

# マイワインクラブ×アカデミー・デュ・ヴァン

## 第2回 赤ワインを知る



## 今日まなぶこと

- 赤ワインの特徴、醸造法、代表的ブドウ品種を学ぶ。
- 高級赤ワインに用いられる醸造法を知る。
- 赤ワインの香り、バランスなどの要素、樽熟成の風味への影響を学ぶ。
- ワインの最適な保管条件について知る。

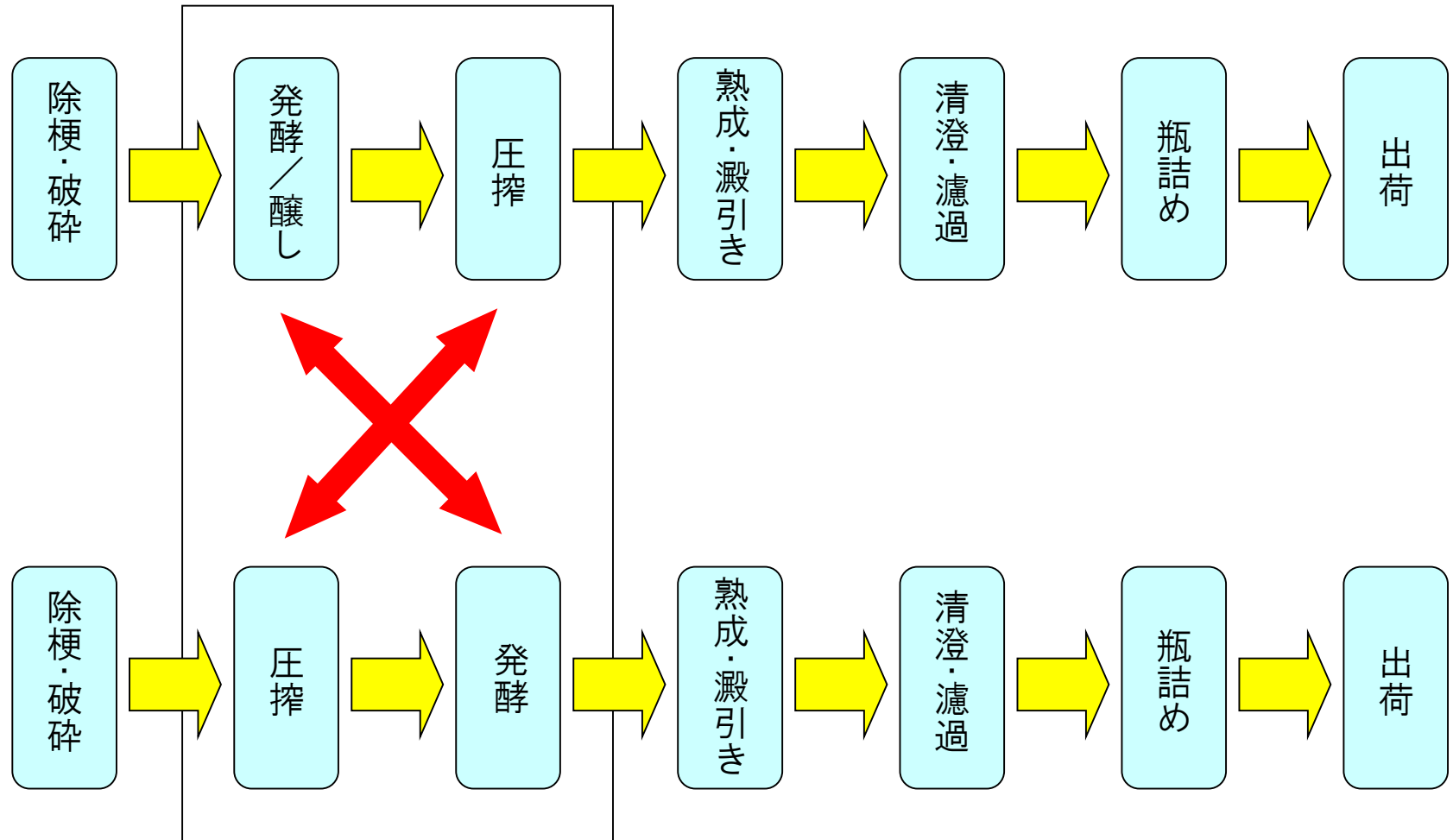
# 赤ワインはどんなワインか？

- ◆ 果汁・果皮・種子のすべてを使用
- ◆ 渋味が味わいの背骨
- ◆ 重く複雑なものが多い
- ◆ 赤は長期熟成が可能
- ◆ 赤ワインは温暖な産地向き



# 赤ワインの醸造過程

## 赤ワインの醸造フロー

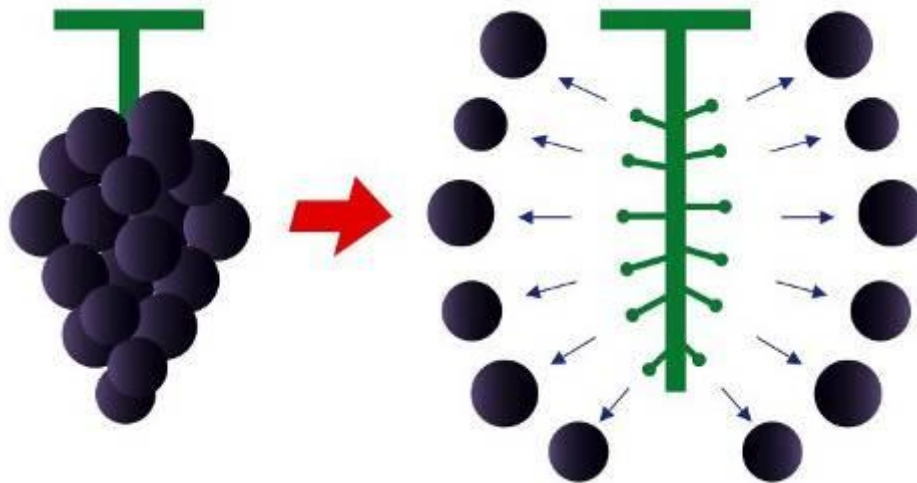
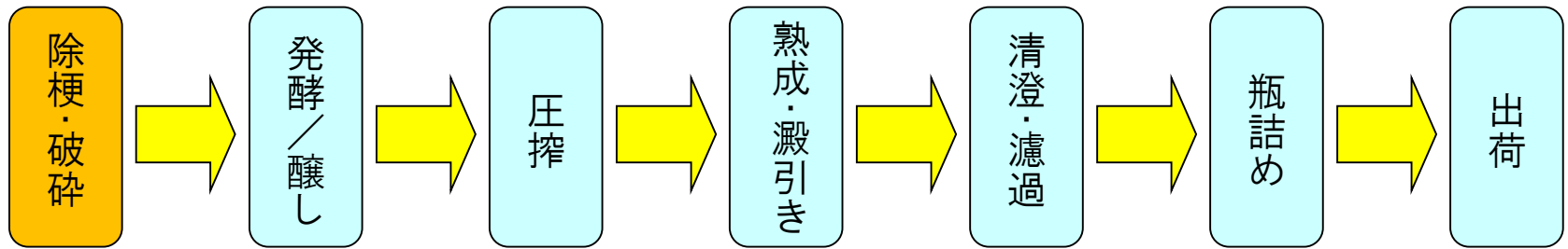


## 白ワインの醸造フロー

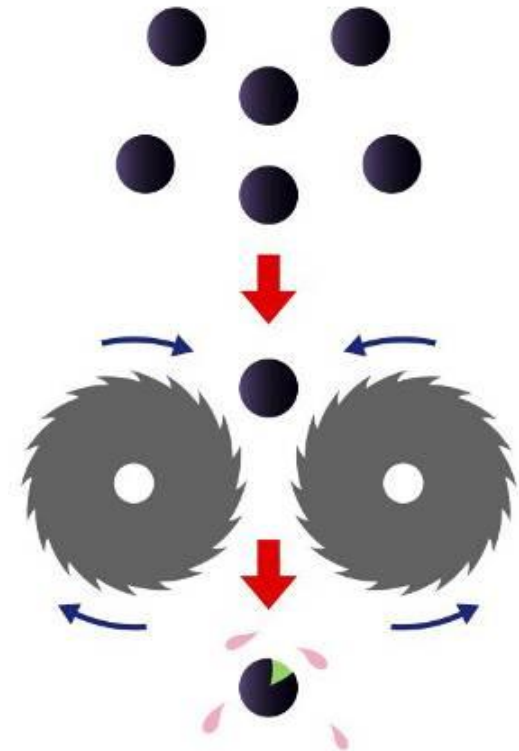
# 赤ワインの醸造過程

	アルコール	色	渋み	醸造上の特徴
白ワイン	○	×	×	果皮・種子を発酵前に分離
赤ワイン	○	○	○	果皮・種子を発酵後に分離
原料	果汁	果皮	果皮・ 種子	

