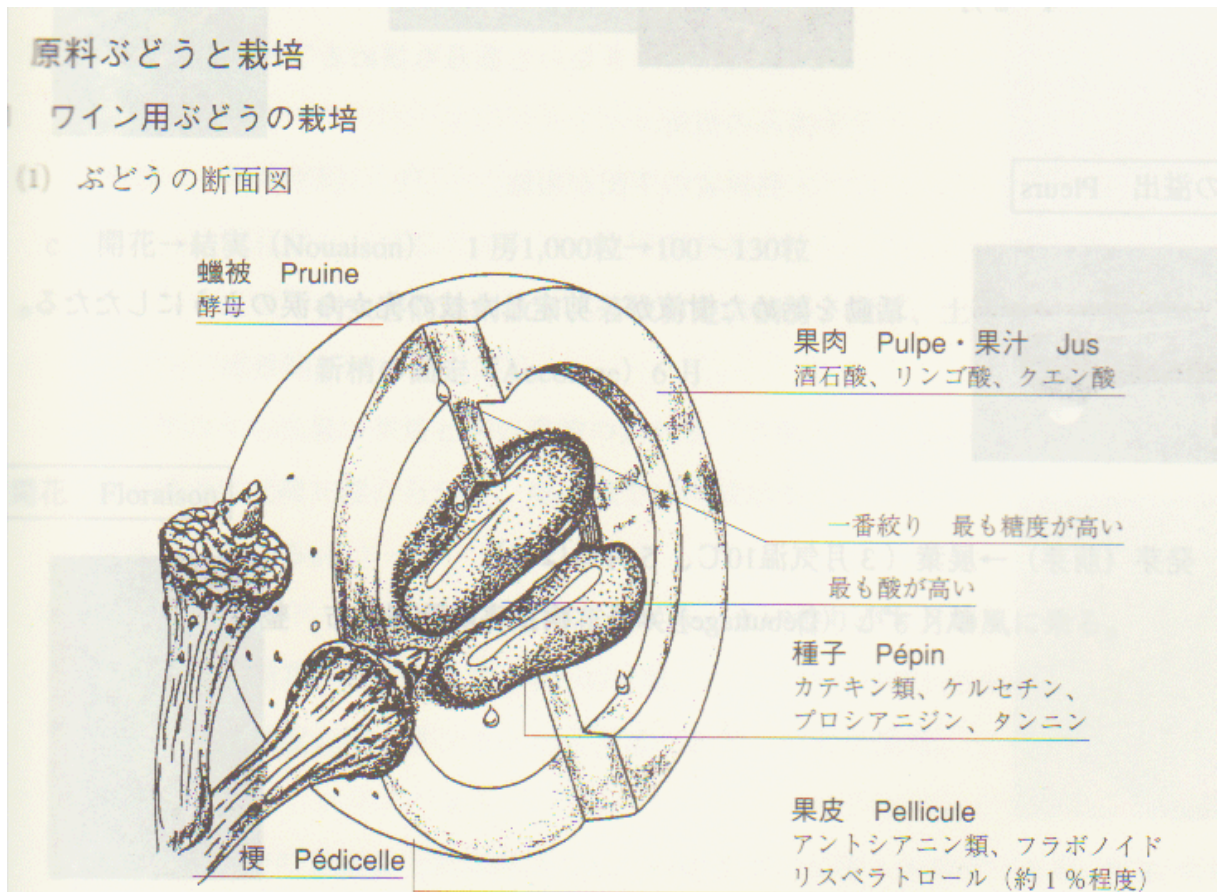
2、 ワインの原料となるぶどうについて

大別すると

ヴィティス・ヴィニフェラ-----ヨーロッパ系品種-----約 3000 種あり

ヴィティス・ラブルスカ-----アメリカ系品種

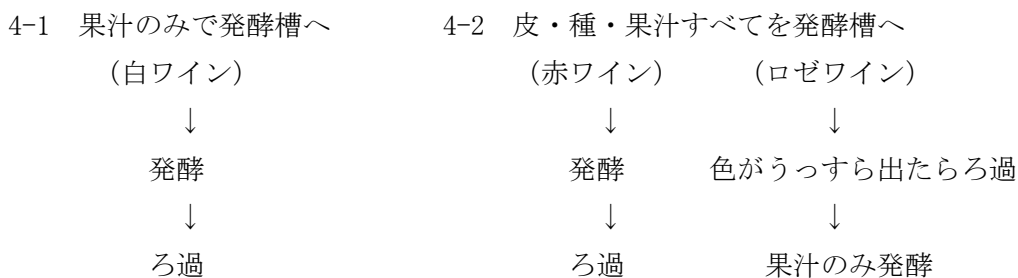
ぶどうを分解すると



醸造方法

※ スティルワインの作り方

- 1、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
- 2、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
- 3、粒を破碎



※ 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
(フランスで認められているのはシャンパーニュのみ)
- 2、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)

栽培方法

さあ、ここから BIO の道

- 1、 私たちの生活全般を取り巻く意識の変化。食生活・人間としての生き方を含めて世界的に自然環境と健康に配慮したライフスタイルへと変化。
無農薬、有機野菜、そのために無添加であることが安全安心であると認識されている。
そんな時代の意識の変化に伴って登場してきたのが、BIO ワイン
- 2、 BIO ワインとは、
有機農法で育てられたぶどうのみを使用したもの。
 - ※ 無農薬であること
化学肥料・除草剤を一切使用しない。
 - ※ 他の農作物では認められないが、ワインの場合のみワインが健全に保たれるよう微量添加される酸化防止剤は認められている。

なぜ BIO にこだわるのか

土壌を活性化し、健康な土を作る。

良いぶどうを得るために各々の畑のテロワールを最大限引き出すためにも大地を健康で健全に保ち、後世にも健全に渡せるよう努力する。

