

# ワインスパイラル



第1部 ワインの基礎知識  
第2部 フランスワイン

この冊子はホームページ「ワインスパイラル」を基に  
ワインスパイラル編集局が編成し直したものです。

All right reserved (c) 1996-1999 Wine Spiral



## Wineの歴史

### Wineの呼び方

ここをご覧の皆さんは、wineを飲んだことのある方が殆どだと思います。でもワインの事を何と呼んでいるでしょう。

「葡萄酒」と呼んでいる人は少ないかもしれませんがね。この「葡萄酒」、世界各国それぞれの国で呼ばれ方が違います。英語では wine (ワイン)、フランス語だと Vin(ヴァン)、イタリア語では Vino(ヴィーノ)、ドイツ語では wein(ヴァイン)と呼ばれています。更にスペインでは イタリアと同じく Vino (ヴィーノ)、ポルトガルでは Vihno (ヴィーニョ) と言います。



しかし、これらの呼び方の語源は全部ラテン語の "Vinum"(ヴィヌム)から派生したものです。ラテン語で葡萄の木の事を "vitis"(ヴィティス) と言いますが、それから造ったお酒というのが "Vinum" です。

### Wineの起源

さて、そのwineの起源についてお話ししましょう。

人類最古の文明は既にワインを造っていたと考えられています。他のお酒と同様、例えば葡萄が自然に潰れて発酵するというような事ですね。人工的に造った証拠としては、紀元前4世紀ごろの遺跡からシュメール人によるワイン壺の封印ロールシールが発見されていますし、ダマスカス南からは搾汁器(石臼)が発掘されています。この後も、至る所でワインの存在を示す証拠が残されています。有名なハムラビ法典にはワインの取引に関する決まりが書かれていて、さらに飲みすぎではいけませんという記述まであります。(気をつけましょう!)

また、聖書には実に521回もワインが登場しており、宗教儀式にも欠かせない物であった事を思わせます。特に重要なのは、新約聖書の場合"マタイによる福音書第26章" "ヨハネによる福音書第15章" の最後の晩餐のくだりです。ワインがキリストの契約の血であり、キリストが葡萄の木であり11人の弟子たちがその枝であると述べています。キリストが最後の晩餐でその教えの神髄を説く最高の場面でワインが登場するという事はいかにワインが重要な物であるかをうかがわせます。

### ローマ帝国の時代



こうしてエジプト、フェニキア、ギリシャで広まったワインはその歴史にとって重要なローマ時代に大きな転換期を迎えます。

古代ローマ人はローマ帝国の勢力拡大と共に各地へワインを広めていきます。特にローマ皇帝ジュリアス・シーザは紀元前58年から51年にかけてガリア(今のフランス)征服の際に葡萄栽培を全ガリアに広めました。この時のローマ帝国の支配はライン河、ドナウ河流域に及び現在のドイツのワイン生産地域の多くにもローマ帝国からワインが広められました。

ところで、現在のフランスに初めてワインが伝わったのはローマ帝国のガリア征服以前の紀元前600年頃フェニキア人が今のマルセイユを植民地にしたときです。しかし、それ以上は広がらずシーザーがガリアを征服した頃、ガリア人達は大麦ビールとはちみつ水を愛飲していました。

ガリア人はローマ人によって伝えられたワインに魅了され、優れた葡萄栽培者となりガリア地方で造られるワインはローマで大評判となりました。このため後のドミティアヌス帝はローマの葡萄栽培を保護する為、ガリアの葡萄の木を半分を抜かせる命令を出したほどです。その後プロブス帝がガリアの葡萄栽培権をガリア人に与えるなどの施策により再びガリアでのワイン造りが活

気を取り戻しています。AD270年の事です。

### フランク王国

その後、西ローマ帝国が滅亡しガリア地方は今のドイツのフランケン地方に住んでいたフランク族が移動してきてフランク王国が建設されます。



## Wineの種類と造り方

### ワインの種類

ワインの種類と言うと、何を想像されますか？ 赤ワインと白ワイン、ロゼワインもありますね。そうそうシャンパンもあったっけ。あとは～～・・・。

でも、ここまで言える方は普通の人よりちょっと物知りかもしれません。

さて、ワインというのはご存じの様に葡萄を発酵させて造ります。他には少量の添加物を使うだけで、水を加えたり他の原料を混ぜたりすることは基本的にありません。発酵に使う酵母ですら、かつては葡萄に自然に付いた物を使っていました(今もヨーロッパの特に赤ワインは自然の酵母を使っています)。ですから生鮮食品である果物がそのままお酒になったものと言えるでしょう。

