

マイワインクラブ×アカデミー・デュ・ヴァン 第3回 ロゼワインを知る



今日まなぶこと

- ロゼワインの特徴や楽しみ方、歴史、製造法、代表的銘柄を学ぶ。
- オレンジ・ワインについて知る。
- 自然派ワインについて詳しく学ぶ。
- 嗅覚の生理学、飲んだワインの記録法を知る。

ロゼワインとは？

◆ロゼとはどんな色・ワインか？

- バラ色＝ピンク色
- ヴァン・グリとブラッシュ・ワイン
- 中途半端な存在→人気と高品質化
- ロゼワインの楽しみ方

今こそロゼを飲みましょう！

ロゼワインの歴史



◆古代ギリシャ時代からロゼは造られていた！

◆フランス初のワイン(プロヴァンス地方)もロゼだった。

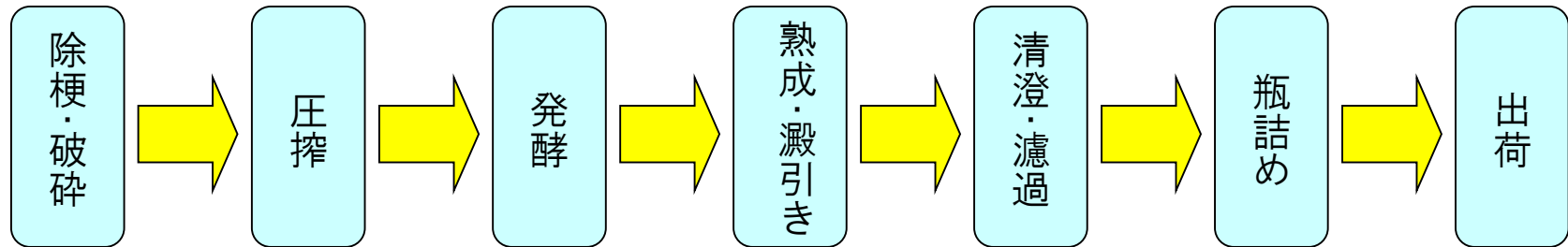
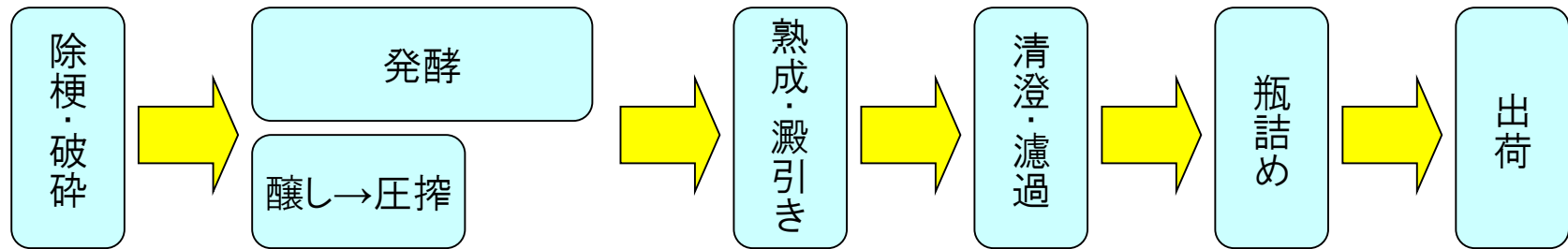
◆中世～近代：ボルドーの「クラレット」と、プロヴァンス産ロゼが人気を博する

◆商業的成功のツケと、21世紀の復活劇

ロゼワインの醸造法

赤ワイン的な造り方(セニエ法)