土の中には沢山の微生物が存在し、微生物が活発で元気であればあるほどその土地特有の個性が育つ。化学肥料や除草剤を多用すると土中の微生物が死んでしまい、根から吸い上げるその土地特有のミネラル分の吸収の邪魔をすることになる。根もしっかり土中に張らなくなる。

※2月3月には畑を耕し、空気をよくいれてフワフワの土づくりをしている。

天・地・人の関係で農業は成り立たせるべき

天は、太陽の光のエネルギーと滋養となる雨・水を天地に与え

大地は、健康な土を作り、

人は、土とぶどうが健全、健康に育ち畑の環境がぶどうにも人間の体にも良い状態を保持できるよう努力し、我子を育てるような愛情と高い志をもつ。

天、地、人のエネルギーが合わさり、美味しいワインができる。

BIO ワインの認証について

1920年代からより自然に・・・の考え方。

AB マーク-----栽培において無農薬であるとの仏政府の証明マーク

ECOCERT(エコセール)----醸造、瓶詰めまでに何ら化学物質を使用していない仏政府の証明

DEMETER(デメター)-----EU のオーガニック規定よりもはるかに厳格

1924年ドイツのルドルフ・シュタイナー博士が提唱した

「バイオダイナミック農法」を実践する農家による社団法人団体名であり証明でもある。

デメテール：ギリシャ神話の豊穰と農耕の女神が元になっている。

とありますが、生産者の中には認証取得に無関心、執着心もなくごく自然体に、有機農法、BIOを強張せずともこれって普通のこと、当たり前のことと素晴らしいぶどうからワインを造っている人たちも数多くいます

一口にBIOワインといますがその仲間を分けると

- 1、 自然派ワイン-----栽培、醸造において自然な造り方を尊重
- 2、 ビオロジック-----オーガニック農法
化学肥料・農薬・除草剤を一切使用しない
- 3、 ビオディナミ----- 2、のオーガニックを更に進化。
より健康なぶどうを育てるため、自然物質から調合した畑の栄養剤を使用。しかも月、惑星の運行にのっとり農作業

