

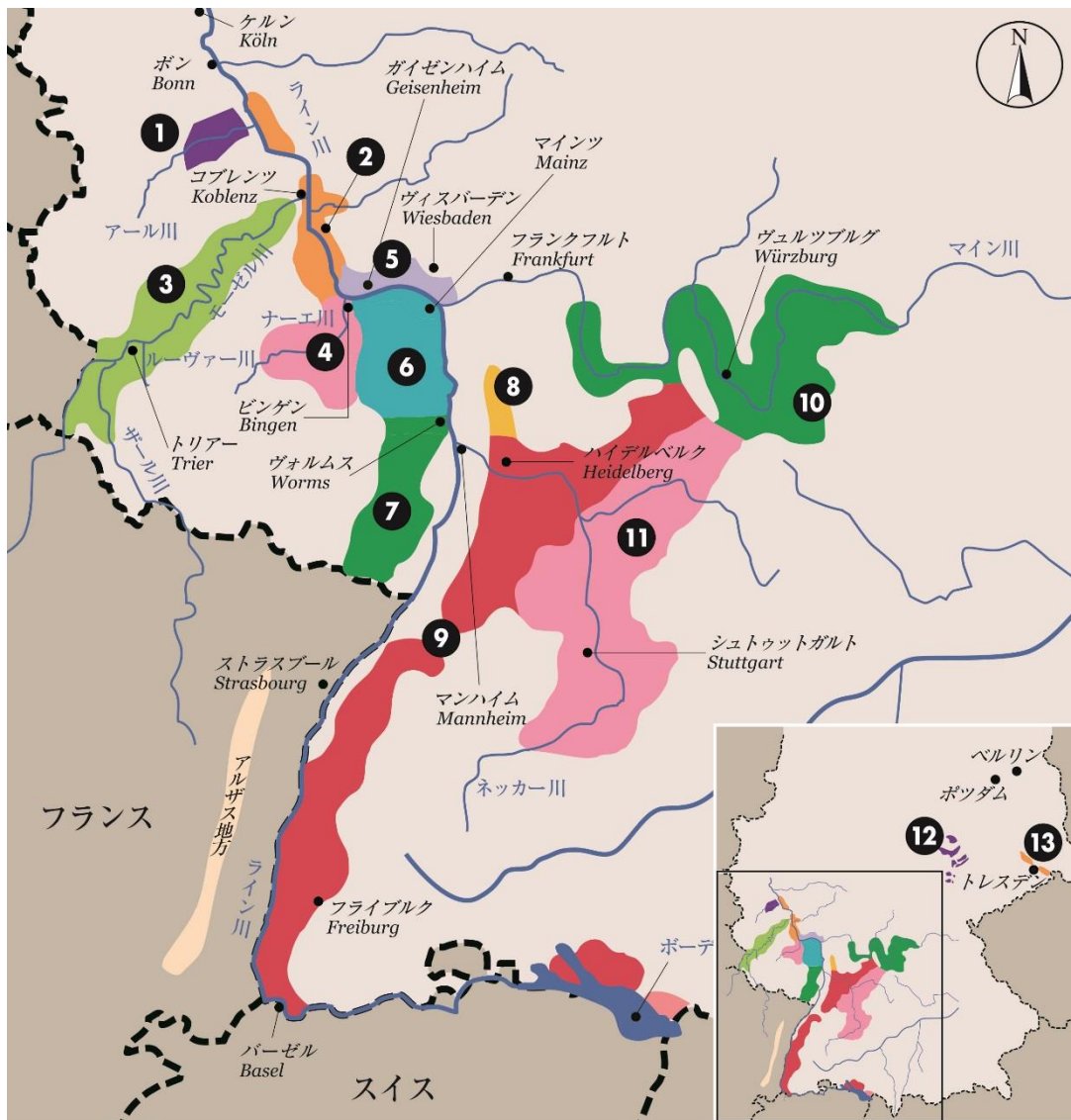
マイワインクラブ×アカデミー・デュ・ヴァン 第5回 銘醸地（ドイツ）



今日まなぶこと

- ドイツワインの概要、斜面の畑の効果、ワイン法、主要品種について学ぶ。
- ドイツワインの主要産地について学ぶ。
- 甘口ワインの概要と様々な製法を知る。
- 味覚の干渉作用、飲み残しのワインの保管方法を学ぶ。

