

お好きなテーブルにお掛けください、男女バ  
ランスがよくなるようにご配慮いたします

テーブル上の紙を使って図のような名札をお  
作りください



ノムリエ・ワインスクール

ロゼワインの基礎と考え方

仙田 巧



# ノムリエ・ワインスクールの目的

- 「今、この時」を楽しむ
  - 楽しい時間にすることを第一にしましょう
- ワイン仲間を作る
  - グループワークで仲間同士で議論します
- ワインの楽しみ方、考え方を知る
  - 知識だけではなく、考え方を知ることによって応用がききます
- ワインについて少し詳しくなる
  - 今日はロゼワインです

# 本日の内容

- これだけ知っておけばOK。  
ロゼワインの基礎と考え方
  - ・ どうやって作っているのか
  - ・ 国ごとの違い
  
- ワイン6種類のテイスティング  
(代表的な品種とワイン)

※投影している資料はダウンロードできるのでメモは不要です。

※前半の座学が終わってからワインのテイスティングをします。  
それまで飲みたい気持ちを少し我慢してください！

# 自己紹介

## ■ グループ内で自己紹介をしてください

- 名前
- 何をしているか
- 「ロゼワイン」にどのようなイメージを持っていますか？

## ■ 持ち時間：ひとり1~2分



# 自己紹介

- 名前：仙田 巧 （せんだ たくみ）
- 経歴：日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート・フードコーディネーター
- 酒販店勤務時ワインの知識が必須だったためしょうがなく勉強を始める。
- 嫌々だったもののワインの世界にハマり本格的に好きになる。独学で勉強を始めワインエキスパートを獲得する。
- メーカー初のマーチャンダイジング部隊に選ばれる。ワインが売れる売り場づくりを行う。
- 現在独立。ワインイベント・ショップ・料理教室を運営する。