# 赤ワインの醸造過程



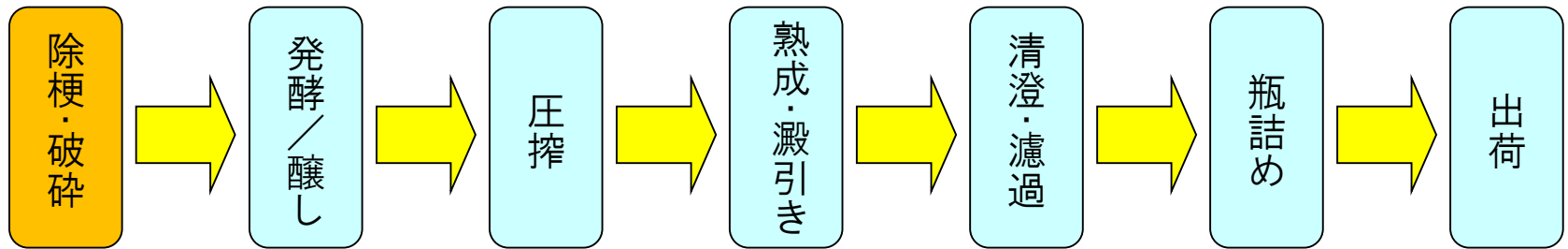
除梗



破碎



# 赤ワインの醸造過程



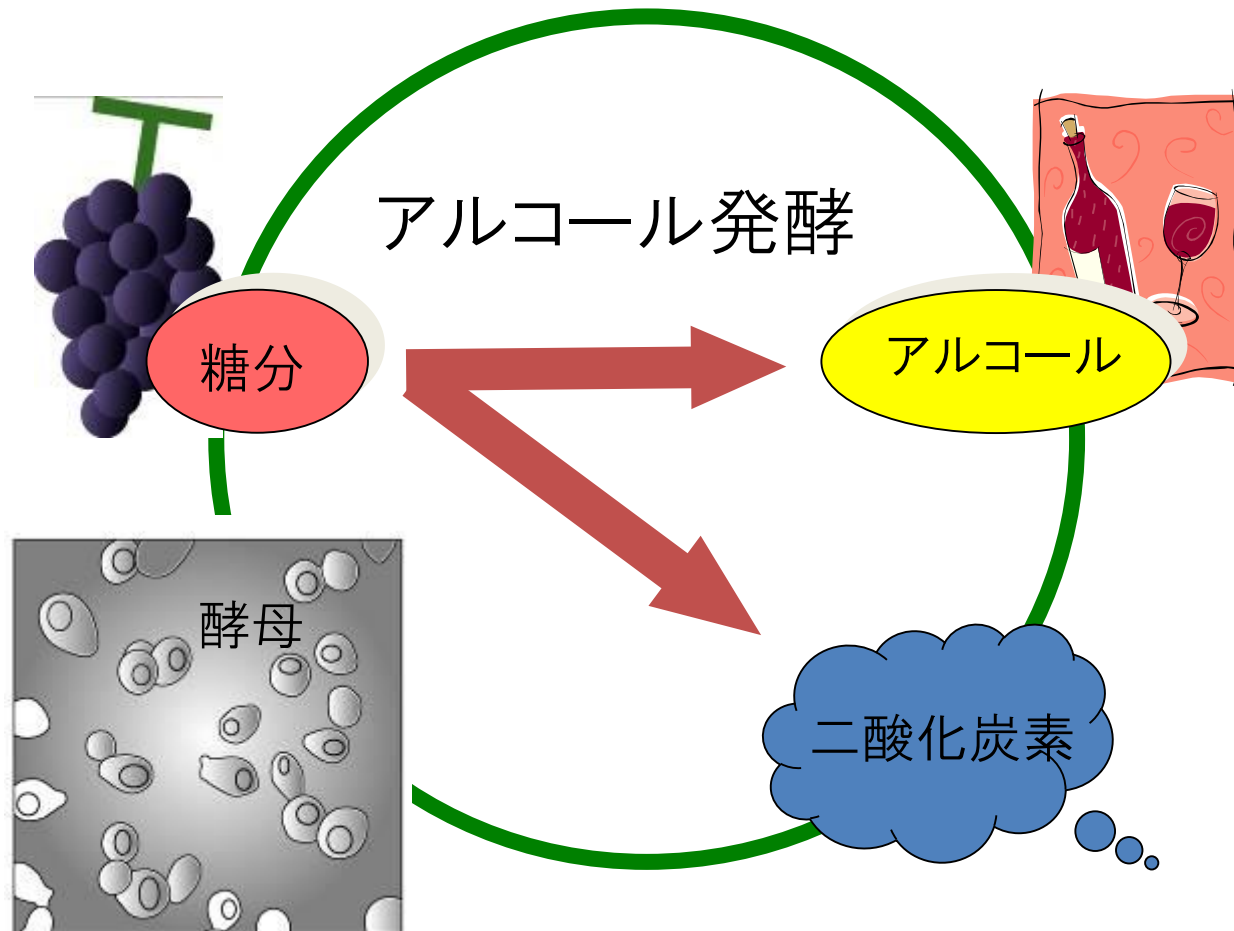
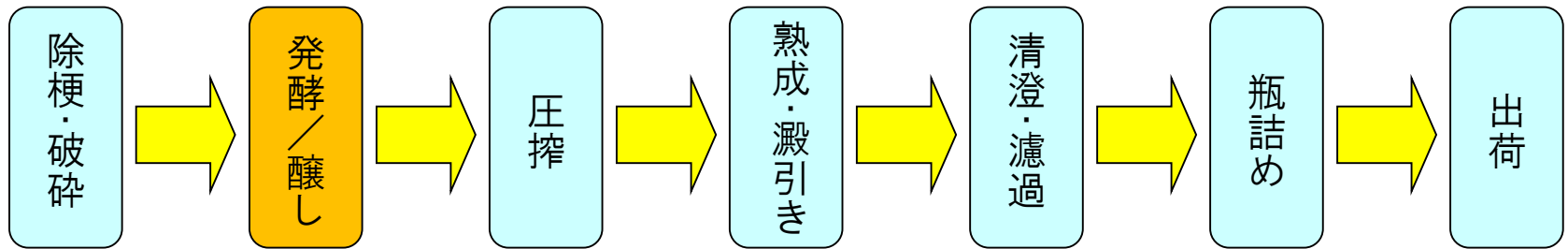
除梗破碎機



破碎された葡萄

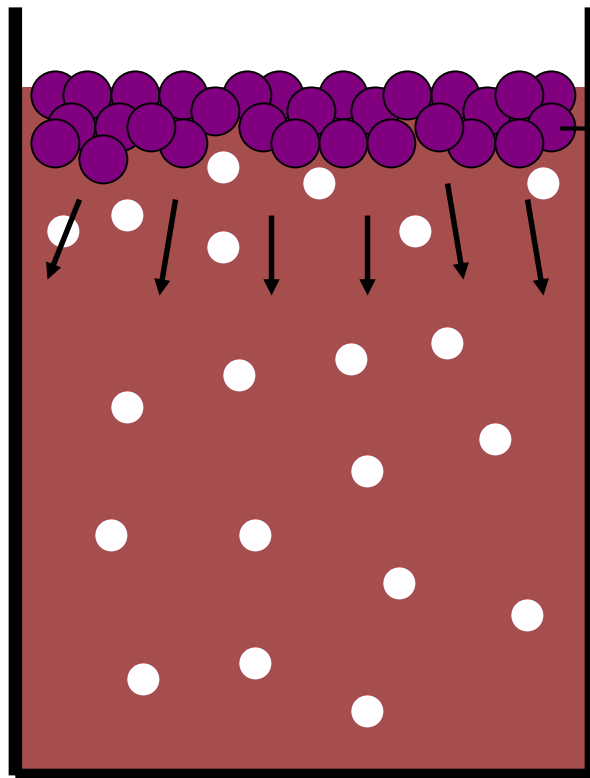
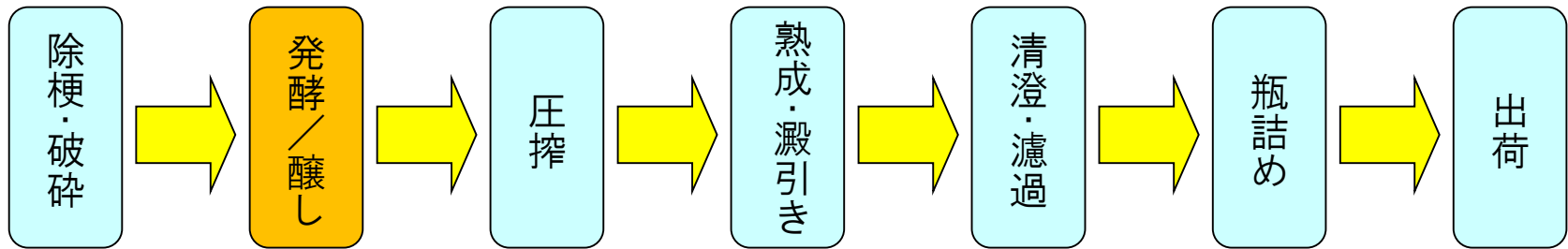


