

# ロゼワインについて

お疲れさまです。Vinuls銀座ホールスタッフの高橋です。今回はロゼワインについて勉強したことをお伝えしたいと思います。白ワインと赤ワインに比べると売っている数も少なく飲む機会も少ない。だけど魅力的なワインだということが分かりました。まずは一般的な知識から。

## ロゼワインについて

ロゼワイン (Vin rose) は、ピンク色のワインを指します。ロゼはフランス語で「バラ色」の意味で、少しオレンジがかった濃いピンクをしています。ロゼワインには「玉ねぎの皮のような」と表現される明るい色から「洗い朱」、紫がかった濃いピンクなど様々な色合いのものがああります。ごく淡いピンクのワインは、英語でブラッシュ (blush) と

## 赤ワインと白ワインのブレンドではありません

ヨーロッパでは通常赤ワインと白ワインをブレンドすることを原則禁止しているため、赤ワインと白ワインをブレンドして造られてることはありません。

ドイツのロゼや、シャンパンのロゼではブレンドが行われることがありますが、非常に稀な例です。

またスパークリングワインでも利用される。

フランスではスパークリングワイン以外では認められていなかった方法だが、ワイン新興国で普及しつつある方法で、EUにおいても2009年から合法になる見込みだったが、認められなかった。



各国でいろんなロゼワインがあるみたいです。共通して言えるのは、外観のきれいな色。白ワインと赤ワインの中間の色であり味わいも本来、白ワインのさっぱりした味わいと赤ワインの渋さが混ざり合ったような飲みやすいワインだと思っても間違いではないと思います。今では各国でロゼワインの見直しが始まり、人気が出ています。

## 製法について

### ロゼワインの製法の違いって？

一般的なロゼワインの製法は、赤ワインと同じように、収穫した黒ブドウを除梗・破碎し果汁と果皮・種と一緒にタンクに入れ、果皮から色素を抽出します。8~24時間程で果汁の色合いがピンク色になったところで果汁のみ引き抜いて発酵させ、ロゼワインに仕上げます代表的な製法について以下詳しくご紹介いたします。

### セニエ法 = マセレーション法

ロゼワインの最も一般的な製造法で、黒ブドウや果皮色素の薄いブドウを原料として赤ワインと同様の手順で発酵を開始した後、果汁が適当に着色した時点で果皮などの固形物を除去し果汁のみを低温発酵させる製造法です。

ただしセニエ法といった場合上記の作り方以外にも、赤ワインを濃くするために行われるセニエ法の余量分の再利用の場合もあります。その場合、絞った黒ブドウ果汁の果皮とマストの比率を調節するためにマストの一部を取り除きますが、その余量分のマストを発酵させてロゼワインとするやりかたです。

(仏) saignee セニエ

### 直接圧搾法

赤ワインの原料である黒ブドウを圧搾し、果汁のみを発酵させる方法で、白ワインの原材料黒ブドウに変えただけの製造法です。圧搾時に果皮の色素が浸出され、程よい色が付きます

### 混醸法

黒ブドウと白ブドウを混ぜて仕込む方法。製造工程は白ワインと同じです。「クラレット」呼ばれていた昔のボルドーワインはこの方法で製造されていました。EUの規定などによって赤ワインと白ワインを混ぜてロゼとする事は一般に禁じられている。**しかしながらシャンパーニュに限ってはこの方法が許可されており、ロゼのシャンパンが作られている。少数ながら非発泡のロゼワインも生産されている。**

このように製法には数種類の方法があり、ブドウの使い方によって色合いや味わいが変わってきます。方法によっては上記のように厳しい規定があることがわかりました。製法は造り手やブドウによって異なります。

一般の方だと白ワインと赤ワイン混ぜてると思っている方が多いと思いますのでワイン好きな方には是非知ってもらいたいです。

## フランス

ロゼワインは、フランスでは、夏の風物詩と言われるくらい、夏になると店頭によく並ぶ。赤ワインや白ワインと比べ安価なものが多い。

フランスのロゼワインで有名なのは、コード・デュ・ローヌの**タヴェル (Tavel)** である。濃いオレンジがかったピンクの辛口でロゼワインの中ではこくがある方である。



ロワール地方の**ロゼ・ダンジュー (アンジュー・ロゼ)** は、明るいピンクでほんのりと甘い。カベルネ・フラン種で作られる辛口のカベルネ・ダンジューもある。



AOCを持つ栽培地域で最もロゼの生産量が多いのはプロヴァンスである。コート・ダジュールと呼ばれるこの地方の海岸は避暑地として有名であるが、プロヴァンスのロゼは価格も安くさっぱりした味わいのため、「ヴァカンスのワイン」と呼ぶ人もいる。**バンドール (Bandol)**、**ベレ (Bellet)** **パレット (Palette)** などの村名のついた高級ロゼワインもあるが、生産量は非常に少ない。



ボルドー、ブルゴーニュでもロゼワインは作られており、それぞれボルドー・ロゼ、ブルゴーニュ・ロゼのAOCが存在する。また、それ以外の格付けで作られるロゼワインも存在する（マルサネのロゼ等）。

シャンパーニュにも生産量は少ないが、ロゼがある。シャンペンには祝儀に使われることが多い。いっそうそれに華やかな雰囲気を出すため、**ロゼの需要が多い。**

**ポルトガル**の「マテウス・ロゼ」(Mateus Rosé) は単一銘柄としては世界で最も売れているワインで、日本でも以前から「入門用」ワインとして知られている。淡いピンクで軽い甘口、平たい瓶に入ったワインである。ただし、ポルトガルではロゼはすべて“Vinho de Mesa”という最下級のワインとされており、上級・高級品は

**アメリカ**では、ロゼワインはブドウ品種の前に「ホワイト」をつけて呼ぶこともある(例：ホワイト・メルロー)。アメリカのロゼワインで一般的なのは、ジンファンデルを使用した「ホワイト・ジンファンデル」である。

## ロゼワインに合う料理！！

ロゼワインは食前酒でも食中でもいつでも気軽に飲めるワインですが、料理はどのようなものが合うのか？

基本はどの料理にも合わせやすいのですが、よく聞くのが中華料理と合うらしいです。程よい酸味やちょっと辛めの料理に合うといえます。マリアージュに関しては個人差があるが、全員が共感できるわけではありませんが、一般的には合わせやすいらしいです。お魚やお肉、前菜のマリネ系の料理だったり幅広く合わせられるワインはロゼワインの



今回ロゼワインをテーマに勉強しましたが、製法の種類や、国によつての違い、同じロゼでも地域によつて味わいの違いなどがより詳しく知ることが出来ました。

日本ではあまりロゼワインが少ないほうですが、フランスなどではかなりの人気が出ています。季節感などあるとは思いますが、ロゼの魅力、キレイな淡いピンク色のような外観だったり誰もが気軽に飲めるワイン、料理にも合わせやすい。特に夏のような暑い日にはかなり冷やして飲んだりするのも楽しみの一つです。

また、お祝い事のような会にはロゼのシャンパンなども美味しくいただけます。なかなかロゼワインを飲む機会はありませんでしたので、知識もそんなになかったのですがこの資料を読んでいただいて興味を持っていただけたら嬉しいです。