# ロゼワインの 基礎と考え方



## グループワーク①

ロゼワインはどうやって作っているのでしょうか？

グループで相談しながら推理してみましよう（5分）



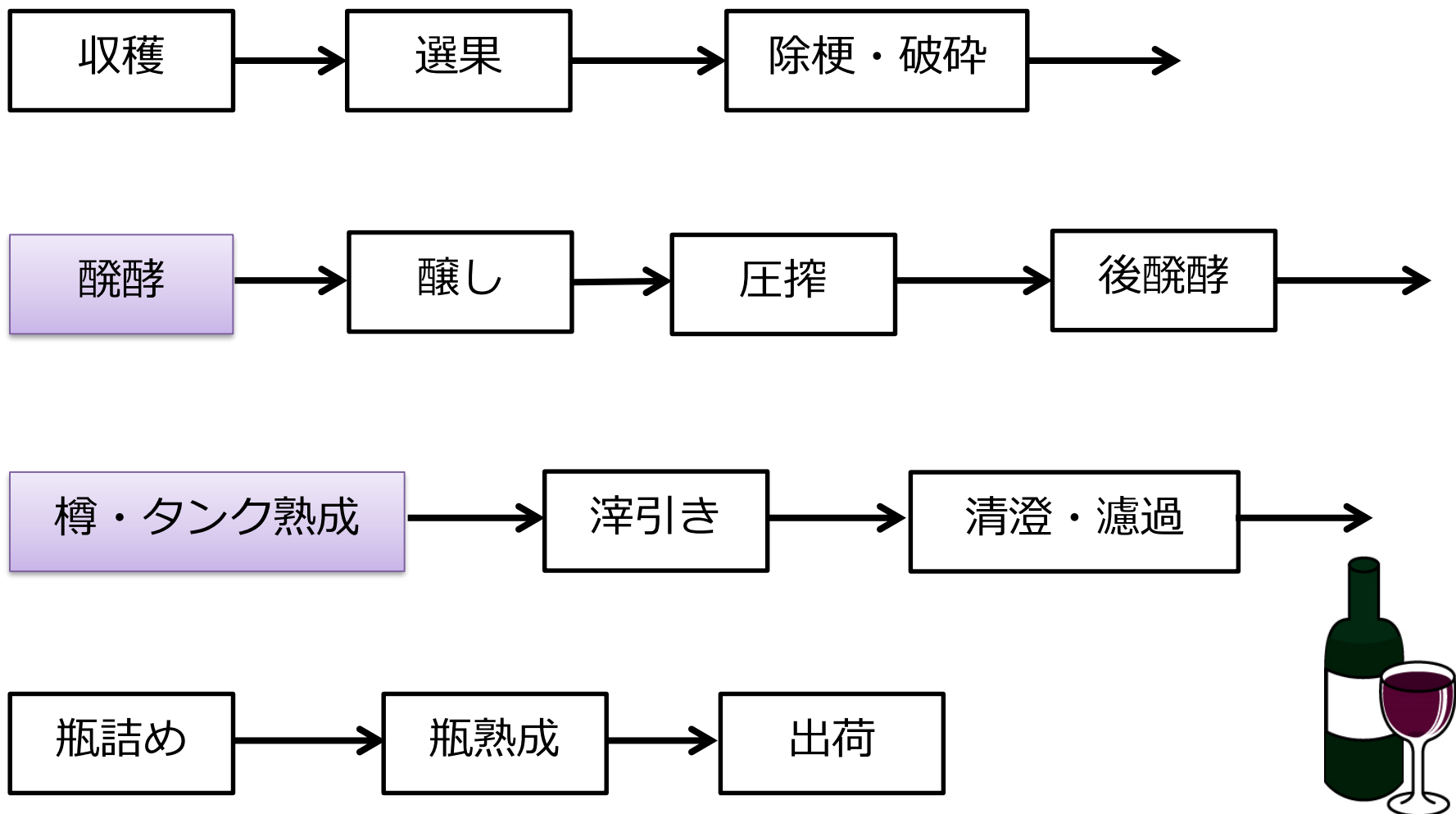
# ロゼワインの醸造方法

## ■ セニエ法

- ・ ロゼワインの最も一般的な醸造方法
- ・ （ 赤ワイン ） ワインに似た作り方をする。
- ・ セニエとはフランス語で（ 血抜き ） を意味する
- ・ 赤ワイン同様に黒葡萄で醸造を開始し、醸しの途中ロゼ色に色づいたタイミングで果汁だけを抜き取り低温発酵させる醸造方法
- ・ 色が濃く味わいのしっかりしたロゼワインが出来上がると言われている



# ワインの知識：ワインのつくり方



# ロゼワインの醸造方法

## ■ 直接圧搾法

- ・ 赤ワインの原料である黒ブドウを圧搾し、果汁のみを発酵させる方法で、白ワインの原材料を黒ブドウに変えただけの製造法。

圧搾時に果皮の色素が浸出され、程よい色が付く

- ・ より白ワインに近い個性を持つことからアメリカでは（ホワイต์ジンファンデル）やホワイットメルローのように白ワイン仕込みの意味をあらわすネーミングで呼ぶことが認められている



# ロゼワインの醸造方法

## ■ 混醸法

- ・ 黒ブドウジュースと白ブドウジュースを混ぜて発酵させる醸造方法。
- ・ 主にドイツのロートリングというロゼワインの醸造に使われる
- ・ 異なるブドウ品種を混ぜることのできるきれいな発色になりやすい



# ロゼワインの醸造方法

## ブレンド法

- ・白ワインに赤ワインを混ぜる方法
- ・ヨーロッパでは通常赤ワインと白ワインをブレンドすることを原則禁止しているため、赤ワインと白ワインをブレンドして造られてることはない
- ・（ロゼ・シャンパーニュ）だけは例外としてブレンド法が許されている
- ・ワイン新興国で普及しつつある方法で、EUにおいても2009年から合法になる見込みだったが、認められなかった。



# ロゼワインの概要

- ・フランスでは白ワイン以上に消費されている世界的にも消費量は増えてきている（2015年は2002年の30%増の消費量）
  - ・白ワインと違い多少温度が上がっても味わいの違いを楽しめる
  - ・ヒットは打ちやすいけどホームランが出にくい
  - ・ロゼワインは（テロワール）の差がよく出る
  - ・高額なロゼがほとんどないので消費者にとって魅力的
  - ・キャッシュフローの好転が見込めることからロゼワインを仕掛ける生産者が増えてきている
- ⇒黒葡萄は生産コストが高いため



