

# ワイン課通信

皆さんこんにちは！！今回ワイン課通信を担当させていただくバニユルスの渡辺です。前回のPDS会の報告をさせていただきます。

テーマは「**スペインの自然派ワイン！！**」

自然派ワインの定義はさまざまあれど、健康志向、オーガニック志向で食材もワインも自然派が良いという傾向は確実にある。自然派ワイン市場は小さいけれども多くのバルやレストランで自然派ワインを置くようになってることも確か。

どんな自然派ワインがあるの？と見るとフランス、イタリア、日本、、、”自然派ワイン”としてのくくりで扱うお店はほとんどこの3つの国がメインだ。スペインワインに自然派ワインはないのか、、、いいえ、あります！たくさんあります。その中でも、オザミで扱う自然派スパニッシュワインを今回テーマに用意させていただきました。

スペインは皆さんご存知のとおり、**温暖な国、日照量も多く、農薬を使わずに、適切に熟した健全なブドウが採れる土地**がある。高標高の場所も多く、さまざまな地形、土壌で昼夜の温度差が大きく、ブドウの成熟がバランス良く栽培されるとちがあります！

オーガニックやビオダイナミ、そんな言葉が使われる前からスペインの多くの地方では農家の方々が着きの動きに従って、農薬を使わずブドウ栽培が行われてきた。だから有機栽培のブドウ畑で作られたワインはたくさんありますし、野生酵母で醸造したワインもたくさんあります。

また、サン・スーフル、もしくは最低限のSO<sub>2</sub>添加(総亜硫酸量50mg以下)のワインもじつはたくさんあります。そんな高クオリティのワイン醸造家を二人に絞って紹介したいと思います。

スペインの自然派のワインを紹介する前にそもそも、SO<sub>2</sub>とはなんなんでしょうか。

## 酸化防止剤=SO<sub>2</sub>(二酸化硫黄)

まず、「酸化防止剤」は、食品やボディークリームなどの化粧品を酸化から防ぐことを目的としており、たくさんの種類がある。たとえば、ビタミンC、ビタミンE、カテキンなど意外と身近なものも使用されているが、これらは抗酸化作用をもっており、食品に加えた場合、食品衛生法の定めによって「酸化防止剤」と表示することが義務付けられている。

そんな数ある「酸化防止剤」の中でワインに添加されることが多いのがSO<sub>2</sub>である。

SO<sub>2</sub>には形状違いで亜硫酸や亜硫酸塩などがあるが、SO<sub>2</sub>(二酸化硫黄)は気体、亜硫酸は亜硫酸を中和した際に生成される塩のことで、どれも効能は同じである。

SO<sub>2</sub>は私たちが普段吸っている空気中にも含まれているし、ブドウの房にも少量ではあるが、自然につくことがある。また、発酵の段階で必ず5~15mg/Lの(亜硫酸)が発生するので、本当に”SO<sub>2</sub>ゼロ”のワインというのは存在しない。

## SO<sub>2</sub>の種類

おもに2種類あり、ひとつは他の物質と結合したものと、もうひとつは何ともくっつかず、ワインの中でふらふらしているものがあります。前者は「結合型亜硫酸」と呼ばれていて、すでにあらゆる物質と結合しており、期待されている効果は発揮できない。

一方後者は「遊離型亜硫酸」と呼ばれており、これが抗酸化作用や抗菌作用などを持つ。

## SO<sub>2</sub>添加量の基準

辛口赤ワイン 160mg/L      白ワイン、ロゼ、スパークリング 210mg/L

中甘口ワイン 260mg/L      甘口白ワイン 300mg/L      貴腐ワイン 400mg/L

『Bio』などの認証期間では、上記の1/2~1/3程度の添加量しか認めていません。

## SO2添加のメリット

### ①酸化防止作用

SO2は二通りの効果によってワインを酸化から守ります。

ひとつは、ポリフェノールオキシターゼと呼ばれる酸化させやすくする酵素の働きを止めること。搾りたてのぶどうジュースや切ったりんごをそのまま置いておくと、茶色く変化しますが、その原因となるのがポリフェノールオキシターゼです。この酵素は、実が傷ついたり腐ったりしていると濃度が高くなるので、寄付菌のついたブドウを使う甘口ワインは普通のワインよりも酸化しやすく、多量のSO2が必要になります。SO2の使用を最小限にしたい生産者は、収穫時に手摘みで厳しい選果を行う必要があります。

もうひとつは、酸化によって生まれる物質と結合することで参加のダメージを妨げること。つまりSO2はワインの酸化を直接防ぐのではなく、酸化によって生じたダメージを広げないようにして混乱の拡大を防いでいるのです。