# 赤ワインの醸造過程





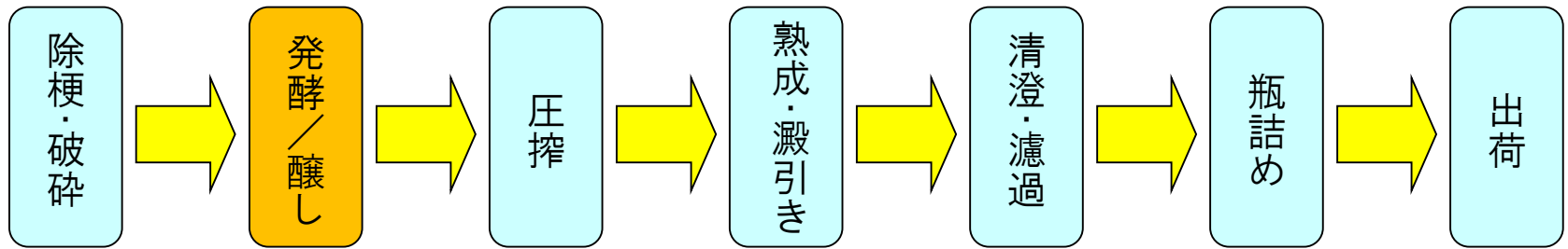
# 赤ワインの醸造過程



果帽

発酵で生じる二酸化炭素の圧力で、果皮が液面に押し上げられ、固い層（果帽）をつくる。

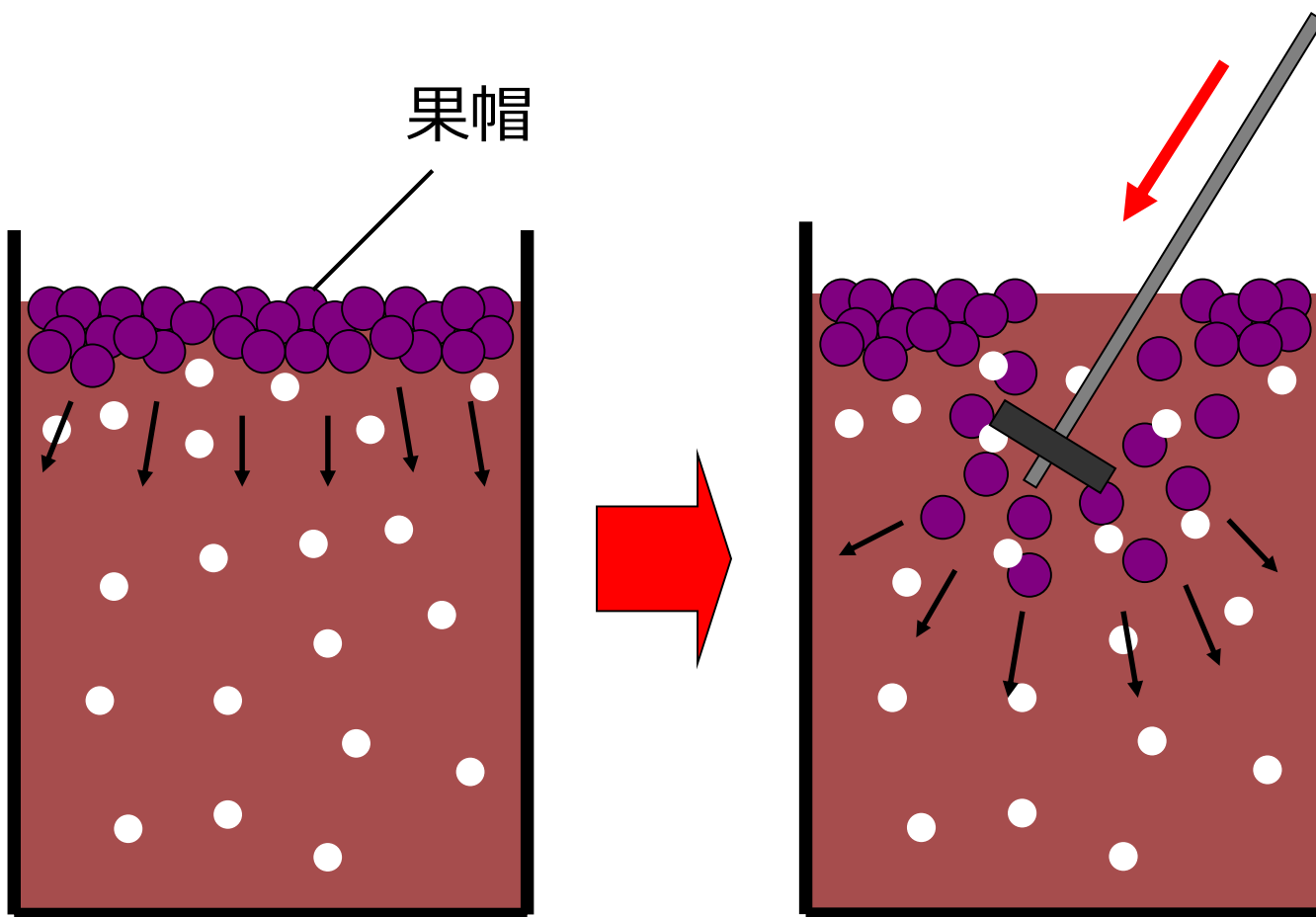
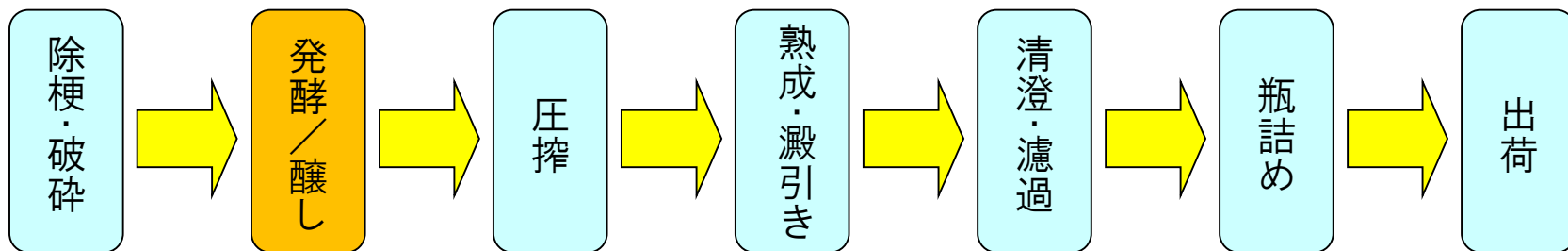
# 赤ワインの醸造過程



アルコール発酵中のタンクを上から見たところ

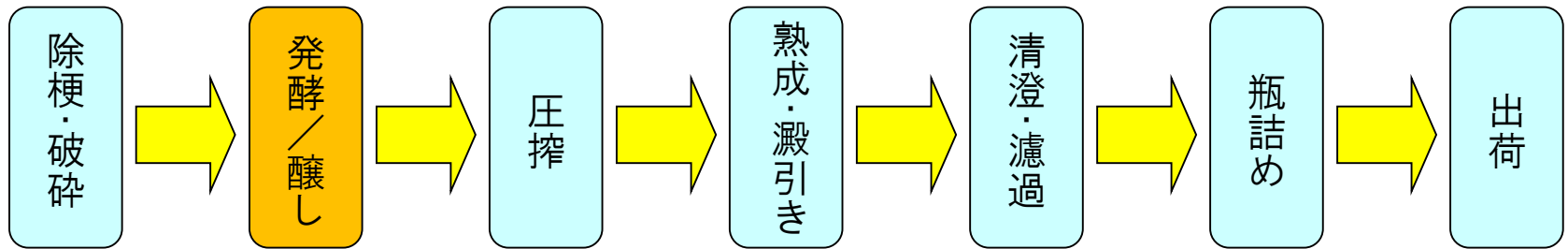


# 赤ワインの醸造過程



ピジャージュ  
(パンチング・ダウン)