# ワインの考え方：ワインの味を決める要素

## ワインの味を決める3つの要素

- ブドウ品種
- テロワール（気温、日照、水分、土壌）
- つくり方（ブドウの育成、醗酵、熟成、ブレンド）

ロゼワインにおいては赤ワインに比べ葡萄が持っている特徴を引き出しにくいですが、その分研ぎ澄まされていてより分かりやすくテロワールがワインに表れてくる

# 各国の有名なロゼワイン

## ■ フランス

フランスでは、夏の風物詩と言われるくらい、夏になると店頭に多く並ぶ。赤ワインや白ワインと比べ安価なものが多い

下記3つのロゼワインをフランス3大ロゼワインという

①フランスのロゼワインで有名なのは、コード・デュ・ローヌの **タヴェル** 濃いオレンジがかったピンクの辛口で ロゼワインの中ではこくがある

②ロワール地方の**ロゼ・ダンジュー**（アンジュー・ロゼ）は、明るいピンクでほんのりと甘い。カベルネ・フラン種で作られる 辛口のカベルネ・ダンジューもある

③AOCを持つ栽培地域で最もロゼの生産量が多いのは **プロヴァンス** コート・ダジュールと呼ばれるこの地方の海岸は 避暑地として有名であるが、プロヴァンスのロゼは価格も安くさっぱりした味わいのため、「ヴァカンスのワイン」と呼ぶ人もいる。バンドール（Bandol）、ベレ（Bellet）パレット（Palette）などの 村名のついた高級ロゼワインもあるが、生産量は非常に少ない