ワインの種類ですが、先ず赤ワインと白ワイン、ロゼワインに分けられます。

そしてシャンパーニュの様に発泡する[スパークリング・ワイン](#)があります。この他にボルト、シェリー、マデイラの様にブランデーなどを添加しアルコール度を高めた[酒精強化ワイン](#)、ヴェルモットのようにハーブなどで香りをつけたフレーバード・ワインがあります。

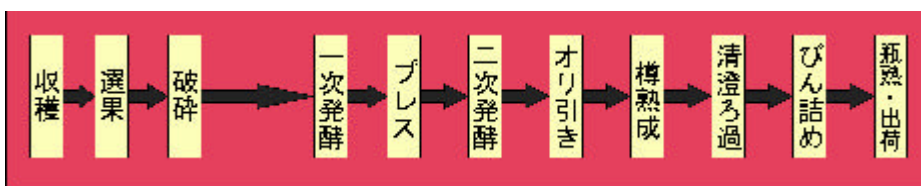
他にも[貴腐ワイン](#)とかボジョレー・ヌーボーとか黄ワインとか変わり種もありますが、これらは「特殊なワイン」の節で触れますので、ここでは赤ワインと白ワイン、ロゼワインの造り方について説明しましょう。

### 赤ワインの造り方

赤ワインをグラスに注いで少し斜めにすると、ワインの色が良く分かります。白いテーブルクロスの上で試してみてください。

少し紫色がかっていたり、美しいルビー色だったり、ガーネット色や褐色の混じっているものもありますね。

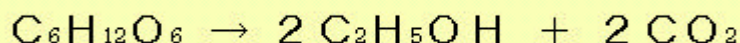
これはワインそれぞれで少しずつ違っていてその素性を知る上でとても重要な情報になるのですが、この赤い色、ルーツは赤葡萄の実の皮にあります。アントシアニン系の色素やタンニンの色なのですが、この色がつく秘密(?)はその造り方にあります。下に赤ワインの造り方を簡単な図にしてみました。



葡萄が熟したら**収穫**です。雨が降ったりすると実の水分が多くなったりしますので、天候と葡萄の熟し具合を見極めながら最高のタイミングを探り収穫を開始します。勿論、葡萄は赤葡萄ですね。

次は**選果**です。痛んだ葡萄、未熟な葡萄を取り除きます。そして**破碎**、葡萄の実を潰して発酵しやすくする作業ですが、この時、果柄(実を支えている柄)や種を潰さないようにする事が重要です(苦みとか余計な味や香りが混ざってしまいます)。ここで少量のメタ重亜硫酸カリを加えます。これは有害なバクテリア、カビなどの殺菌ないしは生育抑制と果汁の酸化防止が主な目的です。無水亜硫酸を使う場合もあります。買ってきたワインを良く見ると、小さなシールが張ってあってそこに「酸化防止剤(亜硫酸塩)含有」といった記載があると思います。

そして、いよいよ**一次発酵**です。酵母菌の働きにより果汁中の糖分がアルコールと炭酸ガスに分解されます。





## 特殊製法のワイン

---

### 特殊製法のワイン

ここでは

1. [スパークリング・ワイン](#) (シャンパーニュ、スプマンテ、ゼクト)
2. [甘口ワイン](#) (貴腐ワイン、遅摘みワイン)
3. [酒精強化ワイン](#) (ボルト、シェリー)
4. [シュール・リ](#) (ミュスカデ)
5. [マセラシオン・カルボニック](#) (ボジョレー・ヌーボー)