※醸しの期間が赤ワインより短い。

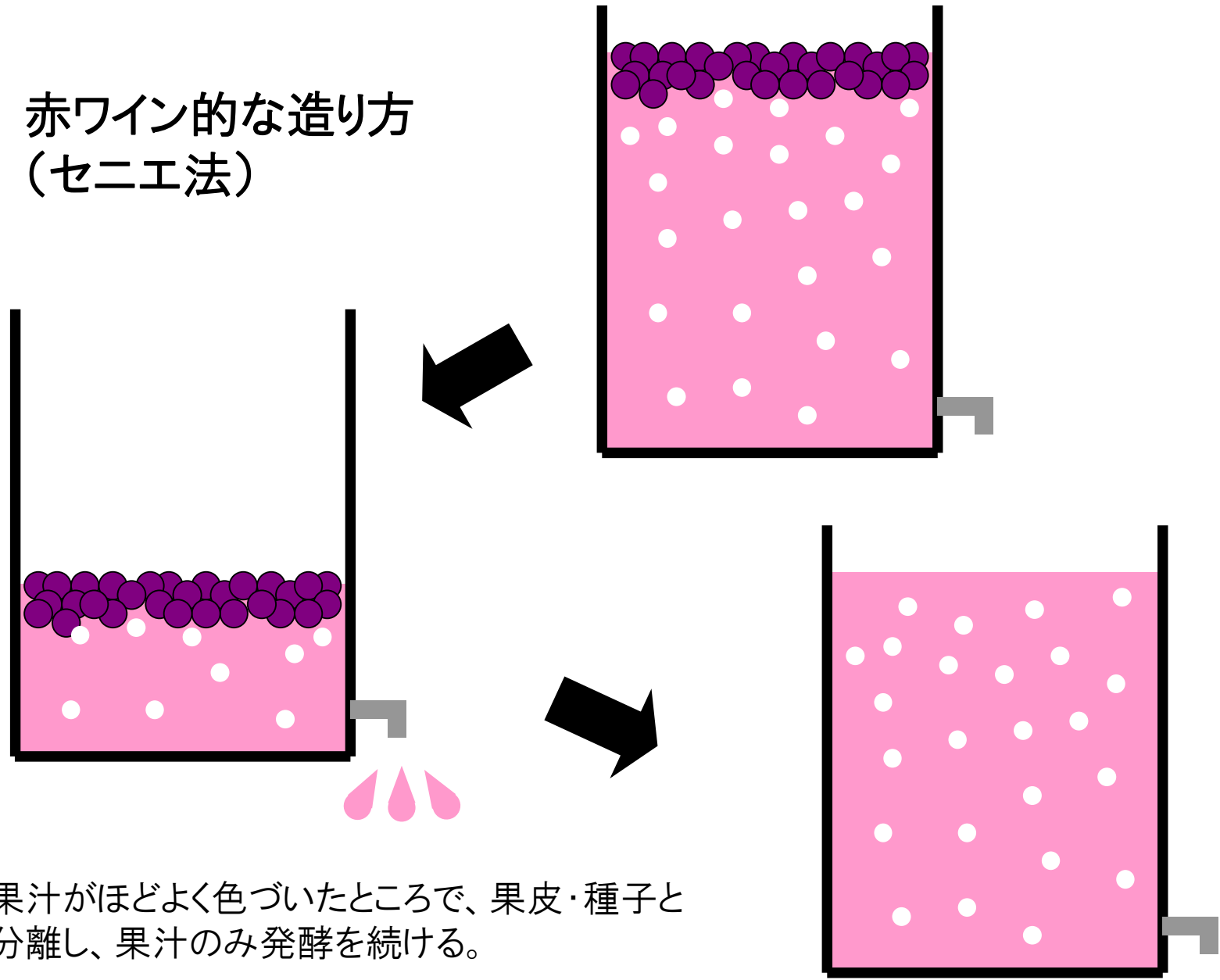


※黒ブドウを使う点以外は、白ワインと変わらないフロー。

白ワイン的な造り方(直接圧搾法)

