

ワインスパイラル



ドイツワインガイド

制作・著作：Shu(Hideaki) Fujimaki
イラスト：Shiho Yamada 題字：Hiroo Asada

掲載中の文章・写真・イラストの無断転載を一切禁じます。
Copyright (c) 1995-1998 by Shu(Hideaki) Fujimaki. All rights reserved.
No reproduction or republication without written permission.

ドイツ各地のワイン

All Right Reserved Copyright(c) 1996 H.Fujimaki

ドイツのワイン産地を地方毎に分けてみたのが以下の図です。殆どの産地がライン川流域に集中しています。各産地毎に説明をしていきます。



[アール](#)

[ミッテルライン](#)

[モーゼル・ザール・ルーヴァ](#)

[ナーエ](#)

[ラインガウ](#)

[ラインヘッセン](#)

[プファルツ](#)

[ヘッシェ・ベルグシュトラッセ](#)

[バーデン](#)

[ヴュルテムベルグ](#)

[フランケン](#)

[ザール・ウンストルートとザクセン](#)



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)

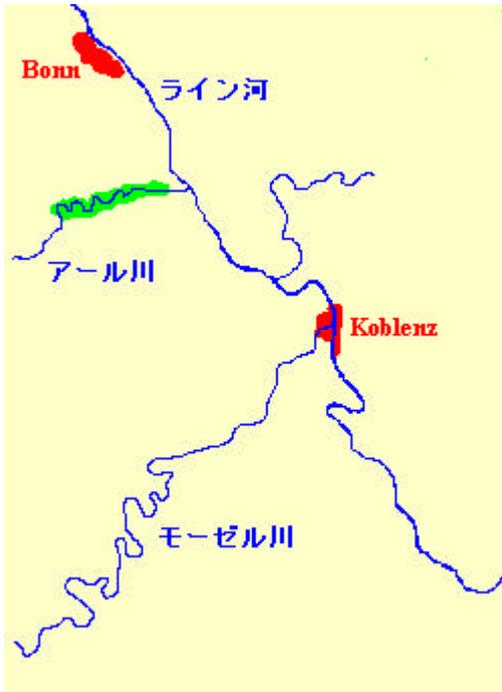
日本語では肩書付き高級ワインなどと訳されますが、ドイツ最高級のワイン群です。更にQmPの中で収穫時のぶどうの糖度などによって6段階に分類されています。

- **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。

アールのワイン

All Right Reserved Copyright(c) 1996 H.Fujimaki



ミッテルラインと同じ地図を使っているのがお分かりでしょうか。コブレンツからボンに下る間に西からアール川というやや小さい川が流れ込みます。このアール川の岸に沿ってアール地区があります。

小さな産地で日本でお目にかかる事もあまり無いのですが、ここではシュペートブルグンダー、ポルトギーザといった他の産地では少数派の赤ワイン用の葡萄が栽培され、造られるワインも60%が赤ワインです。

シュペートブルグンダーはその名の如くフランスのブルゴーニュ地方で多く栽培されていて「ピノ・ノワール」と呼ばれています。ドイツでは同じ物でも名前が違いますね。

一方ポルトギーザはブラウア・ポルトギーザというのが正式な名前でもその名の如く濃いブルーの色をしています。でもポルトガルとは関係無いようです。

さて、ワインはというとドイツ統一までは最北端のワイン生産地であったようにかなり北に位置していますので、柔らかなライトタイプになるようです。

地区	村	畑
Walporzheim (ヴァルポルツハイム)	Marienthal (マリエントール)	Klostergarten (クロスターガルテン)
		Trotzenberg (トロツェンベルグ)