ボルドー、ブルゴーニュでもロゼワインは作られており、それぞれボルドー・ロゼ ブルゴーニュ・ロゼのAOCが存在する。





シャトー・ミラヴァル

- Chateau Miraval -



ブラット・ピット&アンジェリーナ・ジョリーが求める最高のプロヴァンスワイン



# 各国の有名なロゼワイン

## ■ ポルトガル

「マテウス・ロゼ」(Mateus Rosé) は単一銘柄としては世界で最も売れているワイン、日本でも以前から「入門用」ワインとして知られている。

淡いピンクで軽い甘口、平たい瓶に入ったワイン



【品種】 バーガ トウリガ・ナショナル  
ティンタ・ロリース

【度数】 11%

【味わい】 香り豊かで魅力的なブーケの  
微発泡ロゼワインです。ロゼワインらし  
い、ソフトでフルーティーな口当たり。  
爽やかでフレッシュな余韻



# 各国の有名なロゼワイン

## ■ アメリカ

・ロゼワインはブドウ品種の前に「ホワイト」をつけて呼ぶこともある（例：ホワイト・メルロー）

アメリカのロゼワインで一般的なのは、ジンファンデルを使用した「ホワイト・ジンファンデル」



・質の高いドライなロゼワインが増え、幅広い潜在的消費者が、ロゼに対してよりオープンな考え方を持つようになり、購入者の裾野が広がった



# 休憩（5分）

これからテイスティング用のワインを注いでいきます。

人によって飲める量とスピードに差があるので、最初は少なめに注ぎます。もう少し飲みたい方はおかわりなさってください。

合図があるまでワインは飲まずにお待ちください。



# テイスティング

- ①スパークリングワインロゼ
- ②ロゼワイン①：フランスとブルガリア
- ③ロゼワイン②：スペインとイタリア
- ④：オレンジワイン

比較試飲の際は、両方注ぐ前に片方だけ飲み終わってしまったということがないようにお願いします。



# テイスティング

ワインテイスティングで見るべき3つの要素は？

外観（色調、清澄度、輝き、濃淡、粘性）

香り（果実、花、スパイス、ミネラル）

味わい（アタック、酸味、甘味、渋味、アルコール、ボディ、バランス、余韻など）



# テイスティング

## ①ロゼワイン：フランスとブルガリア

AとB どちらのワインがフランスかブルガリアかグループで意見交換してください。

# ロゼワイン①

## ■ ロゼ・バイ・ジュリエット

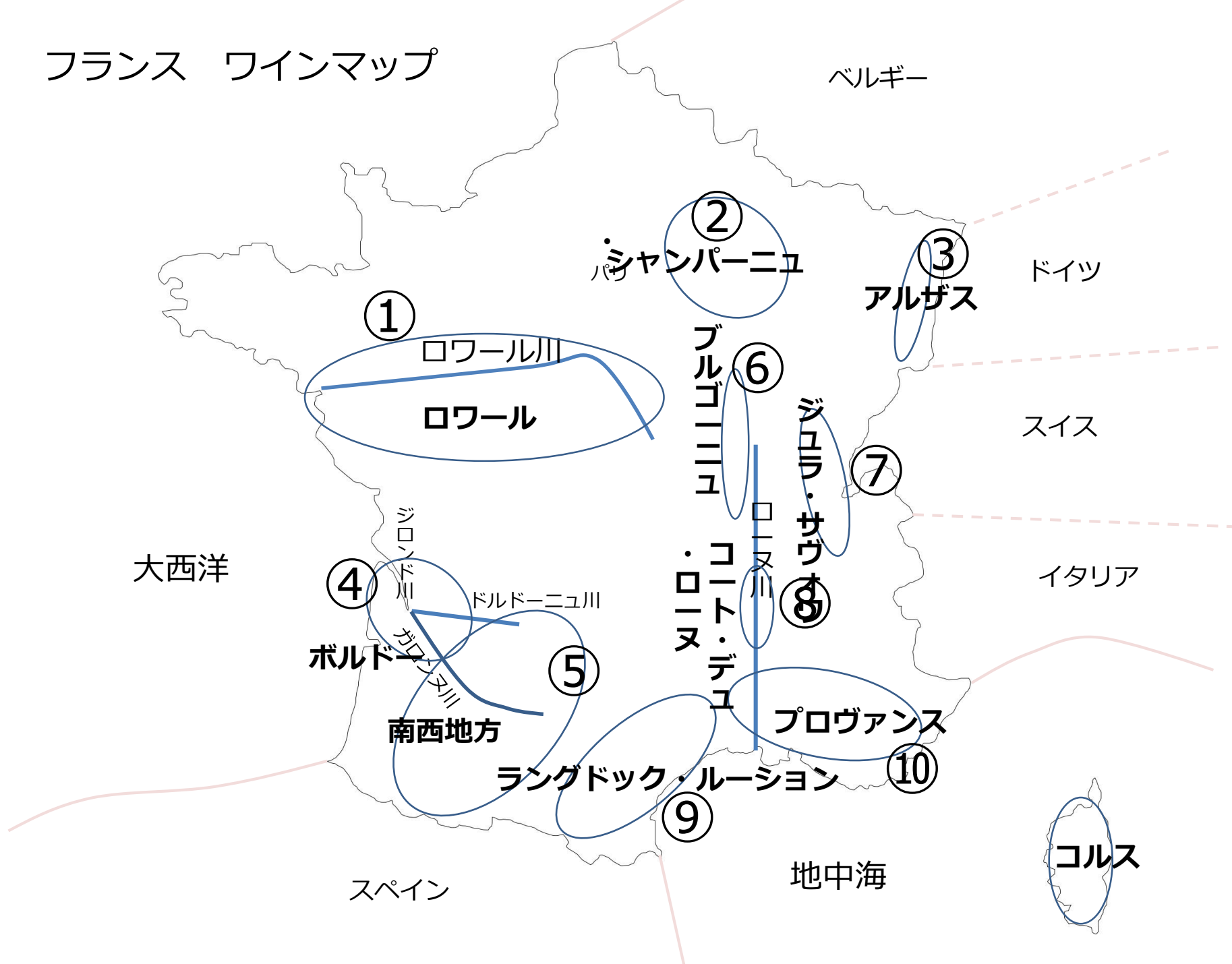
かねてよりクルティエとして活躍していた旦那さんと共にクルティエ会社を設立し、彼女自身もクルティエとなりました。

