

ワイン課通信

4月下旬号

皆さんお疲れ様です。バニユルス上野店の佐藤と申します。
今回はスペインのスパークリングワイン"CAVA"について書かせて頂きます。
泡モノといえど何と言ってもシャンパーニュですが、
最近はこの"CAVA"の知名度も上がってきました。数多く存在するスペインワイン・・・
その美味しさを知ってもらえる入り口になればと考え学んだことをお伝えしたいと思います。

まずCAVA(カバ)とはどういったものなのか?その歴史について

カバとはスペイン国内のワイン法によって定められた製法で作られたスパークリングワインの事です。
カバと名乗るには醸造方法、ブドウ品種などが厳しく法律で定められています。
カバ以外のスパークリングワインはEspumoso(エスプモソ)と呼ばれます。

カバが最初に作られたのは1872年、誕生させたのはワイン醸造家のホセ・ラベントスという方です。
ホセ氏はワインの醸造に関する研究をするために世界各国を巡りました。
そしてフランスはシャンパーニュ地方で学んだ製造法と装置を携え、
ピレネー山脈を越え、故郷カタルーニャへと帰ります。

その後の数々の研究の結果、よく出来たカバが完成し1885年に商品化されました。
シャンパンに近い泡のキメ細かさとしつこさ、
使用するブドウ品種や熟成の度合いによって幅広く表現される様々な味わい。
カバの品質は徐々に世界的にも評価されるようになり、現在多様な銘柄があります。

生産地域について

カタルーニャ、バスク、ナバーラ、リオハ、バレンシア、アラゴン、エストレマドゥーラなどの各地方です。
150以上の市町村が生産地として認可されていますが、実際には95%がカタルーニャ地方産のものです。

CAVAのタイプ

DO CAVA (カバ)の熟成規定について

2007年2月にD.O.CAVA(カバ)の規定が変更されました。同ワインの熟成期間及び表示は以下の通りとなります	
グラン・レセルバ Gran Reserva	この表示はBrut Nature, Extra Brut, Brutタイプのカバにのみ認められます。 瓶詰め(ティラヘ)から搾抜き(デゲジェ)までの期間を30ヶ月以上経て、 なおかつボトル替えをしていないカバに限ります。 30ヶ月以上
レセルバ Reserva	カバ製造の過程で、瓶詰め(ティラヘ)から搾抜き(デゲジェ)までの期間を 15ヶ月以上経たしたもの。 15ヶ月以上

BRUT NATURE:【ブリュット・ナチュレ】

1リットル中、残糖が0~3gまで

澱抜きのと、糖分を加えていない場合のみ用いることができる。

EXTRA BRUT:【エクストラ・ブリュット】

1リットル中、残糖が6gまで

SECO【セコ(ドライ)】

1リットル中、残糖が17~32gまで

BRUT【ブリュット】

1リットル中、残糖が12gまで

SEMISECO【セミ・セコ(ドライ)】

1リットル中、残糖が32~50gまで

EXTRA SECO【エクストラ・セコ(ドライ)】

1リットル中、残糖が12~17gまで

DULCE【デュルセ(スイート)】

1リットル中、残糖が50g以上

ブドウ品種について

カバの規定では白ブドウ5品種、黒ブドウ4品種の使用が認められています。
基本的にはスペイン原産のマカベオ、チャレロ、パレリャーダの3品種でカバが作られますが
近年ピノノワール等の外来品種も認められてきています。

白ブドウ5種の特徴

Macabeo / Viura【マカベオ/ ビウラ】はカバに豊富な酸とフルーティーな香りを

Xarello【チャレロ】はコクのある果実味と心地よい渋みを。

そしてParellada【パレリャーダ】は花の香りに富み、柔らかさをカバに与えてくれます。

Malvasia [マルバシア]に関してはあまりカバには使われませんが、フレッシュな果実味と複雑な香り
熟成と共に香りの変化も楽しめるブドウです。

Chardonnay [シャルドネ]はシャンパンと同じくキリっとした酸味と喉越しの良さが特徴ですが
それに加えカバでは果実味がやや濃くなります。

続いて黒ブドウ4種類です

Garnacha(ガルナッチャ)は複雑な香りと酸味を

Monastorell [モナストレル]は濃い果実味と柔らかさを

2007年から認可されたPinot Noir[ピノ・ノワール]はエレガントな余韻と複雑かつ豊かな香りを

最後にTorepato[トレパット]です。このブドウのみロゼのカバのみが使用を許されています。
ストロベリーやチェリー等の可愛らしい香りと果実味が特徴です。

以上白5品種、黒4品種の組み合わせでカバは作られています。
外来品種が加わることでカバにどのような変化があるのか・・・
これからのカバも期待大です。



カバの製造工程

工程の名称はスペイン語で表記しました。()内はフランス語です。

収穫 = ベンディミア(ヴァンタンジュ)

通常、8月下旬に収穫が始まり9月には終了します。

機械化がかなり進んでいますが、多くのワイナリーでは手摘みで丁寧に収穫され
未成熟な果実や傷んでいるものを取り除き、すぐに圧搾所に届けられます。

ワイナリーによっては収穫したブドウを傷まないよう小さな籠に入れて人力で運ぶ所もあります。

圧搾 = プレンサド(プレスラージュ)

