



お疲れさまです！バニユルス上野店にて、ワイン課担当をさせて頂いております、関口洋香と申します。今回は、最近、巷で話題の、そして、上野店にも新入荷いたしました、「**オレンジワイン**」について書かせて頂きたいと思っております。どうぞ、宜しくお願いいたします！

★「オレンジワイン」とは？

オレンジのような色をしています、オレンジジュースから出来たワイン…ではありません！
「**オレンジワイン**」には2種の製造方法があります。

- ①酸化を促しながらスキン・コンタクトする伝統的な方法。
- ②炭酸ガスが抜けないうちに醸造し、色の抽出を極力抑えながらスキン・コンタクトする、
ジューシーなスタイルを保つ方法。

これら2つの製造法によって造られる「**オレンジワイン**」は、非常に個性豊かなワインとなります。

★「オレンジワイン」と「甕(アンフォラ)」の歴史

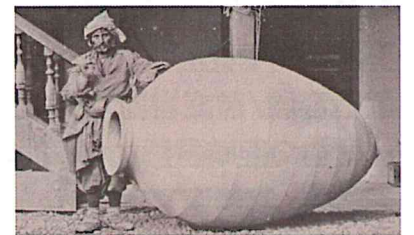
酸化防止剤を入れるワイン造りに疑問を持つワイン生産者達が、紀元前4000年前からグルジアに伝わる、酸化防止剤を必要としない造り方を発見しました。

それは、ブドウを全房で、発酵させることで、種や皮や枝に含まれる、フェノール類、タンニンにより**抗酸化作用と殺菌作用が働き、亜硫酸を使わなくても済む造り方**で、これを白ワイン用に改良して、新しい自然派ワインとして誕生したのが「**オレンジワイン**」だったのです！

ワイン用ブドウ(ヴィティス・ヴィニフェラ)の原産地は、ご存知の通り、西アジア(中東)のコーカサス地方で、この地域にあり、かつてグルジアと呼ばれていた**ジョージア**では、およそ**紀元前4000年以上前からワインが造られていました**。(当然、フランスやスペインよりも、はるかに歴史が古いです。)



このブドウ原産地でもあり、ワイン発祥の地と言われる**ジョージア**では、昔から「クヴェヴリ」と呼ばれる**陶製の甕(アンフォラ)**を土中に埋め、その中に潰したブドウを入れて自然発酵させていました。



それは、「**オレンジワイン**」の原点ともいえる造り方です。甕を土中に埋めることで、醸造中の甕内部の温度が一定に保たれ、ワインが取り込む酸素の量もわずかにとどまります。**ジョージア**には、現在もこの方法で造られているワインがあり、白ワインも例外ではありません。世界で初めて誕生した「**オレンジワイン**」は、おそらく「クヴェヴリ」で醸された**ジョージアの白ワイン**だったのだと思われます。

世界最古のワイン生産地の一つであるジョージアに伝わる、「オレンジワイン」の原点であるこの「クヴェヴリ」を使った伝統的なワイン製法は、和食同様に、

2013年ユネスコの「無形文化遺産」に選定されました！

さて、次は、バニユルス上野店に新入荷しました「オレンジワイン」についてご紹介致します！

★La Viña De Simón 2013 ラ・ビーニャ・デ・シモン

〈産地〉 D.O. Alicante アリカンテ

〈ボテガ〉 Bernabé Navarro ベルナベ・ナバロー

〈栽培兼醸造責任者〉 ラファエル・ベルナベ



〈畑〉

- ・区画: マタ自然公園にある「シモン」という名の1haの小区画。
- ・土壌: 第4紀の地層に由来する砂地で、有機物をあまり含まず炭酸塩を多く含む。
- ・畑の標高: 海拔0m(地中海のすぐ近く)

〈栽培〉

- ・仕立方: ゴフレ仕立て
- ・品種: メルセゲラ 100%
- ・平均樹齢: 約70年
- ・樹齢密度: 1,000本/ha
- ・収量: 7.5hl/ha

〈醸造〉

- ・スペイン語で「**Tinaja(ティナハ)**」と呼ばれる「素焼きの甕」にてマセラシオンを14日間。
- ・野生酵母で発酵。
- ・醸造容器/熟成容器: 木樽(500L)
- ・発酵中の亜硫酸添加なし。※いかなる段階においても添加していない。
- ・無濾過、無清澄で瓶詰め。
- ・熟成期間: 4~6ヶ月
- ・当キュベの年間生産量: 1,500本



★ベルナベ・ナバローのコンセプト(哲学)

ベルナベ・ナバローは、土地が与えてくれる恵みを享受し、その土地に回帰することを目指しています。その願いをワインの中に込めるということは、次のようなことだと考えています。「土地、空、テロワール、文化、土地に根差した人々…、かつて、その土地で造られたワイン。既に失われてしまった耕作放棄地、忘れ去られた小規模生産者、醸造家たちの技術までも反映する、ワインを取り囲む全てを、その土地の「遺産」とし、畏敬の念を抱きながら、ワイン造りに携わっていくということです。それがつまりは、「**自然回帰**」ということなのです。」

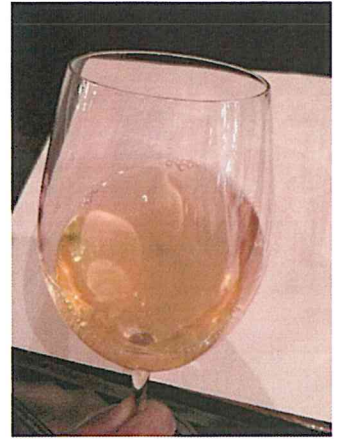
★「ラ・ビーニャ・テ・シモン 2013」テイastingコメント

〈外観〉

やや淡い玉ねぎの薄皮色で、無濾過のため少し霞がかっている。粘性は強め。

〈香り〉

フレッシュな果実というよりは、よく熟したアンス、カリンにドライフルーツ、更に、カモミールティー、生姜の蜂蜜漬、シナモン、白コショウのスパイスの香りに、熟成によるクルミやマカダミアナッツのようなナッツィなニュアンスもあり。あと、畑が海の近くのせいか、海藻のようなヨード香も感じる。



〈味わい〉

アタックは、やや強め。凝縮感のある果実味の中に、無濾過で天然酵母からくる旨味や、深みや、野性味があり、それを、太めで強めの酸がしっかりと支えており、アフターには、夏みかんを思わせるほろ苦さが心地よく残る。余韻は、やや長め。

〈料理との相性〉

「フエナルバ」という羊乳にローズマリーを練りこんだスペイン産ハードタイプのチーズ、トリッパの煮込み、スペインオムレツ「トルティージャ」、チョリソーとガルバンソの煮込み、ドライマト・アンチョビ・ドライハーブのスペイン風ピッツア「コカ」、魚介と鶏のミックスパエリアなど。

「**オレンジワイン**」を未体験の方は、ぜひ上野店にお越しいただきまして、

「**ワインの起源**」と「**世界遺産**」の味わいをDNAレベルで、感じていただければと思います！

最後まで、拙い文章にお付き合い頂きまして、誠にどうもありがとうございました！

以上

