

# マダム櫻子のワインセミナーIN 金沢

## 良いワインは良いぶどうから

日時：平成 22 年 9 月 10 日(金) 19 : 00～

場所：アート薬局 2F 金沢市中橋町

主催：(有)西田酒店 マダム櫻子

### ● ワインの基礎知識

(知ってる人はウンウンうなずき知らなかった人はナルホドォ！)

- 1、人類誕生以前から存在するお酒それがワイン (資料1)
- 2、ワインの種類と醸造 (資料2)
- 3、知って得！特！徳！トクワインのあれこれ (資料3)
- 4、ロスチャイルド家について (資料4)
- 5、ボルドーとは (資料5)

### ● 実践

ワインのテイスティング

<本日のテーマ：全ては、一組の夫婦から始まった>

市川海老蔵・麻央さんの結婚披露宴に使用された

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドのワインの全てをたのしみつつ

チーズとマダム手作りの七尾のごつつおで (料理は無理ィ！！)

ヨーロッパの近代史を影で支えた一組の夫婦の出発点からひもとく、

ロスチャイルド家の壮大な物語をダイジェスト版で知りましょう。



## 1、 人類誕生以前から存在するお酒それがワイン

### 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。

### 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と変化する。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、人数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の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)

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

\* 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始者(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！

現在目覚ましい進歩、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。

## 2、ワインの種類と醸造

### ワインの種類 1

- ・ 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皮からの色素、種からのタンニンを抽出しながら発酵。

#### 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ロゼ色になった頃、皮・種をろ過。
- 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。

### ワインの種類 2

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

・スペインのサンテリア

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

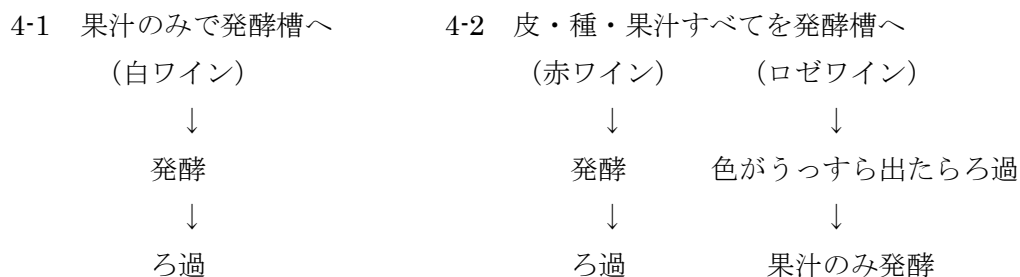
甘口のワインとなる。

・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

- 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)

### ※ 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  
↓  
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)  
↓  
窒素ガス内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

### 3、知って得！特！徳！トクワインのあれこれ

#### \* 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、

何ととっても、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。

自身なら塩をふって白ワインで。

#### \* 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(コショウ粒クローヴなんぞ)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



## 4、ロスチャイルド家について

ロスチャイルド家にとってのこの200年程の歴史は、彼らがユダヤ人であるが故のドラマチックなもの。

巨万の富と名声がヨーロッパ中に鳴り響き成功してもなお、各国での彼らの地位の扱い、ユダヤ人貴族の誕生までの苦難の道と、それでもなお続く差別との戦い。

正に、ヨーロッパ主要各国で経済的に国王、国家元首以上の富の裏付けをもち、政治的発言権をも持ち各国の兄弟協力しつつ、一族繁栄へと導くサクセスストーリー。

5人兄弟=5本の矢=一族の象徴

- ・ 電気がない時代、ロスチャイルドの飛脚馬車はだれよりも(国家機関や商売ガタキなど)早く、必要情報を暗号により手元に届けあった。
- ・ 伝書バトも通信手段
- ・ 鉄道事業や石炭、鉄鉱石の採掘など新時代のビッグビジネスを見抜く。その間にある第一次大戦、第二次大戦
- ・ 石油油田の探索
- ・ ナチス・ドイツとのかけひき—あのムートン、ラフィットがドイツの駐屯地となる。
- ・ 正しくヨーロッパの近代史

日本も日露戦争の資金調達を依頼するが、断られたかわりにアメリカのユダヤ系金融王を紹介される。

戦争には勝ったがロシア革命のゴタゴタで賠償金が入らず、日本はずーっと借金をアメリカ金融王に支払い続ける。日露戦争に勝利したのはアメリカ、と言われた。

関東大震災、第二次大戦後の日本の復興にあたり、お世話になる。現在尚、世界で一番の富と名声を誇る一族でありつづけている。

- ・ ロスチャイルドの一族としてオギャアと生まれたその瞬間から自動的に1億5000万以上の財産とロスチャイルドとしての生き方を強いられる。

この点と歌舞伎の名門の一族として生まれ、一門の誇り、伝統、名声を一身に背負って生きていかねばならない、このことの共通点にかつて女優であった現バロン・ド・フィリップ・ロートシルト(Ch.ムートン)のオーナー、フィリピーヌが市川団十郎と共鳴。親交を深めていた事で、子息の披露宴に彼らのワインが。