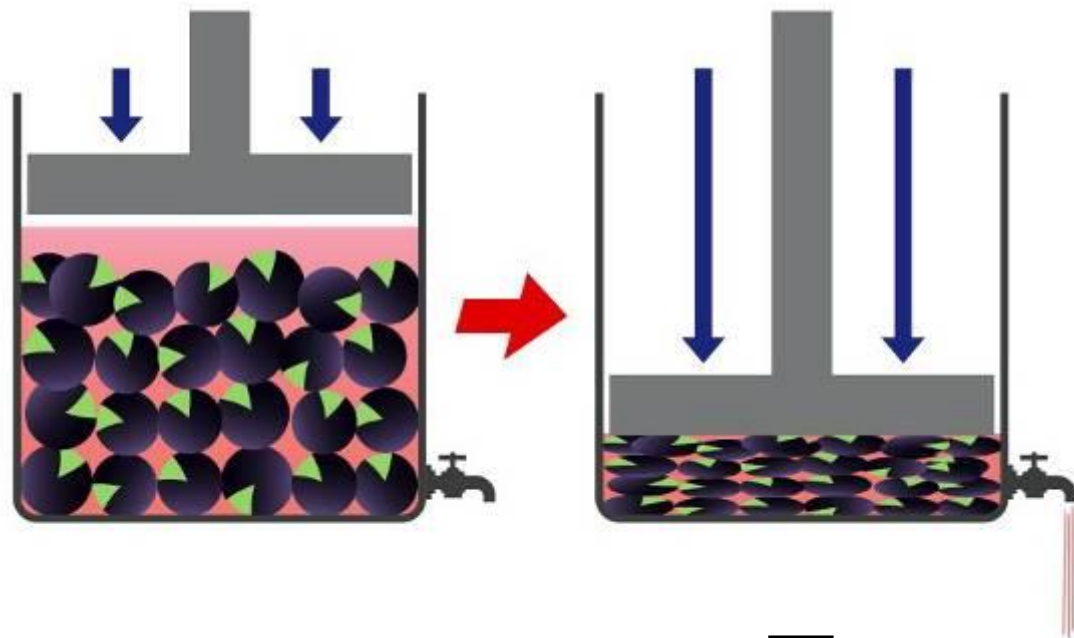
ロゼワインの醸造法

赤ワイン的な造り方
(セニエ法)

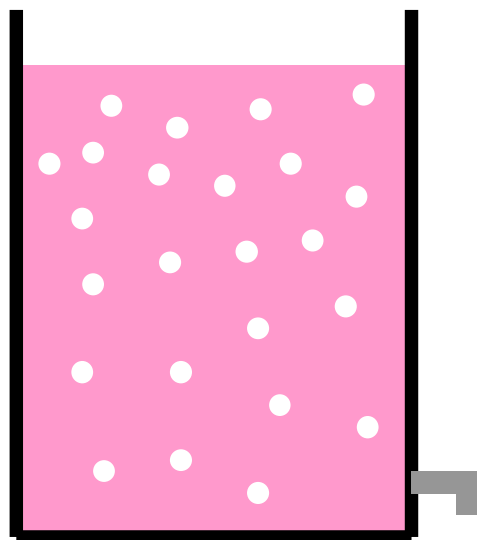


果汁がほどよく色づいたところで、果皮・種子と分離し、果汁のみ発酵を続ける。

ロゼワインの醸造法



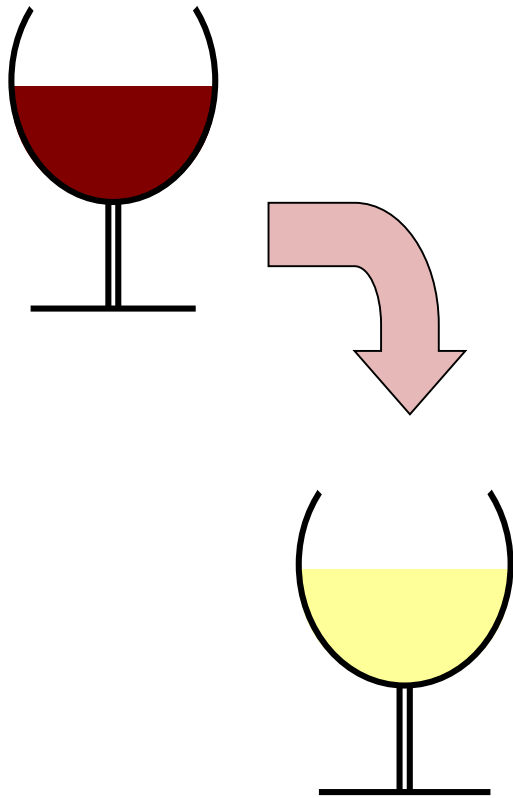
白ワイン的な造り方
(直接压榨法)



破碎した黒葡萄を压榨し、
かすかにピンクに色づいた
果汁だけを発酵させる。

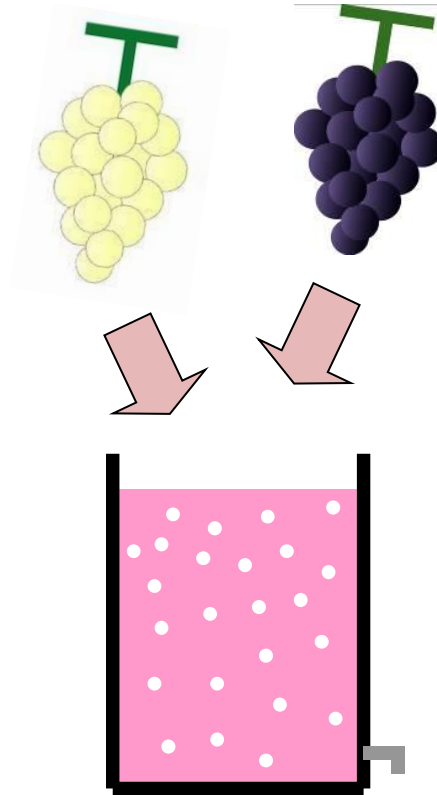
ロゼワインの醸造法

ブレンド法 (シャンパーニュ)