### ②抗菌・殺菌作用

SO2は悪玉酵母や最近(バクテリア)の増殖をおさえますが、ワインの醸造に必要な酵母の働きは防げないため重宝されています。さらに、アルコール発酵を行う酵素をきちんと働かせることができるため、アルコール度数が上がりやすいという効果もあります。また、バクテリアはリンゴ酸などのワインに含まれる有機酸を壊してしまうことがあり、バクテリアの動きを抑えることで酸を高いままに保持するためにSO2を使用する生産者もいます。

### ③清澄作用

SO2にはワインの清澄を促す効果があります。

### ④黒ブドウの果皮から色素を抽出

ブドウの細胞壁を溶かし、ポリフェノールの抽出を安易にします。

### ⑤官能的効果

SO2を入れるとワインはタイトな味わいになるといわれています。適度な量のSO2はワインにクリアでフレッシュな味わいになるといわれています。

## SO2添加のデメリット

### ①人体への影響

ごく少量のSO2でも喘息患者には有害反応を起こす可能性があります。またSO2にアレルギーを持つ人もいます。

もう一点、SO2無添加ワインなら翌日の頭痛がないともいわれています。

### ②臭い

SO2は近くに鼻を近づけるのも厳しいほどつんとした強い刺激臭があります。ワインに添加される場合は微量なのでほとんど気にはなりません、濃度が濃くなりすぎるとツンとする臭いが感じられるようになります。

### ③官能的効果

メリットのところでもクリアかつフレッシュな味わいになるとのべましたが、逆にワインの良い意味での濁りやうま味といったものは排除する傾向があります。



## Sellar Escorda セラーエスコータ

地方: スペイン カタルーニャ  
設立: 2003年  
総面積、総生産量: 10ha、30000ボトル  
気候: 地中海性気候  
土壌: 石灰岩質土壌  
栽培方法: ビオディナミ  
生産者: ホアン・ラモン・エスコータ



### ワイナリーについて

ワイナリーは、バルセロナの南西へ車で90分、ペネデスとプリオラートの中間にあるコンカデバルペラ地区にあります。気候は地中海性ですが、東に30kmの海から吹く午後の海風があり、ペネデスよりも明らかに涼しく湿度は低く、プリオラートと比べても涼しい気候となり、これがワインにエレガンスをもたらします。

設立は2003年ですが畑自体を購入したのは1998年、2002年まではブドウの状態を見極めつつ共同組合に売却していました。2003年ヴィンテージでようやく納得のいくブドウで僅か量ながら7樽のみのメルローと8樽のみのピノノワールをリリースしました。

動植物と一体を思想にかがけていて、ワインのエチケットにはその畑と一緒に住む動物たちが描かれています。また、ブドウ栽培、ブドウそのものを大切にブドウ栽培を心がけていま

## Mendall メンダール

地方: スペイン カタルーニャ  
設立: 1999年  
総面積: 6ha、15000ボトル  
気候: 乾燥した地中海性気候  
土壌: 主に粘土質土壌で一部石灰岩を含む  
栽培方法: ビオディナミ  
生産者: ロレアノ セレス



### ワイナリーについて

ワイナリーはバルセロナから南へ200km、海からは50km、カタロニアのテッラ アルタ地方のピネル・デ・フライという村にあり、その村の農家に生まれたロレアノは、エンジニアリングの勉強をし、IT業界に身を置きながらバルセロナで10年間働いていましたが、1997年に「あの土地へ帰ろう」と決意しました。当初彼は地元の共同組合の社長として仕事をしましたが、そこに将来はないと感じ、1999年に家族の所有するブドウ畑から初めて自分自身のワインを造りました。その後少しずつほかの畑も借りていき、2007年には家族の畑も加わりましたが、それでも合計6haの畑で、収穫量は非常に低く、平均でもたった20hl/ha

## ★テイasting★

今回、使用したアイテムはできる限り、”品種””土地”を合わせ、酸化防止剤を含むものと極力抑えた上記2人の生産者のワインを飲み比べました。

### ①Portell Vinicola de sarral

地域:カタルーニャ コンカ デ バルベラ地区  
生産者:ヴィニコラ デ サラル共同組合  
気候:地中海性気候  
品種:マカベオ70%、パレリヤーだ30%  
発酵:タンク内二次発酵  
微発砲スパークリング