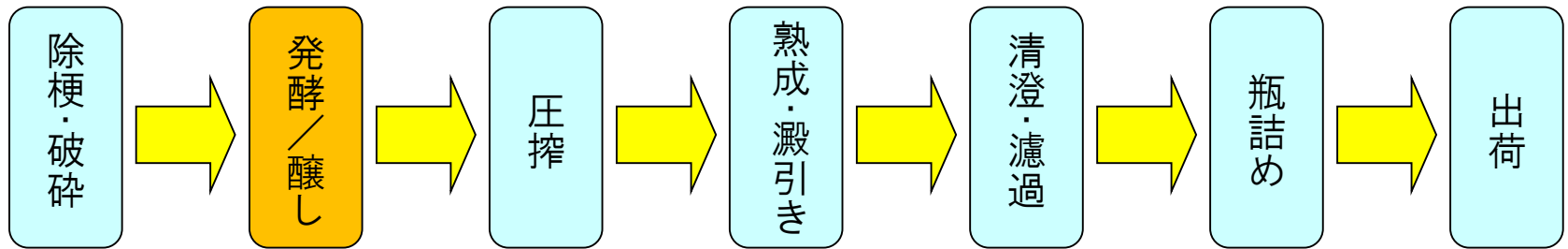
# 赤ワインの醸造過程



手によるピジャージュ（上）／ピジャージュ・マシン（右）



# 赤ワインの醸造過程

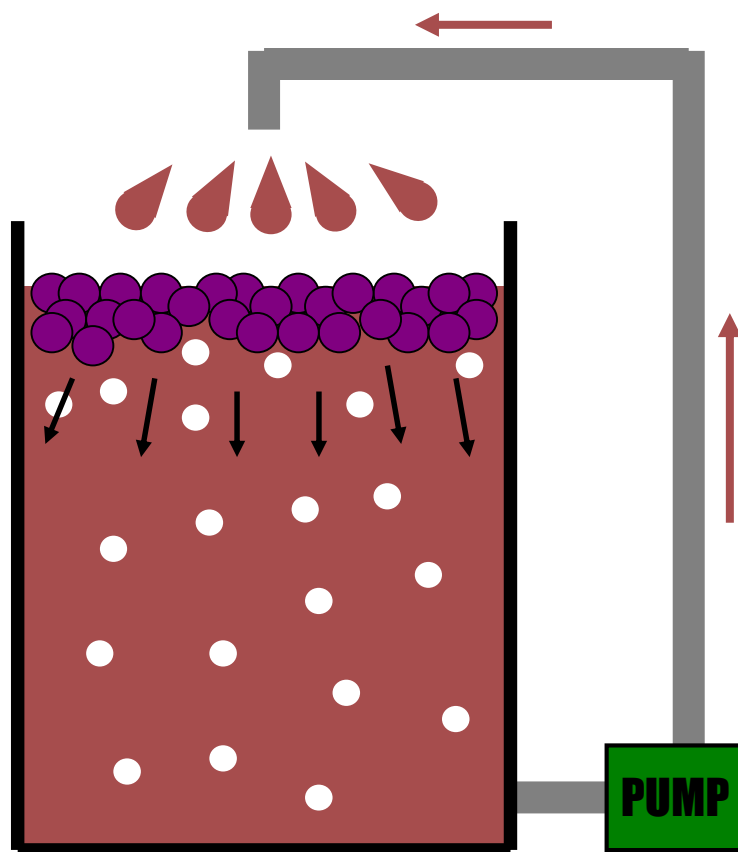
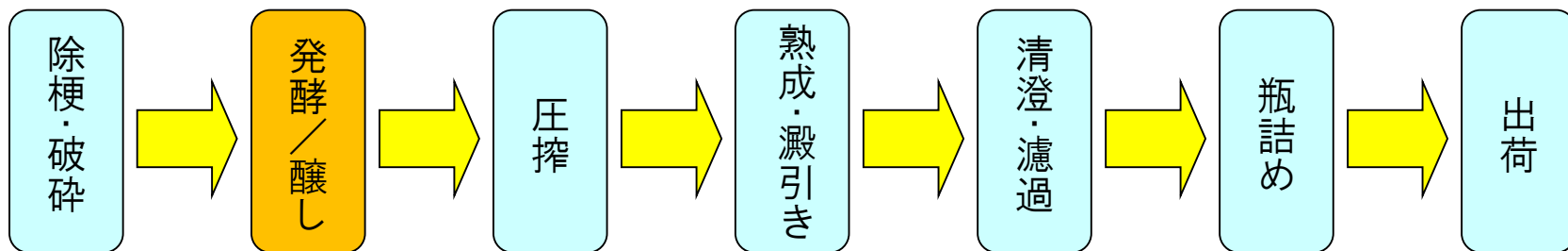


櫂棒を使った人力のピジャージュ

<写真提供：Wine Institute of California>



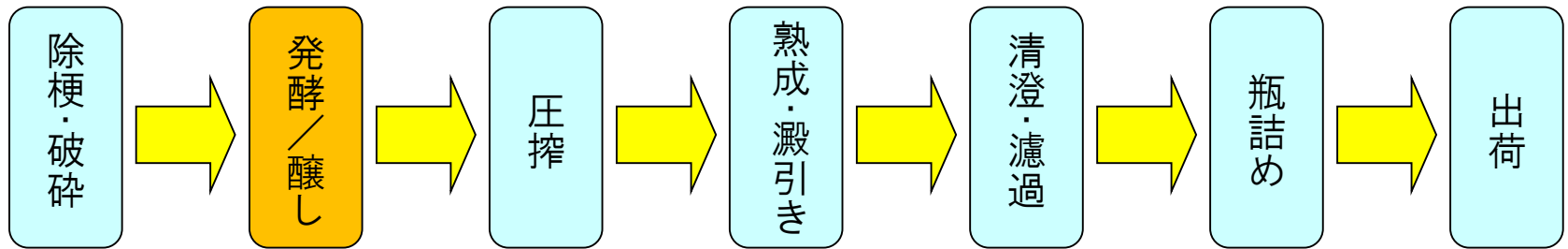
# 赤ワインの醸造過程



ルモンタージュ  
(ポンピング・オーヴァー)



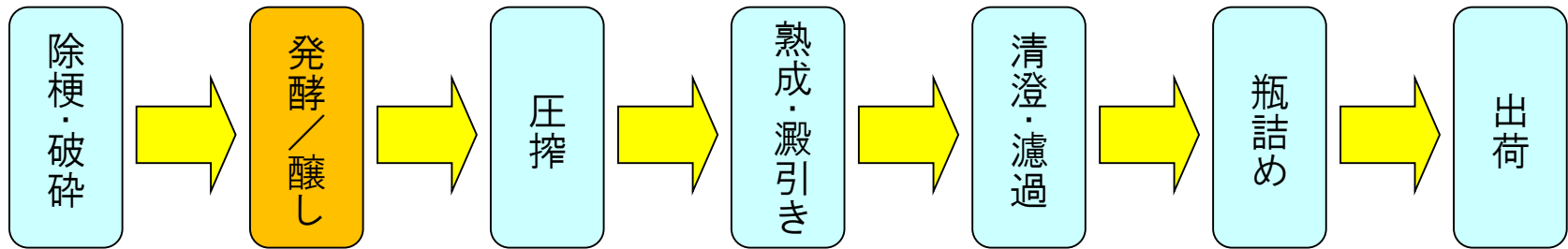
# 赤ワインの醸造過程



ルモンタージュ作業の様様



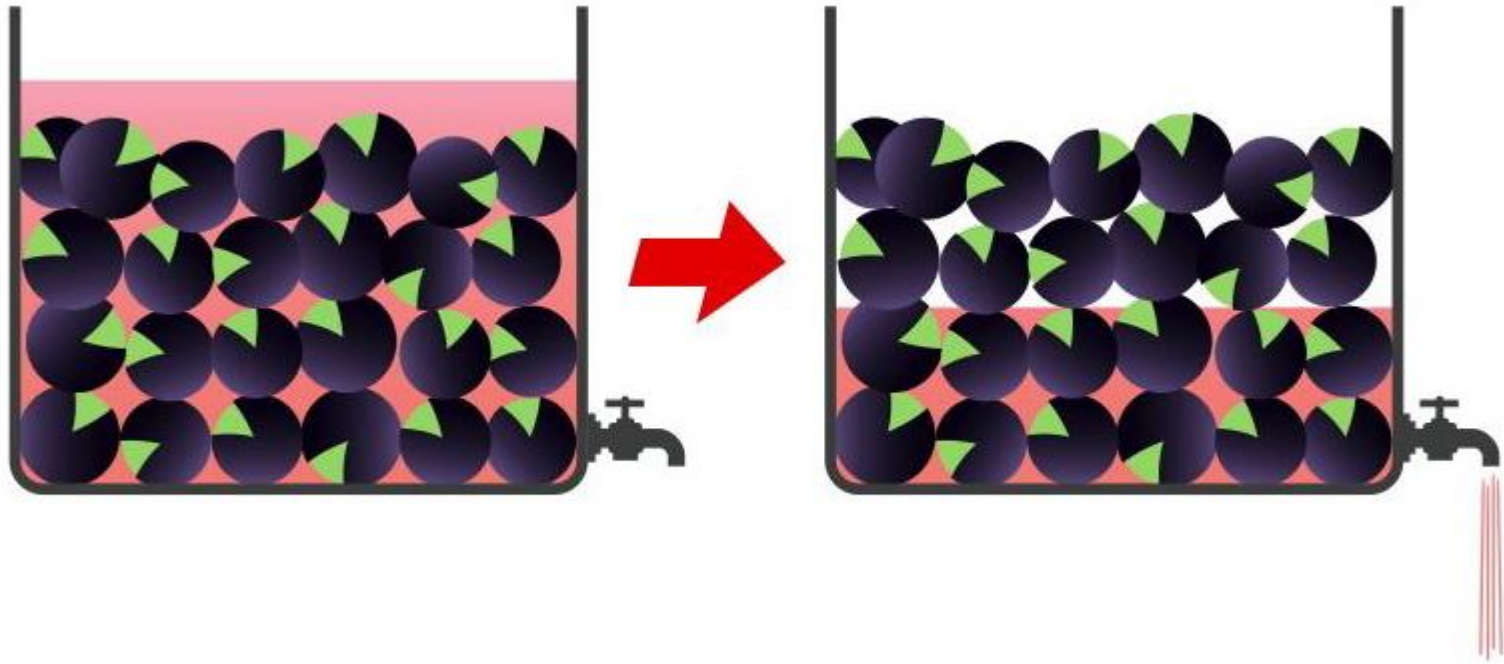
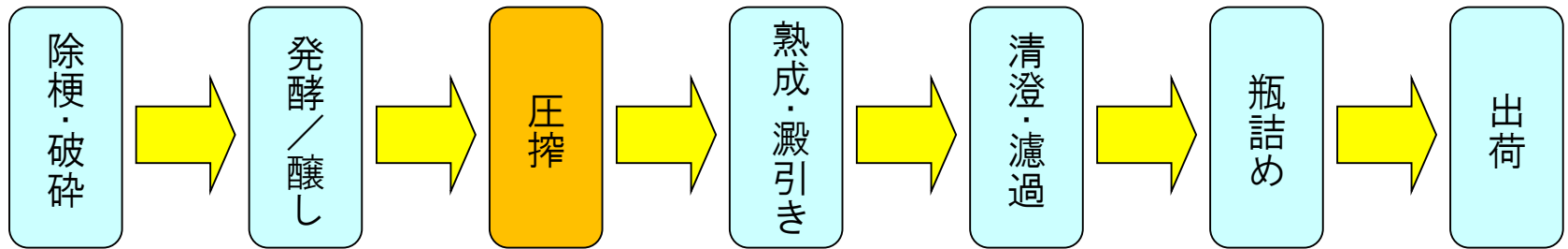
# 赤ワインの醸造過程