- ・ フランス：ラングドック地方
- ・ ブドウ品種：サンソー100%
- ・ 平均樹齢25年。収穫はすべて手摘み。ステンレスタンクで醸造。いちご、スイカ、バラの花などを思わせる爽やかな風味。





# フランス ワインマップ



# ロゼワイン①

## ■ ロゼ・グラン・キュヴェ

『フランクな性格でまるで口の中で歌って踊っているかのようだ。是非ボルドー愛好家にブラインドで飲ませてみたい』～ジャンシス・ロビンソン

- ・ブルガリア：パサルジク
- ・品種：プティ・ヴェルド60% シラー34%  
メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン各3%
- ・手作業にて収穫。厳しい選果後各品種毎に醸造。  
直接圧搾法を採用  
オレンジがかった淡いサーモンピンク。花系のフ  
ローラルな香りや、チェリー、苺の香り。



# テイスティング

## ②ロゼワイン：スペインとイタリア

AとB どちらのワインがスペインかイタリアかグループ  
で意見交換してください。

## ロゼワイン②

### ■ エストラテゴ・レアル・ロサード

ワイン・エンスージヤストが選ぶエグレン家が造るワイン。ロバート・パーカーから「WOW! 絶対にケース買いすべきだ!」と絶賛され、日本国内では「日経新聞」「朝日新聞」「BAR レモンハート」などに掲載

- ・スペイン各地
- ・ブドウ品種：ボバル50%  
テンプラニーリヨ50%
- ・平均樹齢25年。収穫はすべて手摘み。ステンレスタンクで醸造。いちご、スイカ、バラの花などを思わせる爽快な風味。イチゴやチェリー、フランボワーズなどの赤い果実やバラの華やかな香り。