## 4、ボルドーについて

バロン・ド・フィリップ・ロートシルトの本拠地ボルドーとは？

ボルドーの概略

紀元前ローマ軍のヨーロッパ遠征によりボルドーにぶどうとワインもたらされる。  
ちなみにブルゴーニュ～シャンパーニュ～ドイツへと進み、現在のワイン造りの基礎をつくる。ブルゴーニュのワインの父がジュリアス・シーザー。  
ボルドーのワインの父が(マルクス・ルシニウス・クラッスス)

そのテロワール

※ テロワールとは、ぶどうの植わっている全ての環境のこと  
(土壌成分・地形、川の有り無し、山の有り無し、海は？天候・作り手の考え)

地図参照

川のもたらすテロワールの違い

1855年パリ万博、これよりボルドーの作り手にとって正しい方向へと道が開ける。  
これより前にオーメドックの沼地にオランダの干拓業者が入り、立派な畑に。

これに目をつけたのがパリの社交界の金持ちたち。

ボルドーのオーメドックにこぞって、投機目的でワイナリーを買いあさった。ハートマークで有名なカロン・セギュールのセギュール伯爵とかロスチャイルドとか。

19世紀初頭からのフィロキセラ禍(油虫、アメリカより来たりてヨーロッパを100年にわたり食いあらす)それにつづく大戦、ボルドーのメドックはドイツ軍に占領。  
戦後、1960年代よりボルドー再生。



## Wine List

H22.9.10

### 1、Champagne : BARONS DE ROTHSCHILD

バロン ド ロートシルト

¥6,930

品種 : シャルドネ 50%

ピノ・ノワール・ピノ・ムニエ 50%

(ボトルの裏ラベルにロスチャイルドの3家のサインが入っています)

左より、Ch.ラフィット・オーナー、エリック・ド・ロスチャイルド。真ん中、

Ch.ムートンのバロネス・フィリピーヌ、右、Ch.クラークのベンジャミン・

ド・ロスチャイルド。

各国のロスチャイルド家の晩餐会・イベント等に一族の誇りと結束を表すシンボルとして誕生させたシャンパーニュ、お祝いの席、晴れ舞台にピッタリ。

ラベルのロスチャイルドの紋章の下の三つの言葉は(調和) (勤勉) (誠実)

### 2、Vin Blanc : Carabas CHARDONNAY Vin de PAYS D'OC

カラバス シャルドネ ヴァン ド ペイド オック

¥2,625

品種 : シャルドネ 100%

カラバスは昔話、「長靴をはいた猫」に登場するカラバス侯爵に由来(ラベルの人物がカラバスその人)地中海性気候で畑は暖かく乾燥。

海風が通り、ぶどうは病気をしにくく、パワフルながらバロン・フィリップの特徴のエレガンスがよく出て辛口ですがフルーティ。

### 3、Vin Rouge : Carabas 2007 Vin DE PAYS D'OC

¥2,625

↓

カラバス ヴァン ド ペイド オック

披露宴には出てませんが、仲々の出来なので

あえて出しました。成田屋より金沢の勝ちい。

品種 : シラー50%

グルナッシュ 20%

マルベック 15%

カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

メルロー5%

15~16°Cでサービス

**4、Vin Rouge : BARON NATHANIEL 2007 AOC PAUILLAC**

バロン・ナタニエル ポーイヤック

¥4,725

品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン 80%

メルロー10%

マルベック・プティベルド 10%

ナサニエルはバロン・フィリップ社の出発点、1853年にシャトー・ムートンを購入したイギリスのロスチャイルドのネイサン・マイヤーの息子。

正しく今日のChムートンの大元。

櫛の木樽熟成の重厚かつエレガントなワイン。

フランスらしい気品、上品さが特徴。

2007年のヴィンテージは2005年以上かも。

**5、Vin Rouge : DOMAINE DE BARON ARQUES 2006 AOC LIMOUX**

ドメーヌ・ド・バロナーク

¥6,090

品種 : メルロー51%

カベルネフラン 11%

カベルネ・ソーヴィニヨン 7%

グルナッシュ 6%

マルベック 13%

シラー12%

とても重厚で複雑味があり、熟成により更に更にまろやかで調和がとれ、リッチなワインになります。

南仏、ラングドック地方、リムーの村のワインで2002年までリムーのシュールダルクとジョイントで作っていたのだが2003年以降、バロン・フィリップ単独に。

(ジョイントものの3番目)

有名な一番目がアメリカのロバート・モンダヴィとのジョイントのオーパス・ワン

2番目、チリのコンチャイトロとのジョイントでアルマヴィーヴァ。

6、Vin Dessert : AOC SAUTERNES BARONNE PAULINE 2003

ソーテルヌ バロンヌ ポーリーヌ

¥6,615

品種 : セミヨン 70%

ソーヴィニヨン・ブラン 20%

ミュスカデル 10%

ポーリーヌはバロン・フィリップの妻、現オーナーフィリピーヌの母。

※畑でボトリティス・シネレア菌が完熟ぶどうにつくと中の水分が蒸発、エキス分のみ残りさながら干しぶどう様になる。750ml1本に必要なぶどうの量は1kg(干しぶどう状の1kgは…何倍?)、価格の高さは原料価格に比例する。

貴腐ワインのもつ豊かな甘味と、甘さのうしろに控えている上品で上質の酸味が甘い果実や青カビ系のチーズにあうと、不思議に甘さが消失。サッパリ飲める。食事のあとの仕上げのワイン。