ルモンタージュ作業の様様

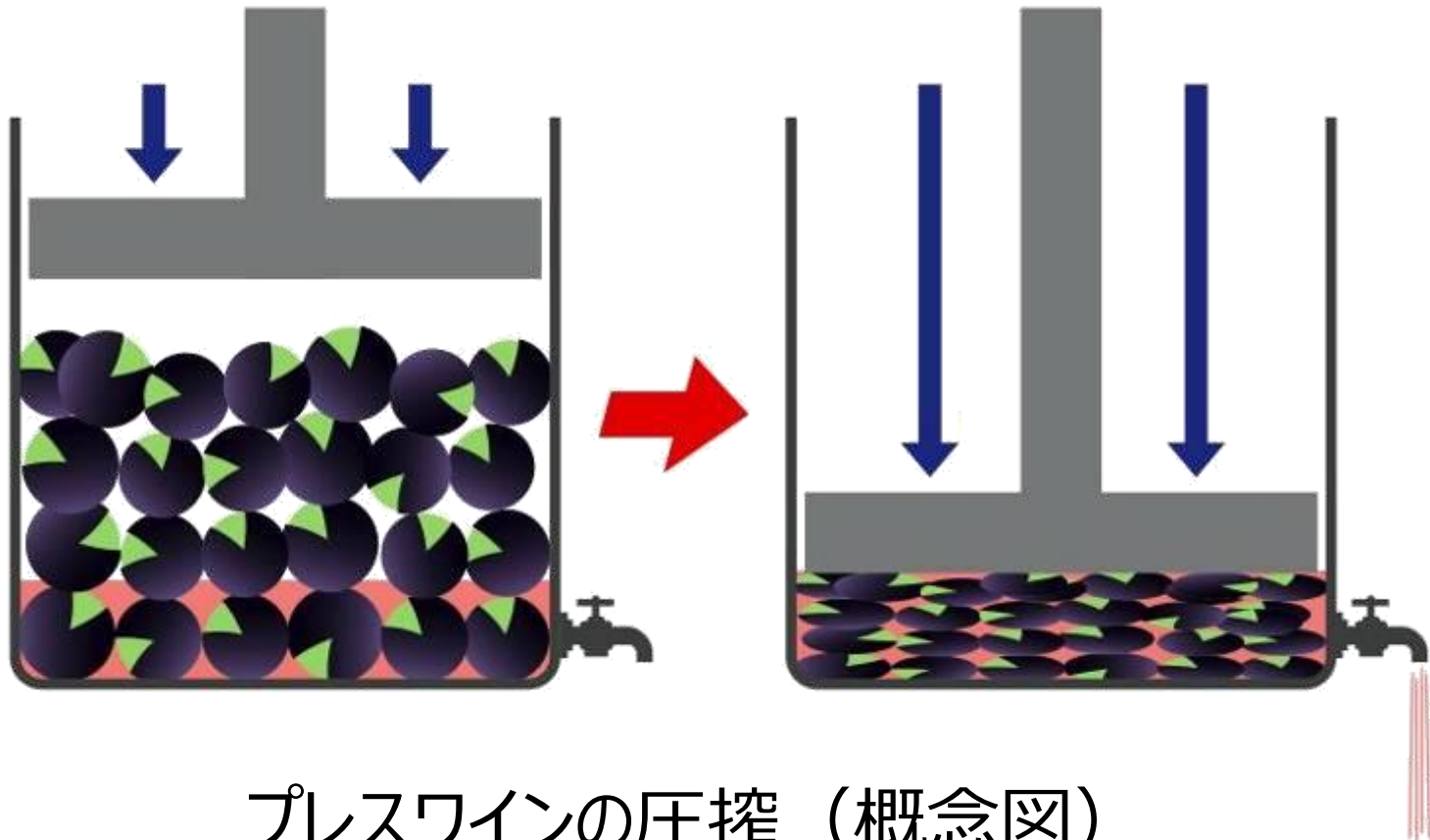
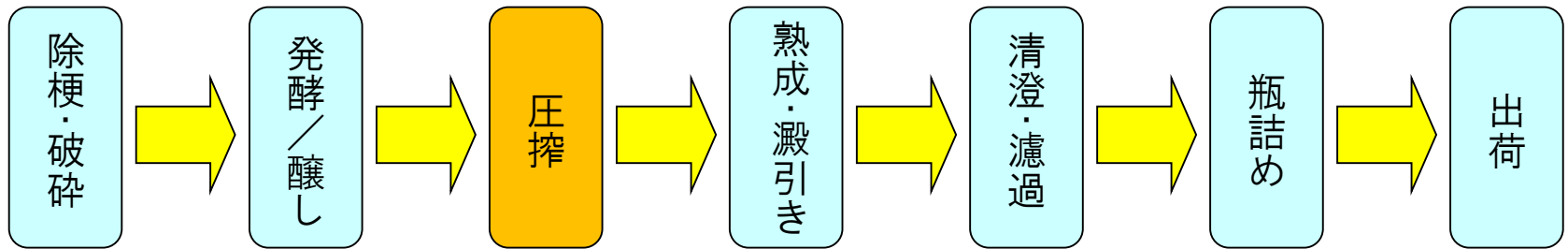