DOMINIO DE EGUREN



## ロゼワイン②

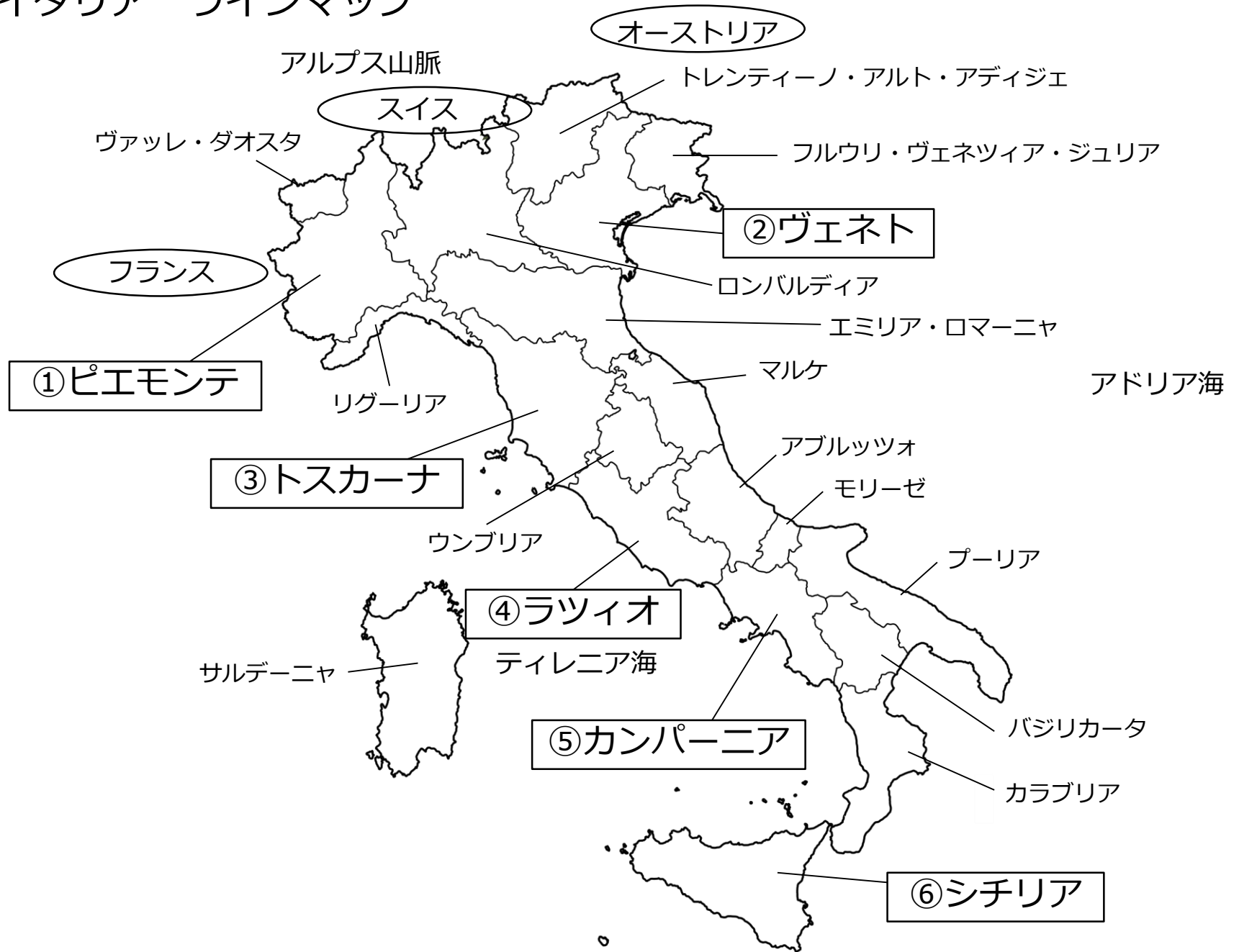
### ■ ダーマ・チェラズオーロ・ ダブルツツォ・スーペリオーレ

アブルツツォでも指折りのワイナリーで近年になって数々の賞を受賞している革新派ワイナリーです。

- ・イタリア・アブルツツォ州
  - ・ブドウ品種：モンテプルチアーノ100%
  - ・ステンレスタンクで醸造。
- 明るく煌きのあるソフトな赤いチェリー色。フルーティなアロマが長く続き、丸みがあって心地よい辛さを感じる味わいです。



# イタリア ワインマップ



# テイスティング③

## ■ オレンジワイン

- ・白ブドウを原料に、赤ワインの製法を用いて造られたワインが“オレンジワイン”

白ブドウの皮や種も一緒に仕込むことで、皮由来の香りや、通常白ワインにない渋味を伴う複雑な味わいのワインになる

- ・赤ワインは黒ブドウ（皮が紫や黒いブドウ）を皮ごと醸造
- ・白ワインは白ブドウ（皮が黄色や緑のブドウ）の皮や種を取り除いて醸造

ルーツはジョージアワイン。

素焼きの甕“アンフォラ”を地中に埋め込み、そこでブドウを房ごと醸したのがルーツ。  
今でもジョージアではこのような製法でワインが造られている



# オレンジワイン

## ■ クイント・クアルト・ピノ

極力自然のままの醸造を心がけるバイオダイナミ  
／ビオロジックで葡萄を栽培する一人です。

- ・イタリア：フリウリ・ヴェネチアジューリア州
- ・ブドウ品種：ピノ・グリージョ100%
- ・手作業で収穫。除梗後、ステンレスタンク内にて3日間マセラシオン。野生酵母のみで発酵。同容器にて8ヶ月熟成。ノンフィルターにて瓶詰め。

ほのかに濁った、明るい麦わら色。林檎や夏みかんなどの果実香に、ハーブやハチミツのニュアンス。





# 最後に

学んだことを参考に、  
ワインとともに豊かな時間をお過ごしください。



# アンケート

お配りする紙に以下の内容をご記入ください。

- ・ お名前（任意）
- ・ 今日の感想、学びや気づき
- ・ 今後やってほしいスクールの内容
- ・ アンケート内容の掲載可否（匿名で掲載します）