### ②Els Bassotets'12/Escoda

地域:カタルーニャ コンカ デ バルベラ地区  
生産者:エスコダ  
品種:マカベオ100%

#### ①②のテイastingコメント

外観は①が非常にクリアなレモンイエローに対し、②は濃い小麦色、オレンジ。時間が経つにつれ、色味が濃くなってゆく。  
香りは①がフレッシュなアンズやレモン、大ぶりの白い花に加え、ミネラル感を感じる。  
②は完熟したアンズやカリン、オレンジピール、オイリー感を感じる香りがし、硫黄、若い梅、ミントやハッカなどの独特な香りを感じる。  
味わいは①はフレッシュで生き活きとした酸味が印象的でキリッと冷やして飲みたいと感じた。  
②は丸みを帯びた酸味ふくよかな果実味、心地良い苦味・タンニンが印象的。まるで出汁のような複雑な味わい、凝縮した旨味を感じた。同じ地域、ほぼ同じ品種でも全くと言っていいほど違う味わいだった。

### ③Huellas09/Frank Massard

地域:スペイン プリオラート  
生産者:フランクマサール  
品種:カリニャン50%、ガルナツシュ40%、シラー5%  
カベルネソーヴィニヨン5%



### ④Nas del Gegant12/Escoda

地域:カタルーニャ コンカ デ バルベラ地区  
品種:カベルネフラン、カリニャン、ガルナツチャ、メルロー

①同様、すべての工程で手作業。理想的でないブドウは手作業で取り除く。オーク樽ではなくコンクリートタンクで野生酵母を用いて1週間発酵。圧搾後、ステンレスタンクで9か月熟成。無濾過で瓶詰め。

#### ③④のテイastingコメント

③④ともに濃いガーネット色。香りはどちらも黒系果実、プラムやブラックチェリー、フレッシュというよりはより完熟した、またはコンフィチュールのような印象を感じた。またスパイスとしては黒コショウやシナモン、④の方は少し出汁のような香りを感じていた。  
味わいは③はアタックにベリー系の凝縮感のある果実味が印象的でアタックも濃くも感じたキレイめなワイン。④は丸みのある酸味が印象的でカカオのような収斂性を感じる。少し冷やして酸味を出して飲みたい。④の方が少し野性味を感じる。



⑤Terme de guiu11/Mendall  
 地域:スペイン テラアルタ  
 品種:カリニエナ100%

⑥Finca espartalBP11/Mendall  
 地域:スペイン テラアルタ  
 品種:ラドネ ペリュ(カタルーニャの土着品種)100%



⑤⑥は同じ生産者で  
 品種違い！！

⑤⑥ともに収穫、醸造、ボトリングまで手作業で月の満ち欠けにあわせ手作業で行う。  
 無濾過、無清澄でいかなる時も自然でないもの(SO2や様々な添加物)は入れない。このヴィンテージにはないのですが、2013年以降にはContains Sulphites(亜硫酸塩を含む)という記述がありますが、MendallはContainsの後ろにOnly Natural(自然なものだけ)と抜け目なく記述しています。

### ⑤⑥のテイastingコメント

⑤の外観は紫がかったガーネット色。⑥の外観は明るみのあるルビー色。⑤の香りは自プラムのコンフィチュールやミントのようなメンソール感、シナモン。⑤の香りは熟したイチゴや小梅、ほんのり紫蘇、バラのような華やかな香りを感じた。味わいは、⑤は香りに反してフレッシュ。伸びやかな果実味と酸味、タンニンが印象的。⑥は丸みのある果実味、伸びやかな酸が心地よく、タンニンは溶けたように穏やか。ゆっくりと楽しみたいワイン。

### 全体を通して

今回のPDS会で自然派ワインということを取り上げさせていただきましたが、ざっくりと広い範囲の中で酸化防止剤にスポットを当てました。酸化防止剤無添加というワインは香りや味わいが添加しているワインと比較して味わいが異なるということを自ら感じれた会になりました。また、酸化防止剤を添加しないために葡萄のポテンシャルを最大限に引き出すために積み重ねた生産者の努力や絶対に妥協しないという思い、個性など調べていくうえでたくさん感じ、非常に楽しかったです。

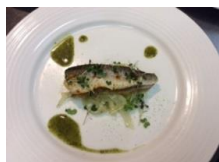
また、スペインワインの中では少し高めなラインナップにはなりますが、ムッシュが価格を聞いたときに自分の想像よりもかなり安くて驚愕していました。そんなワインがスペインにはまだまだたくさんあります。ぜひ皆さんもスペインワインに挑戦してみてください！！

ありがとうございました。 バニユルス 渡辺なつみ

### 本日のお料理

バンビ島田さんが担当してくださいました。ありがとうございます。

1er  
 愛媛産あゆとあゆのブランドード  
 あゆ蓼(たで) ヴィネグレット



2em  
 穴子とゴボウ  
 ポルト酒ソース



Plat  
 ジャージー仔牛のロースト  
 仔牛のジュとマッシュルームのソース



ムッシュワインはなんと！  
 DRC ECHEZEUX'09でした！

ピタリ賞はなしですが、バニユルスの  
 関口さんが初参加で健闘賞でした！！  
 ありがとうございました！！