# 赤ワインの醸造過程



フリーランワインの流出（概念図）

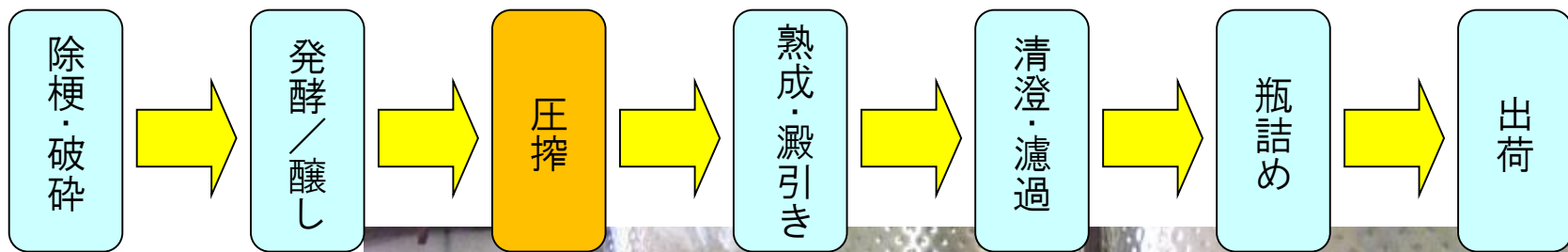
# 赤ワインの醸造過程



プレスワインの圧搾（概念図）



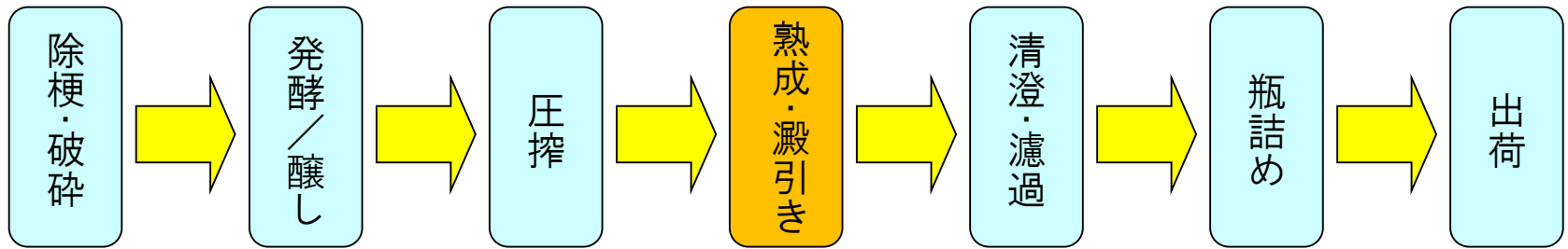
# 赤ワインの醸造過程



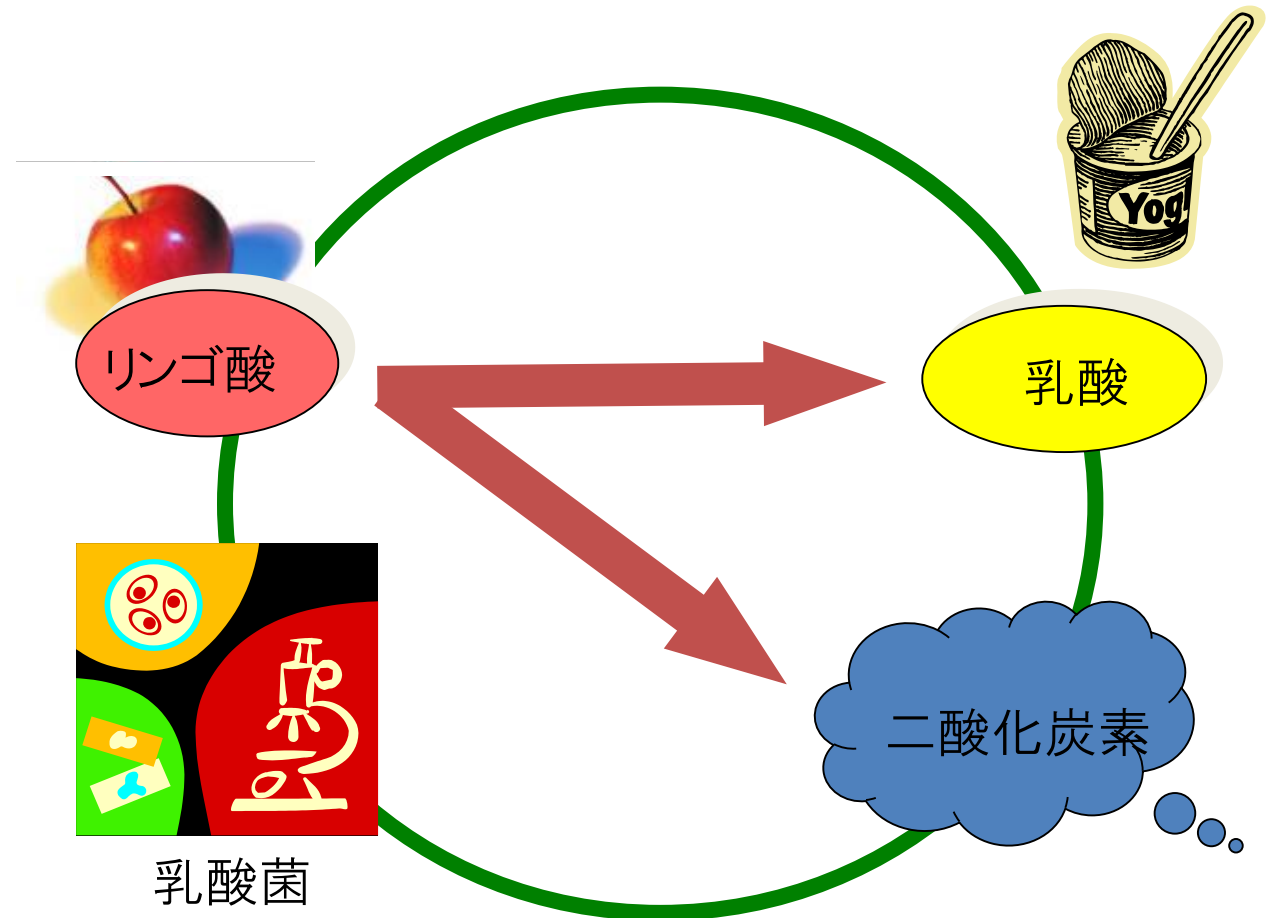
発酵タンクからバスケットプレスへ、  
果皮・種子を移し変える作業



# 赤ワインの醸造過程

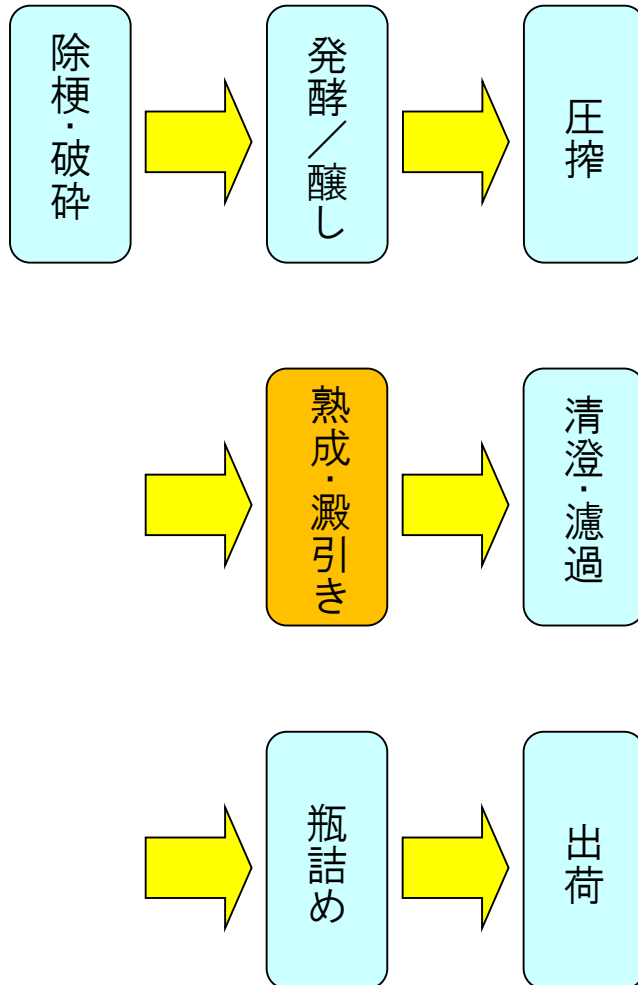


マロラクティック発酵

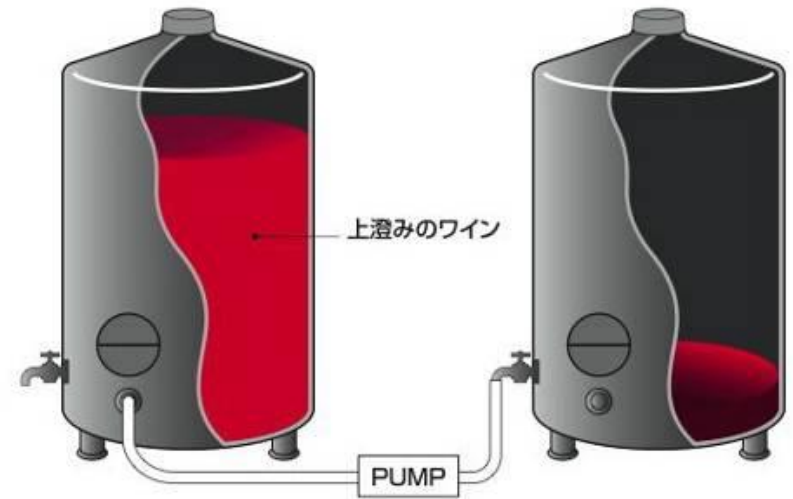
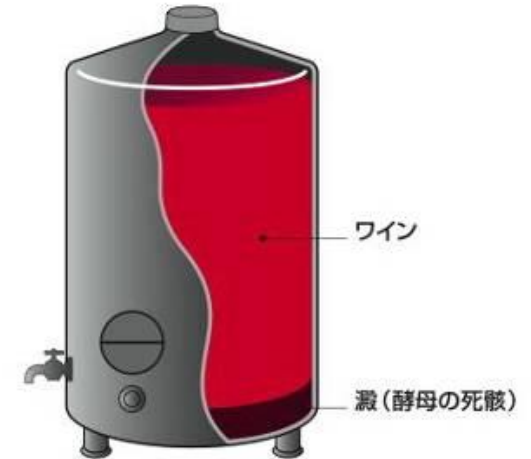




# 赤ワインの醸造過程

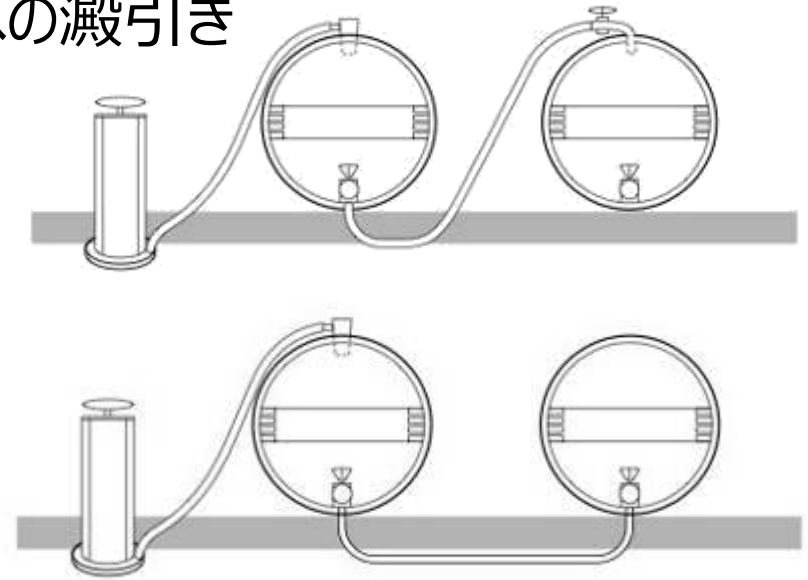
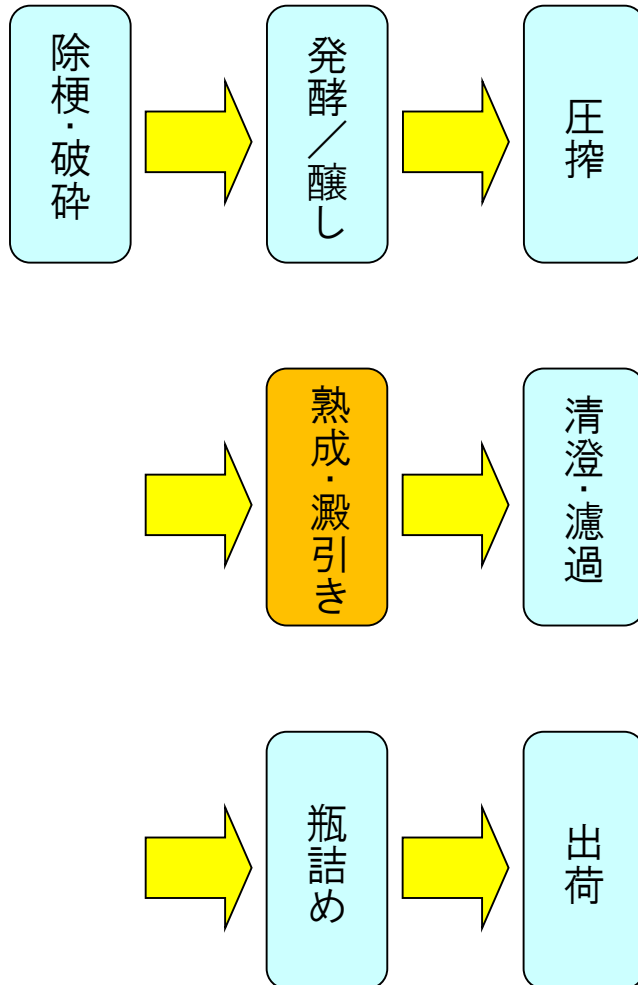