ドイツのワイン生産地区



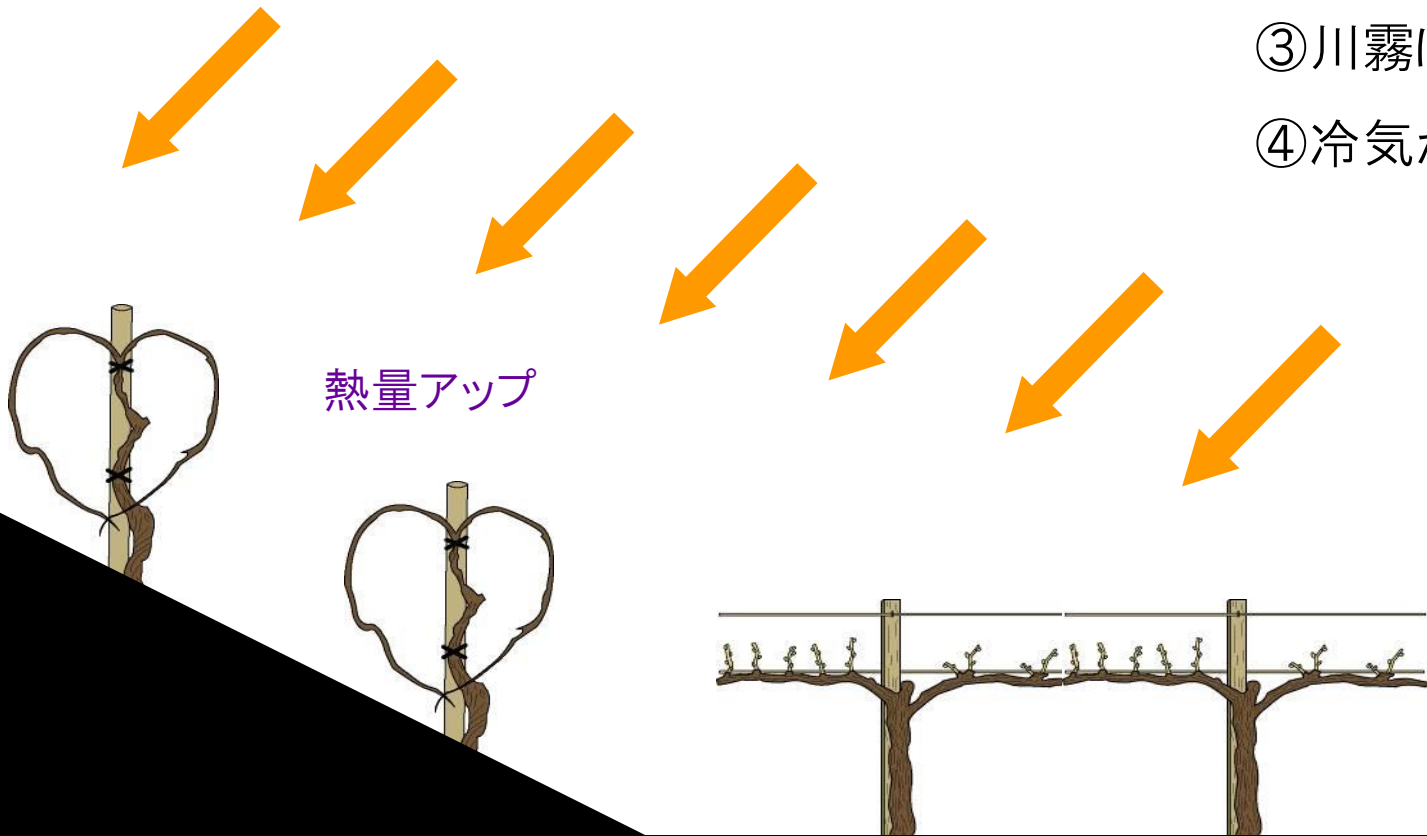
- ① アール
Ahr
- ② ミッテルライン
Mittelrhein
- ③ モーゼル
Mosel
- ④ ナーエ
Nahe
- ⑤ ラインガウ
Rheingau
- ⑥ ラインヘッセン
Rheinhessen
- ⑦ ファルツ
Pfalz
- ⑧ ヘッシェ・ベルクシュトラーセ
Hessische Bergstraße
- ⑨ バーデン
Baden
- ⑩ フランケン
Franken
- ⑪ ヴュルテンベルク
Württemberg
- ⑫ ザーレ・ウンストルト
Saale-Unstrut
- ⑬ ザクセン
Sachsen

