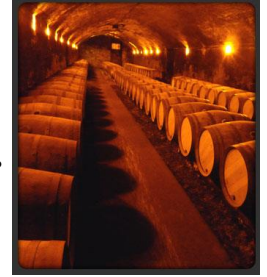


ワイン課通信

お疲れ様です。パリのワイン食堂ゲラトマです。1月15日号のワイン課通信を担当させていただきます。
今回はワインの熟成をテーマに行いました。



ワイン醸造の特色

ワインは醸造酒に分類される。ウイスキーや焼酎と違って「蒸留」と言う工程を持たない。
日本酒やビールも、この工程を持たない「醗酵」だけで造られる同じ醸造酒だが、
その製造工程には大きな違いがある。

日本酒やビールの原料は米や麦の穀物で、そのままではアルコールに変えることは出来ない。

その主成分の澱粉を分解して、発酵しやすい糖にしなければならない。いわゆる「糖化の工程」が必要になる。
日本酒では麴の、ビールでは麦芽の糖化酵素を利用する。

一方ワイン原料のブドウは多汁性の果物で、完熟した果実をしぼって得られる果汁には、
アルコールの原料となる糖も果糖の形で含まれているし、酵母も果実に付着している。

従って、「糖化の工程」の必要がない。

つまり、ワインの製造工程は単純で、ぶどうを潰しさえすれば自然に発酵が起こり、ワインの醸造が可能になる。

ブドウの果汁には、酸、タンニン、ミネラルなど風味に関係する成分が含まれている。

従って、ワインの仕込みの場合には、日本酒やビールのように原料の配合を考える必要は全くない。

そして、この果汁の成分はブドウの品種、産地の気候、土壌、栽培法、収穫時期などによって異なり、

仕込み時に手を加えて、変更するようなことは出来ない。

つまり、ワインのスタイルと品質は、殆ど原料のブドウの出来によることになる。

それ故、日本酒やビールと違って、ワイン造りでは、産地、品種、

ブドウの出来（収穫年度－Vintage）などにこだわるのである。



ブドウ果実が持つ、特徴的な成分も、ワインの醸造で重要な役割を果たしている。

果汁に含まれるリンゴ酸、酒石酸などの有機酸は、ワインにしっかりした酸味を与え、

雑菌をも抑える働きをする。また、主に、ぶどうの果皮に含まれるアントシアニン（植物色素）や

タンニンなどの豊富なポリフェノール化合物は、赤ワインの色や渋味に関係するが、抗酸化力を持っており、
ワインの熟成と密接な関係を持っている。

ワインは農業製品

ワイン造りは、恵まれた成分を持つブドウを原料としているが、その品質は自然の条件に負うところが大きい。
年々の気候に左右されし、醸造の主役となる微生物も、野生のものが多く利用されている。

又、ブドウは穀物と違って、貯蔵することも、長距離の移動もできないから、収穫地で直ちに仕込まれる。

つまり、日本酒やビールは工業製品と言えるが、ワインは栽培地に縛られる農業製品の性格を顕著に持っている。



ワインの熟成

ワインには、若飲み（早飲み）タイプと熟成（長寿）タイプがある。熟成（vieillessement）とは、壺詰めされたワインがゆっくりと複雑に変化することを言う。空気を遮断された壺の中で、ワインは洗練され、和らぎ、丸くなり、ブーケが造られ開花する。

ワインの変化は、色調に一番はっきり現われる。赤ワインの場合、年月を経ると、色調はレンガに似た赤橙色が次第に増してくる。こうしたワインは、煉瓦色（tuilee）と言われる。白ワイン、特に、甘口の白ワインは、年月を経ると黄金色になり、やがて琥珀色に変化する。

香りも同じように変化する。ぶどうの品種の持つそれぞれのアロマは、醸造中のみならず、樽で熟成する間にも生まれるが、壺の中でも年月と共に変化して、ワイン特有のブーケ（bouquet）が醸し出される。樽の中では、木の香りやバニラの香りに移り、それが壺の中で成長し、皮革や野禽、茸、森の下草等の香りに変化する。

味の面では、赤ワインのタンニンの構造が変化する。若いワインによくある生硬さと収斂性が消え、深みのある円やかなタンニンになって、ピロードのような舌触りと共に、ワインに複雑さと厚みを加える。

ワインは生きている

熟成向きワインは年月と共に、一般的には品質が向上する。とは言え、一定期間を経ると、ワインのブーケは消え、品質、タンニンとも衰え、水っぽくなり、取り柄のないワインになってしまう。従って、そのワインの持つ適正時期に開けられるのが肝心で、賞味期限が切れないよう注意する必要がある。10年～20年以上渡る長期熟成に耐え得るワインはそう多くは無い。ワインの適正保存期間は、基本的に、ワインの種類（白、赤、ロゼ、辛口、甘口など）、産地（テロワール、気候、ブドウの品種など）、収穫年を示すヴィンテージ、醸造と熟成で決まる。古ければいいというものばかりではない。

ワインの品質は、ブドウの作柄に左右される。ブドウの作柄は気象条件に左右される。

ヴィンテージ・チャートは、その地方全体の、その年に収穫情報と新酒の酒質に基づいて作成されたものである。

注意点：1. ヴィンテージを気にすべきワインなのか？

一般的に言って、グラン・クリュ・ワイン（極上ワイン）は、長期熟成型のワインが多く、この場合はヴィンテージは重きをなす。豊作の年のワインは、長期熟成に耐え得る力を持っているが、不作の年のワインは、葡萄の力が弱いため、熟成も速く、生命も短い。従って、不作年の長熟タイプは、10年以内で充分楽しめる。

2. ヴィンテージ・チャートは産地の一般情報である。

表は、産地一般の情報を伝えるもので、個別のワインの畑や、造り手の情報を伝えるものではない。あまり良くない年であっても、造り手によっては、相当なレベルのものに仕上がっている場合もある（近年は栽培・醸造技術の進歩により「大外れの年」が少なくなった）

3. 古酒神話

ワインには、それぞれ飲みごろがあって、古ければ古いほどいいと言う事は無い。ただ、当たり年の長熟タイプは、より長期の熟成期間を要し、熟成よって素晴らしいワインに変身する。その熟成期間は、それぞれワインによって異なる。