タンクでの澱引き



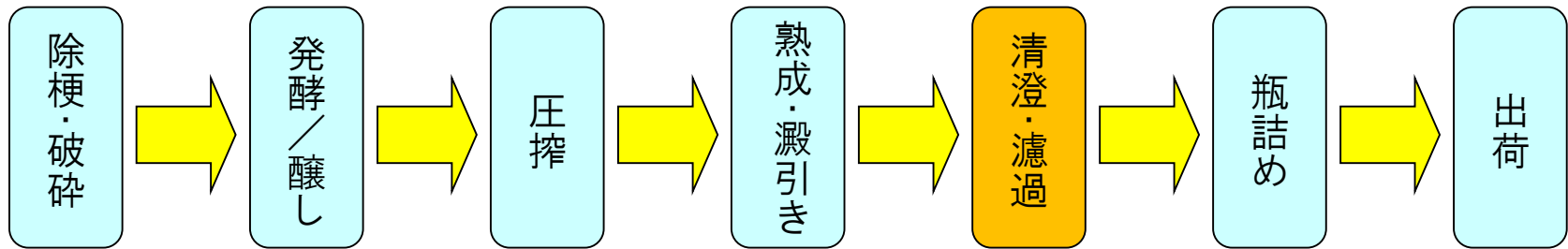
# 赤ワインの醸造過程

## 樽から樽への澀引き



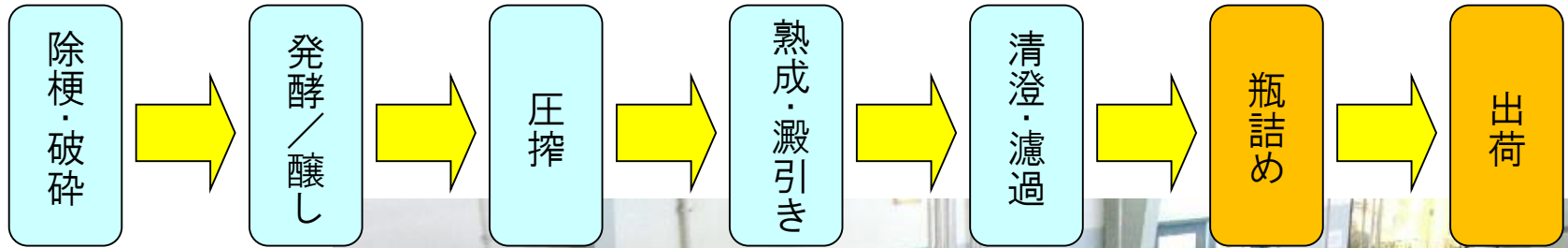
<写真提供： アカデミー・  
デュ・ヴァン 矢野恒>

# 赤ワインの醸造過程

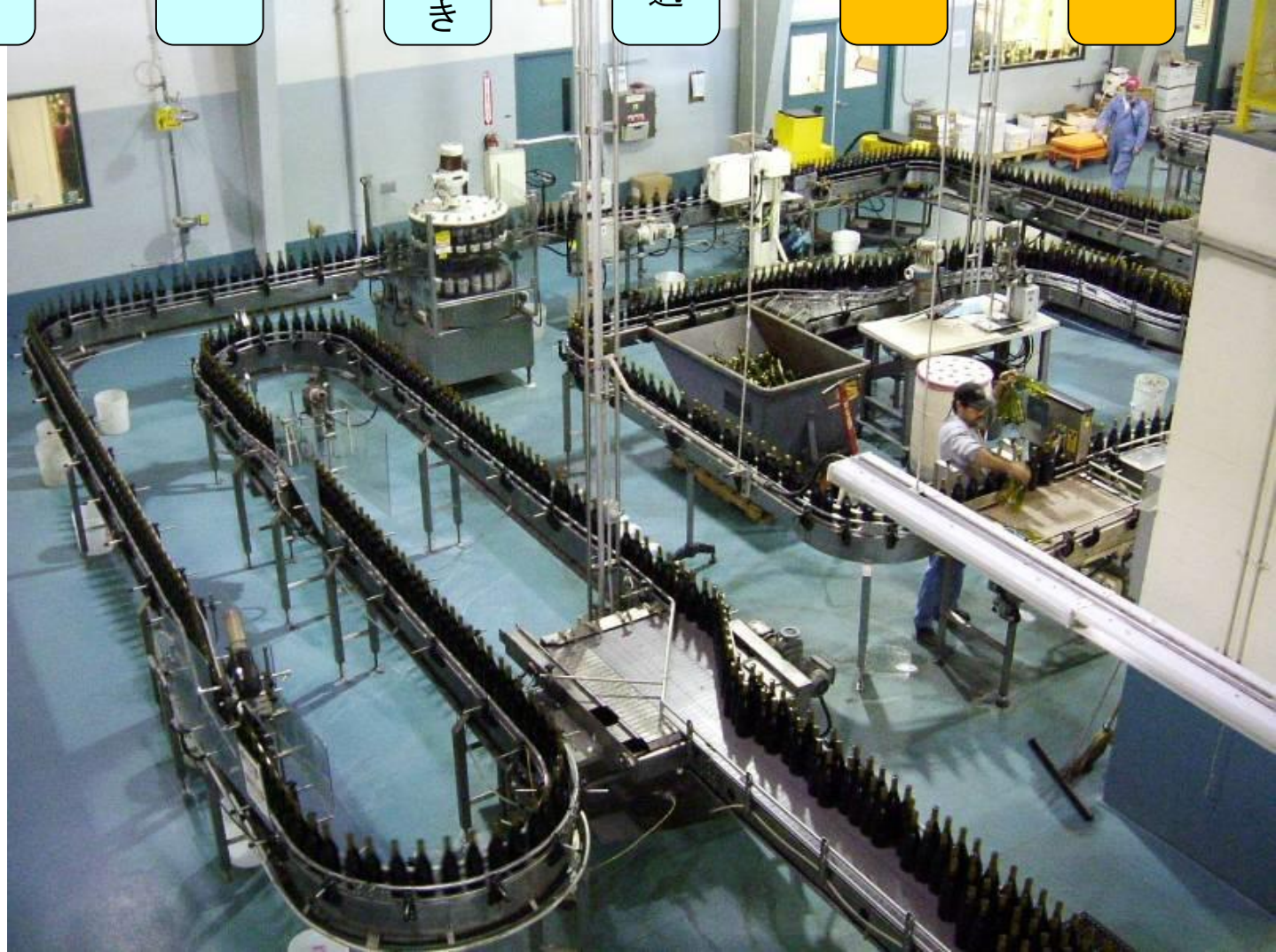


赤ワインへの清澄剤  
(卵白) の添加

# 赤ワインの醸造過程



大規模ワイナリーの瓶詰めライン





# 主な赤ワイン用ブドウ品種



カベルネ・ソーヴィニヨン

(写真提供 : Wine Institute of California)