寒冷な気候から生まれる白ワインの国

- ◆北緯47～52度にワイン産地が分布
 - ◆栽培面積：10.3万ヘクタール(2017年)
 - ◆生産量：74.6万キロリットル(2017年)
 - ◆13の指定栽培地域
 - ◆白ブドウの栽培面積が広い(約66%)
 - ◆中甘口というスタイルの功罪
-

斜面の畑のメリット

- ①熱量アップ
- ②川面の照り返し
- ③川霧による保温効果
- ④冷気が溜まりにくい



モーゼル地方の急峻なブドウ畑 <写真提供:ドイツワイン基金>





ラインガウ地方 シュロス・ヨハニスベルクのブドウ畑 <写真提供:ドイツワイン基金>



ドイツワイン法

◆2008年EUレベルで新ワイン法が制定

EU

Germany

g.U.

(Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung)
(原産地呼称保護ワイン)

Prädikatswein

Prädikatswein
(生産地限定格付け上質ワイン)

Qualitätswein

Qualitätswein
(生産地限定上質ワイン)

g.g.A.

(Wein mit geschützter geographischer Angabe)
(地理的表示保護ワイン)

Landwein

Landwein
(地理的表示保護ワイン)

地理的表示なしワイン

Deutscher Wein

Deutscher Wein
(日常消費用のテーブルワイン)

ドイツのワイン法

プレディカーツヴァインの6段階

高い

↑

収穫時の
果汁糖度

↓

低い

Trockenbeerenauslese トロッケンベーレンアウス レーゼ	貴腐化が進み、干しブドウのようになった果粒を選んだものから造られる。 最低エクスレ度150~154
Eiswein アイスヴァイン	完熟後に凍結した果粒を収穫し、その果汁を用いて造られる。最低エクスレ度110~128
Beerenauslese ベーレンアウスレーゼ	ブドウの房の中から、過熟した果粒を選び造られる。 最低エクスレ度110~128
Auslese アウスレーゼ	完熟したブドウの房を選んで収穫したものより造られる。 最低エクスレ度83~100
Spätlese シュペートレーゼ	通常の収穫期より少なくとも一週間を経過した、遅摘みブドウより造られる。最低エクスレ度76~90
Kabinett カビネット	通常収穫期に収穫されたブドウより造られる(収穫時期は、毎年公的機関が決定) 最低エクスレ度67~82

ドイツの主要品種

リースリング Riesling



＜写真提供：ドイツワイン基金＞

ドイツの主要品種



ミュラー・トゥルガウ

Müller-Thurgau

<写真提供:ドイツワイン基金>

ドイツの主要品種

シルヴァナー
Silvaner



<写真提供:ドイツワイン基金>

ドイツの主要品種



ケルナー

Kerner

<写真提供:ドイツワイン基金>

ドイツの主要品種



シュペートブルグUNDER
Spätburgunder

<写真提供:ドイツワイン基金>

ドイツの主要品種



ドルンフェルダー
Dornfelder

ドイツの主要産地

◆ラインガウ Rheingau

◆モーゼル Mosel

◆フランケン Franken

◆ラインヘッセン Rheinhessen

ドイツの主要産地



生産者名

収穫年

生産地名
(村名+畑名)