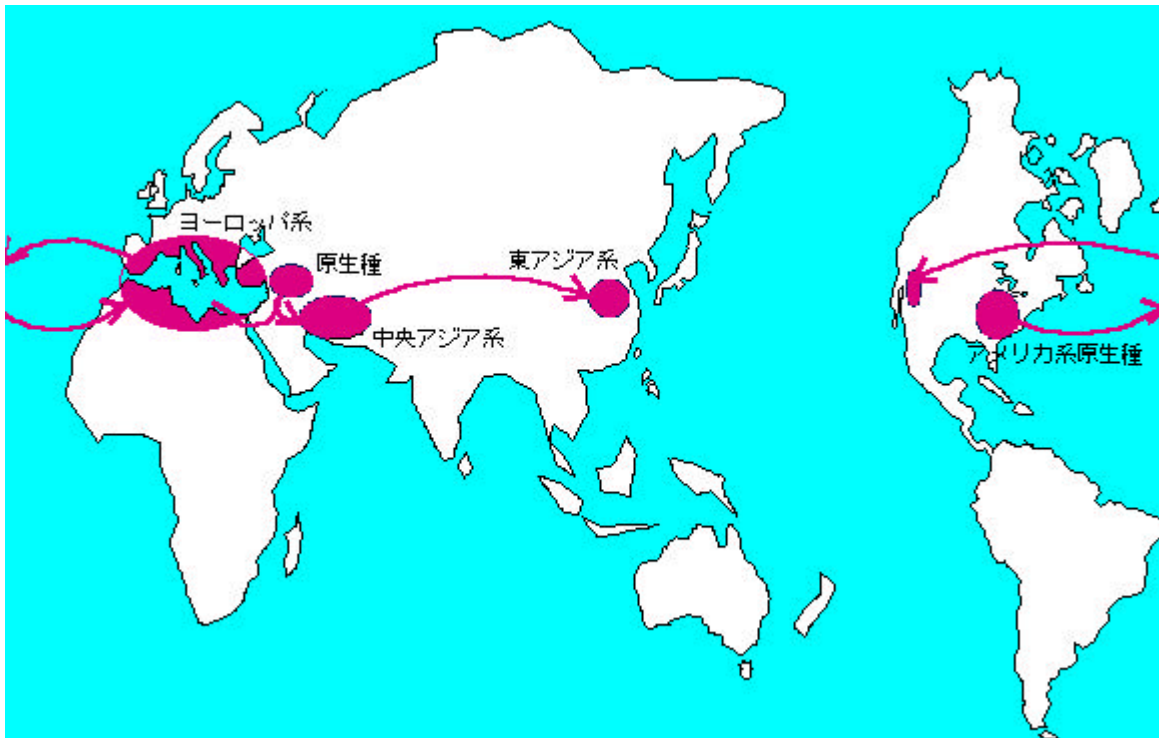
についてお話しします。



## ぶどうについて

### 醸造に向けた葡萄

ワインは葡萄の果汁を発酵して造りますがどんな葡萄を使っているのか見たことがある人は意外と少ないのではないのでしょうか。皆さんが生のまま良く食べるデラウェアなどの葡萄は実はアメリカ原産の葡萄やその改良型が殆どです。ワインにするヨーロッパ系の葡萄はあまり生では食べないようです。えっ、葡萄にアメリカ系とヨーロッパ系があるなんて知らなかったという人(多分殆どの人がそうだと思います)のために簡単な葡萄の伝来図を書いてみました。



ワインに適した葡萄の原産地は西アジアだと言われています。ここに自生していた葡萄が長い間に人間などによって世界各地に伝わりました。今、皆さんが飲んでいる殆どのワインの原料となるヨーロッパ系葡萄(学名はヴィティス・ヴィニフェラと言います)はここを原産地としヨーロッパに広まった物だと言われています。ワインの歴史でお話したようにローマ帝国がこの葡萄を広めた大きな力となったようです。ヨーロッパ、特にフランスで成功した品種は19世紀にカリフォルニアに伝えられました。

西アジア原産の葡萄はもう一つ東の方向にも広がり中央アジア、中国を経て日本にも伝えられています。甲州という葡萄はこの東アジア系の葡萄で日本原産の数少ないヨーロッパ系の葡萄です。

一方でアメリカ原産の葡萄があります。ヴィティス・ラブルスカという系統とヴィティス・リバリアという系統です。この葡萄は醸造用に向かないのですが、ヴィティス・リバリアはワインの歴史でお話した葡萄の害虫「フィロキセラ」に対して抵抗力があることから現在では台木としてヨーロッパ系の葡萄を接ぎ木する場合に広く使われています。ヴィティス・ラブルスカは生食やジュースにするのに向いています。