※瓶内二次発酵前に、少量の赤ワインを白ワインに添加。

ロートリング (ドイツ)



※黒葡萄と白葡萄を混ぜて発酵。
醸造フローはセニエ法と同じ。

代表的なロゼワイン

◆ アンジュー Anjou

◆ タヴェル Tavel

◆ マルサネ Marsannay

◆ プロヴァンス Provence

◆ シャンパーニュ
Champagne

◆ スペイン産ロゼ

Spain (Rosado)

◆ マテウス・ロゼ Mateus

◆ ホワイト・ジンファンデル
White Zinfandel

◆ クレレ Clairet

オレンジ・ワイン



◆果皮をマセラシオンして仕込む特殊な白ワイン

◆しっかりした渋味のある強い味わいが特徴

◆ジョージアが発祥の地で、近年世界中で流行

◆素焼きの壺を発酵容器として使うことも



実践！ワイン通へのコツ

自然派ワインについて

持続可能なブドウ栽培への志向



ブルゴーニュ地方の自然派生産者、プリューレ＝ロックのブドウ畑

<写真提供：西岡泰樹>

◆慣行農法の弊害

- 化学合成農薬の大量使用
- 土壌の汚染
- 周囲の生態系への悪影響

◆自然派ワイン

- 「サステイナブル＝持続可能」がキーワード
- いくつかの「流派」の存在

実践！ワイン通へのコツ

自然派ワインについて

有機栽培（オーガニック）



大規模に有機栽培を実践するカリフォルニアの生産者、フェッツァーのブドウ畑

◆ 土壌の生物的環境のバランスを重視し、生態系を保全しながら持続的かつ自給・自立的に農業を行うことが目的

◆ 第三者機関による認証制度

◆ 化学合成農薬、化学肥料を一切使用しない

◆ 有機栽培で用いられる手法

実践！ワイン通へのコツ

自然派ワインについて

ビオディナミ



ビオディナミで用いられる雌牛の角。中にプレパレート（特殊調剤）を詰めて地中に埋められる。

◆化学合成農薬、化学肥料を使用しないのは有機栽培と同じだが、「呪術」的手法を使う

◆ビオディナミの手法（播種歴、特殊調剤、ホメオパシー調剤）

◆ビオディナミの皮肉

実践！ワイン通へのコツ

自然派ワインについて

自然派ワインの醸造法など



◆ 様々な人為的介入の回避・抑制

◆ 亜硫酸無添加ワイン

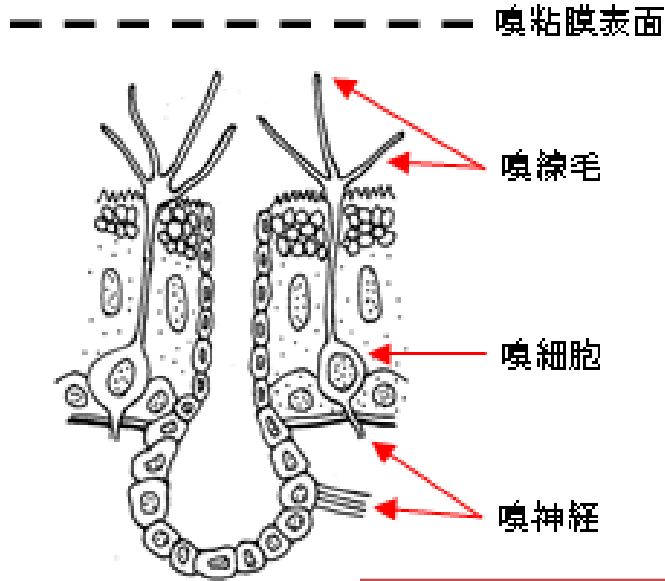
◆ オーガニック・ワインの定義



オーガニック・ワインのボトルに表示されるマーク。上はEUのもの、下はアメリカ合衆国のもの。

実践！ワイン通へのコツ

嗅覚の生理学



- ◆ 嗅覚のメカニズム
- ◆ 自分の鼻が悪いの？
- ◆ 人ごとに違う閾値のパターン

実践！ワイン通へのコツ 飲んだワインを記録しよう



ワインラベルを剥がすための透明粘着シート。

◆ 銘柄の特定と感想を！

- 産地名(国、地方、村など)
- ブドウ品種名
- 生産者名
- 収穫年

◆ ワインラベルの保管