品種名

Riesling Kabinett

等級名
(プレディカーツヴァイン内)

PRÄDIKATSWEIN · PRODUCE OF GERMANY
ERZEUGERABFÜLLUNG WEINGUT DR. LOOSEN · D-54470 BERNKASTEL/MOSEL
A. P. NR. 2 576 162 03 12 · ENTHÄLT SULFITE

公認検査番号

地方名(指定栽培地域)

Alc. 8.0% / Vol.

Mosel

750 ml e

実践！ワイン通へのコツ

甘口ワインいろいろ

◆残糖を含むワインが甘口

◆甘口ワインの三つのアプローチ

- 果汁の糖度を上げる(貴腐、氷結、乾燥、遅摘み)
- アルコール発酵を途中で止める(酒精強化ワイン、低アルコールの中甘口ワイン)
- 甘味を持つ物質を添加する(ズースレゼルヴェ、アロマタイズド・ワイン)

◆高級甘口ワインは原価高

◆現在は人気低迷中

◆寿命の長い高級甘口ワイン

実践！ワイン通へのコツ

甘口ワインいろいろ

本格的甘口ワイン①

貴腐ワイン

- ◆ボトリティス・シネレア菌（貴腐菌）による果汁の濃縮
- ◆世界三大貴腐ワイン
 - ソーテルヌ（ボルドー地方）
 - トロッケンベーレンアウスレーゼ（ドイツ）
 - トカイ（ハンガリー）
- ◆フランスでは、ロワール地方やアルザス地方にも優れた貴腐ワインがある

貴腐菌が繁殖し はじめたセミヨン

<写真提供：丹波ワイン>



貴腐ブドウの収穫風景

<写真提供：ドイツワイン・インスティテュート>



実践！ワイン通へのコツ

甘口ワインいろいろ

本格的甘口ワイン②

アイス・ワイン

- ◆氷結したブドウを搾汁し、濃縮した果汁を得る
- ◆厳寒の時期まで収穫を遅らせる自然な方法
(ドイツ、オーストリア、カナダ)
- ◆冷凍庫で果実や果汁を凍結させる方法
(クリオ・エクストラクション)



アイスワイン用ブドウの収穫風景

<写真提供：ドイツワイン・インスティテュート>



アイスワイン用ブドウの
収穫風景(左)

氷結した果粒の内部(上)

実践！ワイン通へのコツ

甘口ワインいろいろ

本格的甘口ワイン③

干しブドウワイン

- ◆人為的にブドウを乾燥させ、果汁を濃縮
- ◆藁のむしろやスノコの上で、あるいは天井からブドウを吊るして数ヶ月陰干しを行う。樹上で干しブドウにすることも
- ◆干しブドウワインの代表例
 - イタリアのレチョート、パッシート
 - フランス・ジュラ地方のヴァン・ド・パイユ
 - フランス南西地方のジュランソン



レチヨート用ブドウの陰干し

写真提供：MASI



陰干しされたレチョート用ブドウ

<写真提供: Bolla>

実践！ワイン通へのコツ

甘口ワインいろいろ

本格的甘口ワイン④

遅摘みワイン

- ◆ 摘み取り時期を遅らせ果汁糖度を上げる
- ◆ 遅摘みワインの代表例
 - ドイツのシュペトレーゼ
 - フランス・アルザス地方のヴァンダンジュ・タルディーヴ

実践！ワイン通へのコツ

味覚の干渉作用

◆酸味と甘みの関係

◆甘味と酸味、渋味の関係

実践！ワイン通へのコツ 飲み残しのワインの保管方法



◆ Coravin コラヴァン