◆カベルネ・ソーヴィニヨン

◆メルロ

◆カベルネ・フラン

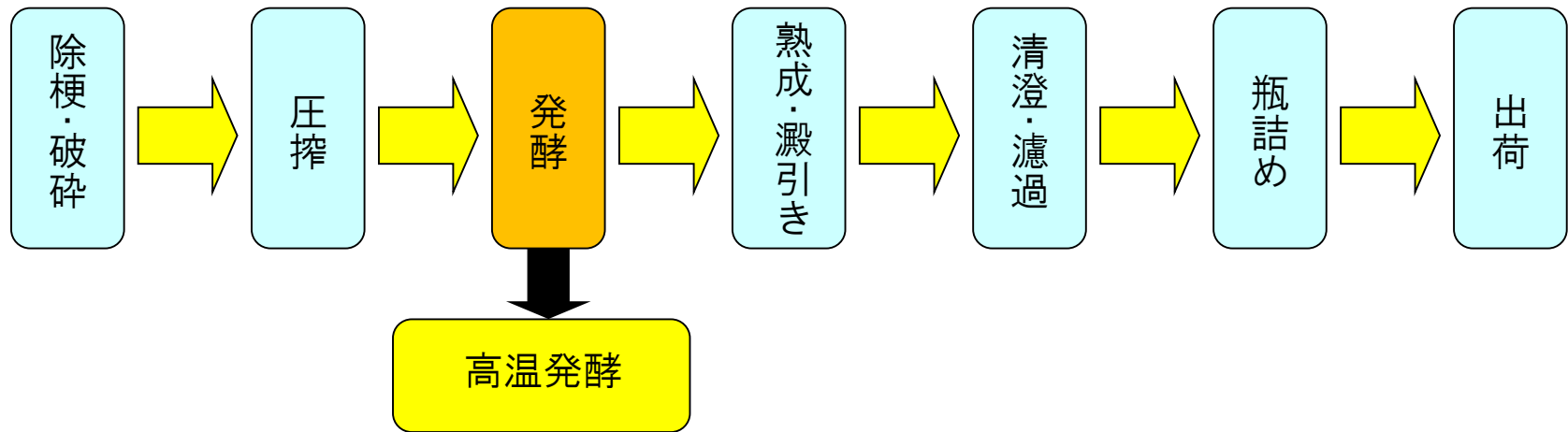
◆ピノ・ノワール

◆ガメ

◆シラー

◆グルナツシュ

# 高級ワインに用いられる醸造方法

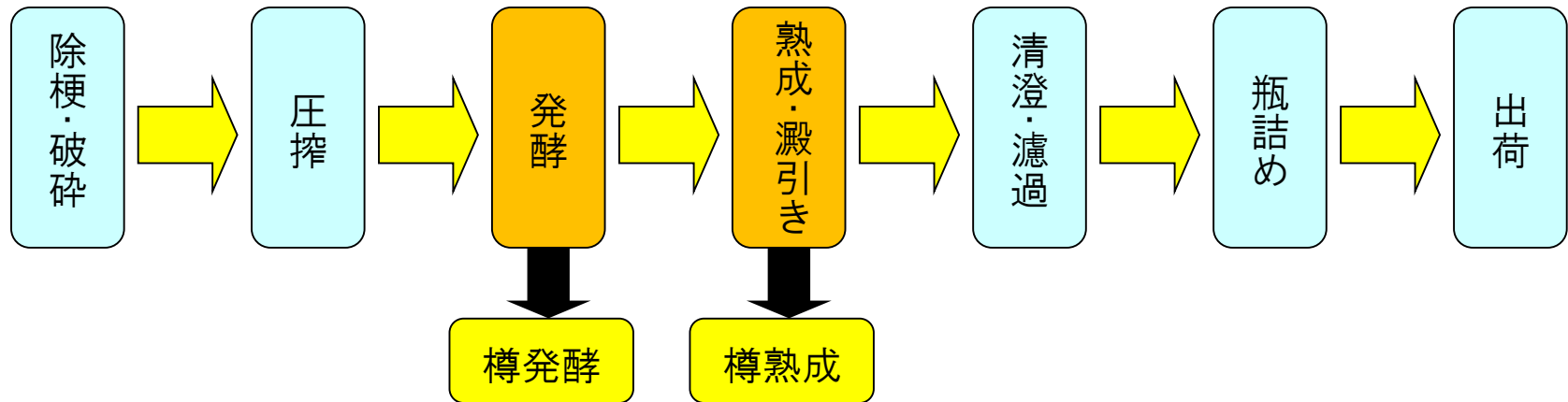


## ◆アルコール発酵時の温度による変化

- 15℃以下：フレッシュ＆フルーティな白ワインに
- 20℃以上：肉厚で複雑なニュアンスを帯びる



# 高級ワインに用いられる醸造方法

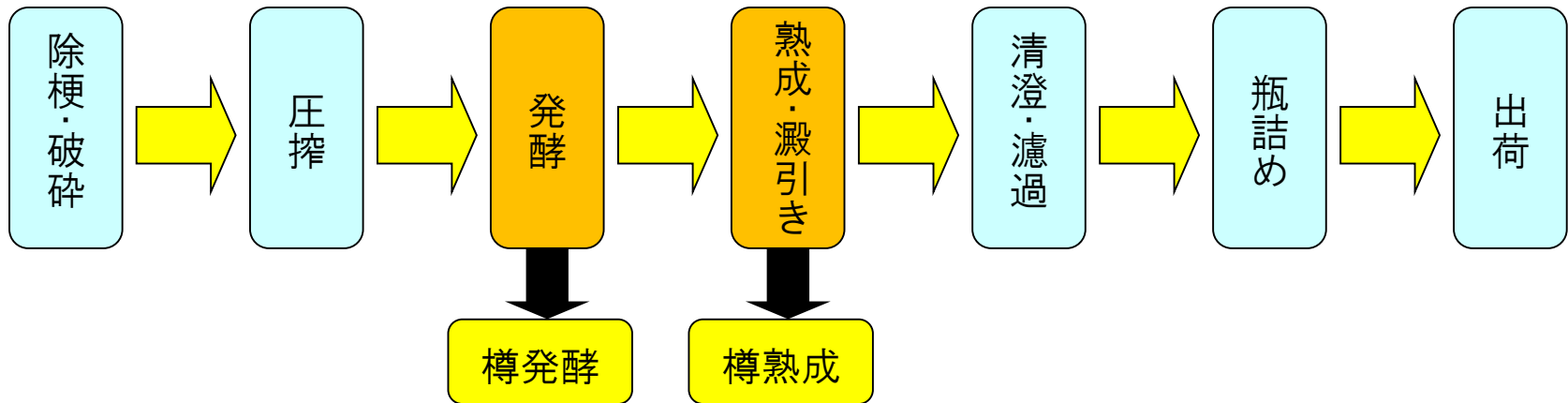


- ◆樽熟成/樽発酵
- ◆ワインに微量酸素を供給
- ◆樽材由来の風味成分付与

小樽発酵の様子



# 高級ワインに用いられる醸造方法



◆小樽 = 容量 200～230リットル

◆新しい樽、小さい樽ほど、酸素供給・風味付与の両面で効果大きい

◆高級白ワインでは、樽で発酵から行うことも

◆樽発酵のワインはタンク発酵のワインより複雑

# 高級ワインに用いられる醸造方法



## ◆選別による品質向上

- 出来のよいブドウ／ワインと悪いブドウ／ワインをありとあらゆる段階で分ける
- 選果台の使用

# 高級ワインの抽出テクニック

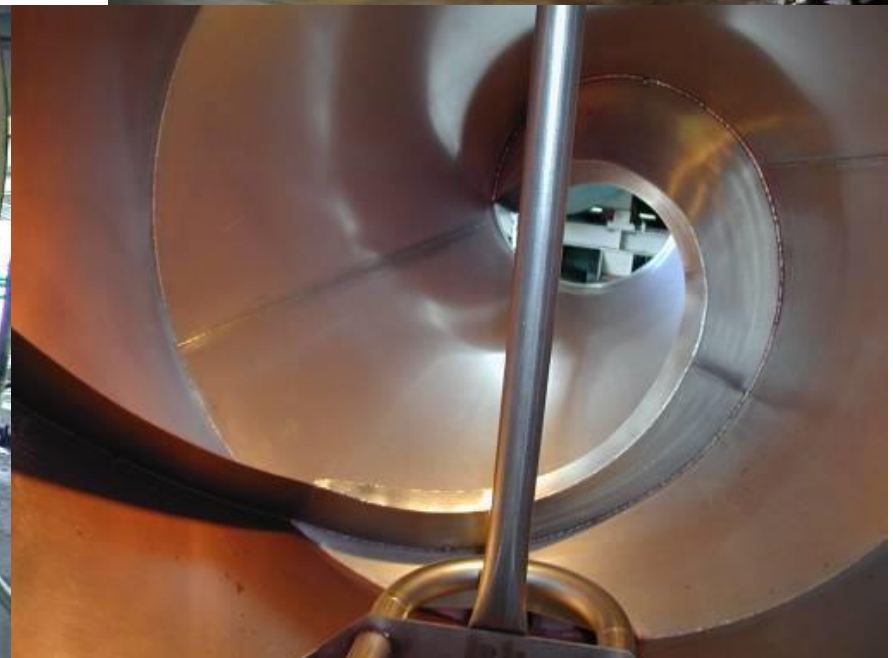


## ◆抽出を高める

- 発酵後浸漬
- 果帽管理の方法

# 高級ワインの抽出テクニック

抽出を高める工夫：  
回転式発酵タンク



回転式発酵タンクの内部（螺旋状の羽がブドウを攪拌する） <写真提供：丹波ワイン（下2点）>



# 赤ワインの香りの表現

## 【ベリー類果実香】

赤ワインの香りの表現で頻出黒系と赤系に大別される

### ◆黒系ベリー：色が濃い品種

ブラックベリー、カシス、ブルーベリー、ブラックチェリーなど  
→カベルネ・ソーヴィニヨンやシラー

### ◆赤系ベリー：色の明るいワイン

ラズベリー、ストロベリー、レッド・カラント、サクランボ  
→ピノ・ノワール、ガメなど

# バランスなどの評価

- 
- ◆ バランス：酸味、渋みなどの味覚の諸要素のまとまりについての観点
  - ◆ 複雑性と中盤の持続性：  
複雑性は主に香りの要素のバラエティ  
→中盤の持続性と密接な関係
  - ◆ フィネス：ワインに備わる上品さ、優雅さ、繊細さを示す
-

# 樽由来の風味いろいろ

---

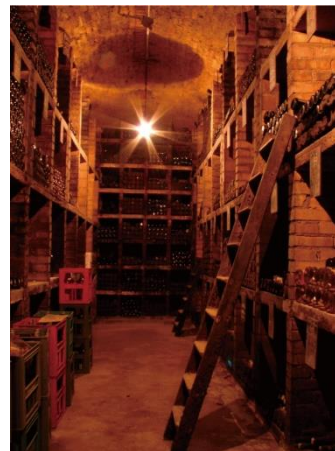
樽で発酵または熟成させたワインでは、樽材から様々な成分が抽出されワインの風味を複雑にしている。

- ◆ ヴァニラ
  - ◆ ココナッツ・ミルク
  - ◆ 丁子
  - ◆ 焦臭
  - ◆ 渋味
-

# ワイン通へのコツ

## ワインの保管条件

- ◆ 低温で温度変化のないところ（10～15℃）。
- ◆ 光の当たらないところ。
- ◆ 振動のないところ。
- ◆ 強い臭いがないところ。
- ◆ 湿度のあるところ（60～70%）。
- ◆ 瓶を寝かせて保管できるところ





# ワイン通へのコツ

## ワイン名などの発音について

- ◆ フランス語、ドイツ語の文字列の並びと発音のあいだにはかなりの規則性がある。
- ◆ イタリア語、スペイン語はローマ字読みでだいたいOK。
- ◆ 英語の発音が最も不規則。

