

■ 赤ワインの醸造法

▶ 選果（トリアージュ・デ・レザン）

▶ 徐梗（エグラバージュ）

果梗を取り除く

▶ 破碎（フーラージュ）

黒ぶどうを潰す

▶ 主醗酵（フェルマンタシオン・アルコリック）

選果したぶどうの果皮、果肉などの混合物を と呼び、これを木桶やタンクに入れて酵母を加える。この時の発酵温度は 度前後。

またこの時に、場合によっては補糖（※ ）を行う時もある。

※これを認可したジャン・アントワヌ・シャプタルに由来する

▶ 醸し（マセラシオン）

醗酵が始まってから数日後、果皮から 、種子から が出る。ぶどうの皮が液面に浮上し、固まったものを果帽という。これを放っておくとワインの温度が上がりすぎてしまうので、（ポンピングオーバー）という攪拌作業を行う。

※ブルゴーニュでは 呼び、人力で行う

ルモンタージュの効果として

- ① 酸素供給
- ② 糖分、酵母、温度の均一化
- ③ 果皮からフェノール類の抽出

▶ 圧搾（プレシュラージュ）

▶ マロラクティック発酵（MLF）

ワイン中に含まれる （マリック・アシッド）が乳酸菌の働きによって

（ラクティック・アシッド）に変化し、微量の炭酸ガスを生じる。

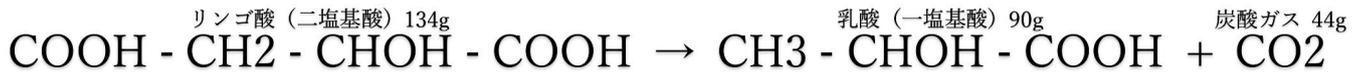
この変化により

①

②

③

<化学式>



▶ 樽熟成 (エルヴァージュ)

ワインを貯蔵庫で熟成させる時、樽の目減り分の補てん を行う。

熟成樽にはオーク樽 (木樽) が用いられる。木樽の産地としてフランスの **トロンセ、アリエ、**

リムーザン、ヴォージュ が有名。

木樽の効果として以下の効果がある。

1. 2. 3.

4. 5.

木樽以外にもステンレスタンク、コンクリートタンクがあり、ステンレスタンクは温度管理が安易、殺菌がしやすく衛生管理が安易、腐食しにくいという点がある。

コンクリートタンクは保温性がよく、木樽よりも掃除がしやすい。

▶ 滓引き (スーティラージュ)

▶ 清澄 (コラージュ=ファイニング)

ワインの透明化。 等を使用。

▶ 濾過 (フィルトラージュ)

▶ 瓶詰め (アンブティヤージュ)

■ 白ワインの醸造法

▶ 選果（トリアージュ・デ・レザン）

▶ 徐梗（エグラパージュ）

▶ 破碎（フーラージュ）

▶ 圧搾（プレシュラージュ）

▶

取り出した果汁を半日ほどおいて、不純物を沈殿させる。

▶ 主醗酵（フェルマンタシオン・アルコリック）

白ワインでの発酵温度は °C。

▶ マロラクティック醗酵（MLF）

▶ 樽熟成（エルヴァージュ）

▶ 滓引き（スーティラージュ）

▶ 清澄（コラージュ＝ファイニング）

▶ 濾過（フィルトラージュ）

▶ 瓶詰め（アンブティヤージュ）

※場合によってはタンク、樽の中の滓を攪拌して酵母に含まれるうまみ成分をワインに移す作業を行う。これを といい、白ワインでしか行わない。

■ ロゼワインの醸造法

▶

黒ぶどうを原料とし、途中まで赤ワインと同じ醸造過程を行う。程よく色が付いたらできた部分を分離させて白ワインと同じように低温発酵させて作る。別名を血抜き法という。

▶ 直接圧搾法

黒ぶどうを原料とし、圧搾時に果皮から少し出た色素をもとに作る。セニエ法で作ったロゼワインよりも薄くなる。

▶ 混醸法

黒ぶどうと白ぶどうを混ぜて作る。ドイツのロートリングが有名。

■ スパークリングワインの醸造法

▶ トラディショナル方式

とも呼び、別名シャンパーニュ方式と呼ぶ。

ドイツ	<input type="text"/>
イタリア	<input type="text"/>
スペイン	<input type="text"/>

▶

発案者の名前で、タンク内で二次発酵を行うことから方式密閉タンク方式とも呼ぶ。

一度に大量生産したいときに使う。

▶ トランスファー方式

瓶内二次発酵させたワインを新しいボトルに移し替える方式。

トラディショナル方式のルミアージュとデゴルジュマンを簡略化したもの。

▶ メトード・リュラル (Methode rurale)

メトード・アンセストラルとも呼び発酵途中のワインを瓶に詰めて残りの発酵を瓶内で行う。

▶ 炭酸ガス注入方式

瓶に入ったワインに炭酸ガスを注入する。

■ その他様々な醸造法

▶ マセラシオン・カルボニック (Maceration carbonique)

ぶどうの自重で潰していくことにより、雑味のないフルーティーでフレッシュな赤ワインとなる。ボージョレではマセラシオン・ナチュラルと主張している。

▶

「滓の上」の意で、**漉引きせずに果皮と一緒に漬け込み**その上澄み部分だけを取る。

白ぶどうのミュスカデや甲州のような果実味の弱いぶどうはこの作業を行うことにより、**果実味やコクが増大**する。

▶ スキン・コンタクト

果皮との接触を意味する。赤ワインの「醸し」を白ワインに応用した果汁前処理法のこと。

■ 近代のぶどう栽培とワイン醸造法の技術

▶ 有機農法

下記の条件を EU 法で定められている。

- ① 化学肥料、除草剤、殺虫剤などの農薬を使用しない
- ② **認証を受けた有機肥料**を使用する
- ③ 病虫害には**ボルドー液、天敵となる虫**を使う
- ④ **作付け前に 2 年、収穫までに 3 年以上**、上記の①～③を行う
- ⑤ 公的機関による**認証資格を取得**する
- ⑥ **定期的に検査**を受けなければならない

▶ 有機ワイン

日本では**有機農（畜）産物加工酒類**と表示される。

▶ バイオダイナミックス

天体とぶどうの成長を調和させることを重視した栽培で、農薬ではなく独特の という調和剤を使用する。これを認証する団体 では従来からの栽培規約に続いている。いわゆるビオワインの事だが、決して無農薬ワインのことではない。無農薬をビオロジック、低農薬をリュットリゾネという。

▶ マセラシオン・ア・ショー

南フランスでしばしば行われる。果もろみを **80 度まで加熱**して果皮中の色素や種子中のタンニンを抽出した後、压榨して得られた果汁を 20℃以下で発酵。

▶ クリオエキストラクション（氷果仕込み）

ぶどうを人工的に□°C以下に冷凍し糖度の高い果汁を発酵させる甘口白ワインの醸造方法。

▶ 逆浸透膜による濃縮

果汁中の水分を除去する。果汁の温度を上げない為、成分がほぼ変性しない。

▶ 常温減圧濃縮

減圧下において、果もろみを18~20°Cに抑えて品質劣化を抑える。

▶ ミクロ・オキシジェナシオン

発酵・貯蔵中の赤ワインに酸素の微泡を吹き込み、ポリフェノールの酸化、重縮合を促す。

黒紫系ブドウタナを原料とした赤ワインの渋みを和らげるために開発された。長期熟成を目的とするワインには不適である。