

# ワイン課通信

12月中旬号

皆様、お疲れ様です。ブラスリー藤瀬です。今号のワイン課通信は赤ワインの醸造について書かせて頂きたいと思っております。自分が触れるワインの生い立ちに関心を持つとより、親しみがわき、伝える熱が生まれるのではないかと思いますので一緒に勉強していきましょう。

## ワインと酸素

醸造過程、ビン詰めにおいて生産者は酸素とワインが触れることに注意を払い、それぞれのワインのスタイルや哲学によってその度合いをいわば、「コントロール」しています。酸素とワインが触れるデメリットは「酸化」に代表されます。これはワインの持つフルーティーさやフレッシュさを失わせる原因となります。早めに飲むことが想定され、その傾向が高い軽快な味わいの赤ワインにはこれは欠点となります。またメリットにはタンニンがまろやかになり、複雑味が与えられ、いわゆる、「和らげる」効果があります。意図的にその度合いを調整して生産者は自分の思うスタイルをワインに反映させているようです。ワインが最も、酸素とたくさん触れるのは発酵直前から発酵中で、その期間に必要なに応じて3つの手法が取られています。

### ①ピジャージュ

発酵容器の中で、果皮やその他の果汁以外の物質がまとまって「果帽」として上部に浮いてきます。これを櫛などの器具を使って、液体の中に押し沈める作業です。一番古くから為されてきた方法であり、今でももちろん行われています。これによって液に酸素が供給され発酵そのものがきちんと進み、液体は色付きをよくし、風味の上で様々な要素を果帽から受け取る形になります。

### ②ルモンタージュ

発酵容器の下部にある液体をポンプなどで抜き取り、果帽の上からかける事で果液循環を行うことで、効果目的は①と同じです。

### ③マイクロ・ヴィラージュ

もともとはフランス南西地方、マディランで考案された方法で、発酵中または、貯蔵中にごく微量の酸素を下部から器具を使って送り込む方法。メカニズムは未だに科学的に解明しきれていない部分が多いものの、フランス以外のワイン産地ではかなり多く用いられている手法だそうです。タンニンが和らげられ、早く飲めるようになる効果が謳われているようです。

この時点では、最もワインと酸素が触れ合うわけなのですが、ビンに詰められた後のワインの個性に多くの影響を及ぼす過程でもあります。その為、生産者により①のみを行う、②のみを行う、両者を併せて行う、などの違いが出てきます。色やタンニンなど風味に関わる成分をどの程度、出来るワインに反映させるか、によってまちまちのようです。

熟成期間中の酸素との接触は前記の次に多くの部分を占めます。

### ①樽による熟成

樽の大きさ(小さい樽のほうがワインに接する表面積が増えるため酸素との接触は大きくなる)、樽に使われる板の厚み、補酒をどの程度行うか、によって酸素との接触は異なります。

### ②澱引き

樽から樽へ、あるいはタンクから樽へ、またはその逆へワインを移し替える作業。この時にも、ワインと酸素は触れ合うこととなりますのですが、酸素と触れずに行う手法もあれば、その度合いを調節することもでき、ここでも、生産者の意図により酸素との接触はその度合いを変えます。

## ビン詰め

ここでワインが酸素と触れることは、結果的にはデメリットとなる事が圧倒的に多く、衛生管理やワインの状態とも相まって、生産者がかつとも神経を使い、慎重に行われる過程です。

## 全房発酵

ブルゴーニュやローヌ北部で話題に上ることの多い、ブドウを茎を含めた房ごと発酵させるのか、茎を使わずに発酵させるのかの議論は大いに語られてきたようです。ブルゴーニュではDRC社、ルロワ、デュジャック、プリュール・ロックなどが代表的な生産者として知られています。房ごと発酵させることのメリットは発酵中の酵母の働きが活発になる、香りや風味がより豊かになる、といったものが挙げられ、デメリットについては一種の青臭さや、土臭さが出てしまう場合がある、ワインの色付きがやや淡くなる、などが挙げられているようです。

また、茎まで使う場合、茎そのものも熟していなければならない、熟し方も木によってまちまちな点も合わせると、難しい面も多いのですが、ブルゴーニュにおいては全房発酵への動きが少しずつ、増加しているようです。すべての房をどの程度使うのか、完全に全房を使うのか、土地やその年の作柄を踏まえつつ、生産者は自分のスタイルを表現するために試行錯誤しているようです。またブルゴーニュにかぎらず、新世界でも現在では手法のひとつとして検討されているようです。

乱文、乱筆となってしまいましたが、自分の目の前にあるワインの生い立ちにも目も向けてみるとより愛着が湧き、熱く接することができるのではないのでしょうか。その気持ちをお客様にも伝えてよりワインを楽しんで頂きましょう。