もうひとつヴィティス・アムレンシスという系統もあり東アジアで少しだけ栽培されています。日本の十勝ワインの一部にも用いられています。

### 赤ワイン用葡萄

- ・ **カベルネ・ソーヴィニヨン**  
ボルドー地方の代表的な品種です。タンニンが多く長期熟成型のフルボディタイプのワインが出来ます。ボルドーのシャトーでは、カベルネソーヴィニヨンを主体にメルロー、カベルネ・フラン、補助



## ラベルが語るもの

---

ワインの歴史や造り方、葡萄の種類についてお話しましたが、皆さんがワインをお店で買うときに、あるいはレストランで飲むときにワインのラベルを見ないことはないと思います。なぜならラベルはそのワインの出生証明書、或いは履歴書とでも言えるもので、どんな素性のワインなのかを知る最初の方法だからです。ここでは皆さんがワインを買うときに参考になるように、先ずびんの形と産地の関係について簡単に触れ、次はフランス、イタリア、ドイツなど各国のワインの法律とラベルの表示について説明していきます。

### ワインのびんの形と産地の関係

#### ワインのラベルの読み方

- [フランスワイン](#)
- [ドイツワイン](#)
- [イタリアワイン](#)
- [スペイン、ポルトガルワイン](#)
- [アメリカ、オーストラリアのワイン](#)
- [日本のワイン](#)





## びんの形と産地の関係

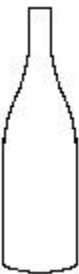
ワインを買うときに少し遠くから見ても大体の産地が分かる方法を説明します。ただ、全てのワインに当てはまるわけではないので、大雑把な目安として考えてください。それは瓶の形です。下にいくつか代表的なボトルの形を挙げます。こんな形のボトルに入ったワインを見かけたら、ここの地方のワインだろうと思ってもらっても構いません。



### フランス: ボルドー地方



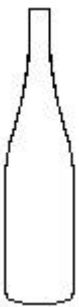
怒り肩のボトルです。日本のワインもこの形のボトルを使っていることが多いようです。ボルドーの場合、赤ワイン用の瓶は暗い緑色をしています。白ワイン用は辛口と甘口で異なり、辛口は薄い緑色、甘口は透明になっています。



### フランス: ブルゴーニュ地方



こんどは撫で肩のボトルです。ボジョレーヌーボーの瓶の形と言った方が分かる人が多いようですが、ボジョレーだけでなくブルゴーニュ全般に使われています。赤ワイン、白ワイン共に薄い緑色をしています。シャンパーニュは中の気圧が高いのでこれに耐えられるように瓶のガラスが厚くて重く多くの場合、暗い緑色をしています。スパークリングワインの場合はコルクの形が特別ですし、口金もあるので見分けやすいと思います。



### フランス: アルザス地方

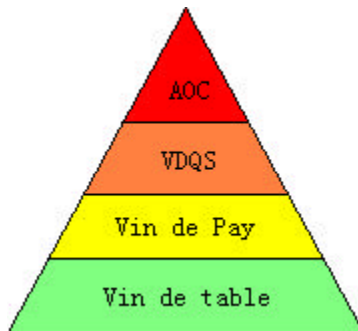




## フランスワインのラベルの読み方

### ワインの法律(原産地呼称統制法)

ＥＣでは、ＥＣ域内で生産されるワインについて大きく２つに分類しています。一つが地域指定優良ワイン(VQPRD)という上級のワインでその下に位置するものがテーブルワイン(Vin de Table)です。フランスでは更にそれぞれを２つに分類し全部で４つのランクに分けています。