BIOワインとは、ビオロジック（オーガニック）・ビオディナミ農法で栽培されたぶどうを原料にしたワインをBIO（オーガニックワイン）と呼びます。

無添加ワインとは

酸化防止剤を使用しないワインのこと。

BIOワインとは異なる。

BIOワインにはぶどうそのものや醸造所に付着している酵母から醸造段階で自然発生するSO₂（亜硫酸塩）がごくごく微量残存するため、添加していなくてもワインの裏ラベルに酸化防止剤を記載されます。

BIOワインとその他のワインとの比較

	① BIOワイン	②その他のワイン
葡萄栽培	<ul style="list-style-type: none"> ・化学肥料を使用しない ・殺虫剤などの農薬を使用しない ・除草剤を使用しない 	<ul style="list-style-type: none"> ・必要に応じて化学肥料を使用 ・殺虫剤などの農薬を使用 ・除草剤を使用
ワイン醸造	<ul style="list-style-type: none"> ・天然酵母中心で発酵 ・酸化防止剤の使用料を抑える ・濾過をなるべく控える 	<ul style="list-style-type: none"> ・培養酵母を使用して発酵 ・酸化防止剤の使用料が多い。 ・濾過するが多い

①と②のよいとこどりが、リュット・リゾネ（対処農薬栽培法）

必要なときには薬剤を処方…虫が卵を産み付けたり、カビにやられているのに無視はないでしょう。その部分だけ消毒すれば全体が助かる。人間も風邪をひいたらお医者さんにかかり、適切にお薬を処方されて飲みますよね。あれと同じ。

もちろん肥料は有機

Wine List

Vin Blanc : Muscadet Sevre Et Maine 2008 SURLIE ¥1680
ECO CERT ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ・シュールリー
ミュスカデル 100%
Appellation Muscadet Severe & Maine Controlee

Vin Rouge : La Cuvee des Grands Hommes 2008 ¥2300
AB マーク ラ キュヴェ ド グランゾム
ビオロジック
グルナツシュ 40%
シラー 40%
カリニャン 20%
Appellation Cotes du Ventoux Controlee

Vin Rouge : Ch. la Grolet 2005 ¥3500
Demeter シャトー・ラ・グロレ
(デメター) メルロー90%
ECO CERT カベルネ・ソーヴィニヨン 10%
Appellation Cotes De Bourg Controlee

Vin Rouge : NOWAT 2005 ¥6615
認定取得なし ノワット
有機バイオダイナミ カベルネソーヴィニヨン 40%
シラー 30%
ムールヴェードル 20%
サンソー 10%
電気を一切使用しない中世の様な作り、
樽はロマネ・コンティの使用済み樽。
Appellation Cotes De Provence

Vin Blanc : LA GARANCE 風 2009 ¥3500
ビオロジック ラ ガランス
ビオディナミ

Vin de Pays de Herault
自生酵母使用
シャルドネ 100%

Vin Rouge : Domaine CHANTAL LESCUR Pommard 1998 ¥8400
ビオロジック ドメーヌ シャンタル レスキュー ポマール

ピノ・ノワール 100%
Appellation Pommard Controlee

Vin Rouge : Ch. Fontenil 2002 ¥3570
シャトー・フントニル

ラベルにミシェル・ロランのサイン、彼が所有し、プロデュース。
フロンサックのペトリュスを目指し作り出したワイン。

メルロー 90%
カベルネソーヴィニヨン 10%

パーカーポイント 90

Vin Blanc : Domaine Marc Tempe
ビオディナミ ALSACE Burgreben 2003 Riesling ¥4,725

ドメーヌ マルクテンペ アルザス ブルクレーベン リースリング
リースリング 100%

チーズ : ブリア・サヴァラン
ロックフォール

干果 : いちじく

サラダ : キャロット・サラダ
葉っぱのサラダ
プチトマトのサラダ