始めにブドウを茎から外し、破碎(果皮を破り果汁と果肉を外に出す)を行い

その後、果実を柔らかく押し潰し果汁を搾り出します。

圧搾の方法はワイナリーによって様々ですが、カバで使用が認められているのは一番搾り果汁だけ
その果汁率も65%までと規定されています。

一次発酵 = フェルメンタシオン・アルコリカ (フェルマンタシオン・アルコーリック)

ブドウの品種ごとステンレスタンクや樽の中で最初の発酵が行われます。

18 以下に保たれた厳重な温度管理のもと、約10日間で発酵は完了
ここで作られたベースワインがカバの出来を大きく左右します。

調合 = メスクラ (アサンブラージュ)

一次発酵で出来上がった様々な品種のベースワインを使って、
それぞれのメーカーごとの個性を出す事を目指してブレンドが行われます

調合方法や各品種の比率は各ワイナリーごとに異なり

出来上がるカバの個性を決定する工程です。

どこのワイナリーでも門外不出のトップシークレットになっています。

瓶内二次発酵 = セグンダ・フェルメンタシオン・エン・ボテージャ (ドゥズィエム・フェルマンタシオン)

ブレンドされたワインは強靱なボトルに入れられ、
少量のリコール・デ・ティラへ (前年に製造されたワインに蔗糖を混ぜたもの) と
酵母が加えられて王冠で密閉されます。

ボトルは地下の穴倉式貯蔵庫に移され、瓶の中では二次発酵が始まります
ワインの中では酵母が蔗糖を分解。その際に発生する二酸化炭素が
ゆっくりと時間をかけてワインの中に溶け込んでいきます。

熟成 = クリアンサ (ヴィエイスマン・シュール・リー)

二次発酵自体は約2ヶ月で完了します

蔗糖を分解し終えて活動し終わった酵母は、澱となって瓶の中に沈殿します
この澱と共に熟成させることで、酵母が分解の際に取り込んだ旨み (アミノ酸) が
徐々にワインに戻されていきます。

カバ統制委員会では、最低9ヶ月の貯蔵・熟成を義務付けていますが
ほとんどのワイナリーではそれ以上の期間の熟成を行っており
長くなるほど泡がキメ細かく安定したものになり

香りや風味が立ちやすく、コクが出て複雑な味となり、様々な成分がよく絡み合うと言われています。



動瓶 ~ 倒立 = レモビード (ルミアージュ ~ ミズ・シュール・ポワント)

瓶内2次発酵の過程で生じた澱を取り除くために熟成の間

何ヶ月もかけて瓶を少しずつ回転させながら瓶口を下向きに立てていきます

逆V字型したピュピトルと呼ばれる板に瓶口を下に向けて差し、

一日に1/8回転させると同時にピュピトルの脚を徐々に開き瓶の傾斜を上げて行きます。

機械化されたワイナリーでは、ジャイロパレットと呼ばれるコンピュータ制御のピュピトルが使われ
生産原価を下げるすることができます。

澱抜き = デグエジェ (デゴルジュマン)

数ヶ月に及ぶ動瓶・倒立の結果、砂のような黄金色の澱は瓶の口の部分に集まります
さらに澱が沈殿している瓶の先の部分を氷点下10度の塩水に浸けると澱は凍って固まります
固まったこの状態で王冠を抜くと、瓶内に充満している二酸化炭素の圧力によって
ごく少量のワインと共に澱の塊が勢いよく飛び出し、澱を抜く事が出来ます。

門出のリキュール添加 =

アディション・デル・リコール・デ・エクスぺディション (ドサージュ)

澱抜きの際に澱と一緒に抜けてしまった極少量のワインを補うため門出のリキュールが加えられます

門出のリキュールとはカバの原酒ワインに糖分を加えたもの

この際に加える糖分の量によって7段階の極辛口～極甘口が決まります

最近ではこの糖分を加える工程を一切行わないカバ (Brut Nature) も多く生まれています。

打栓 = タポナド (ブシャーズ)

この段階で初めてコルクが打ち込まれ、耐圧用の針金で固定されます

シャンパン同様カバもコルクはキノコ型になっています

瓶内二次発酵の結果、瓶の中の圧力は高くなり

圧力でコルクが抜けたりガスが漏れて味が損なわれたりしないよう

このコルクが採用されました

最後にボトルにラベルが貼られ出荷、皆さんのお手元へ。



最後に・・・

始めに書かせて頂きましたが、スペインワインはほんとに美味しいと思います

個性的なブドウ品種、情熱溢れる造り手の方々、厳しくも豊かな大地

ワインというとフランス・イタリア

そしてアメリカ等のいわゆるニューワールドばかりが取り上げられていますが

もっともっとスペインワインを楽しんでもらうにはどうしたらいいのか？

そう考えたときにまずはカバから知ってもらいたい、飲んでもらいたいと思いました。

オザミというやはりフランスワインですが

せっかくバニユルスという店舗が2つもあります

ぜひぜひ楽しむワインのラインナップにスペインも加えてみて下さい

感動して頂けるワインがスペインにもきっと見つかると思います

今回のワイン課通信もカバの作り方という事で長々とした文章になってしまいました

最後まで読んで頂いた方に感謝致します

バニユルス上野
佐藤貢司