### フランスのワイン分類

### AOC (Appellation d'Origine Contrôlée: アパラシオン・ドリジューヌ・コントローレ)

原産地呼称統制法に基づく上質ワインです。ここでは法律そのものについては詳しくは触れませんが、ワインの歴史でもお話したようにワインの品質を保証するために1935年に制定された法律です。AOCに指定されるワインはフランスで生産されるワインの約30%を占め、日本で飲まれているフランスワインの多くはこのクラスに属します。この呼称を得るためには、全国原産地名称協会(INAO)が決めフランスの農務省が承認した生産条件を満たさなければなりません。この基準は大変厳しく、生産区域、ぶどう品種、最低アルコール度、最大収穫量、栽培方法、剪定方法、醸造方法に加え分析検査と、最終的に人間(専門の試験官)の試飲による官能検査に合格しなければなりません。(注: 熟成条件が基準に加わることもあります)。このような厳しい検査に合格したワインだけがAOCを名乗ることができ、私達は安心して飲むことが出来ます。AOCワインのラベルの例を下に付けましたので、ワインを買うときの参考にしてください。





## ドイツワインのラベルの読み方

### ワインの法律(ドイツワイン法)

ECでは、EC域内で生産されるワインについて大きく2つに分類しています。一つが地域指定優良ワイン(VQPRD)という上級のワインでその下に位置するものがテーブルワインです。ドイツでは更にそれぞれを2つに分類し全部で4つのランクに分けています。



### ドイツのワイン分類

ドイツワイン法ではワインを上からQmP、QbA、Deutscher Landwein、Deutscher Tafelweinの4つに分類しています。

#### QmP (Qualitätswein mit Prädikat: クヴァリテーツヴァイン・ミット・プレディカート)

日本語では肩書付き高級ワインなどと訳されますが、ドイツ最高級のワイン群です。更にQmPの中で収穫時のぶどうの糖度などによって6段階に分類されています。

- **Kabinett(カビネット)**  
QmPクラスの中では収穫時の糖度が低い葡萄から造ったワインですが、熟した葡萄から造られておりエレガントでバランスの優れた高級ワインです。
- **Spatlese(シュペトレーゼ)**  
日本語で「遅摘み」と訳されますが、葡萄の摘み取り時期を遅らせて(少なくとも7日以上)糖度を高くした葡萄から造られる高品質ワインです。摘み取り時期を遅くすると糖度が高くなる事は「[甘口ワインの製法](#)」でお話しましたのでそちらを参考にしてください。  
ただ、現在のドイツの法律ではシュペトレーゼに限らず、収穫直前の葡萄の糖度検査の結果によって格付けが決定されます。ですから糖度さえ規定を満たしていれば「遅摘み」である必要はなく、正しい日本語訳ではないようです。
- **Auslese(アウスレーゼ)**  
日本語で「房選び」と言われています。十分に熟しきった遅摘みの葡萄の房のみを選んで造られた高品質ワインです。甘口ワインと考えて良いでしょう。
- **Beerenauslese(ベーレンアウスレーゼ)**  
超完熟、更に貴腐化も一部加わった葡萄の粒を選んで摘み取ったものから造られる極甘口ワインです。「粒選び」と言われています。
- **Eiswein(アイスヴァイン)**  
寒波により木になったまま凍ってしまった葡萄を、溶けてしまわない様に夜のうちに収穫して、水分が凍ることにより濃縮された葡萄ジュースを絞り出して造る極甘口ワインです。絞り出された葡萄ジュースはベーレンアウスレーゼと同等以上の糖度があることが必要です。
- **Trockenbeerenauslese(トロッケンベーレンアウスレーゼ)**  
超完熟ししかもボトリティス・シネレア菌の作用により貴腐化した葡萄から造るトロピカルな超甘口ワインです。大変高価なワインで世界3大[貴腐ワイン](#)の一つです。

QmPワインのラベルの例を下に書いてみました。



## ワインの飲みかた、楽しみかた

---

自宅でワインを楽しんだり、ワインショップでワインを買う時にこんな事を知っていると便利です。

### 1. [ワインの寿命、飲み頃](#)

ワインって古ければ古いほどいいって本当ですか？  
やっぱり飲みごろっていうのがありますよね。

### 2. [ワインの温度](#)

赤ワインは冷やしちゃいけないって本当ですか？  
ワインは一番おいしい温度があると思います。

### 3. [小道具たち](#)

ワインのコルクを抜くのって難しいですね。  
道具は人それぞれなんですけど、私の場合を紹介します。

### 4. [思い切って冷蔵庫](#)

夏に向かって心配なのがワインの保存。  
セラーなんてとても持てないし、でもちょっとお金をかけてもいいという方に。