

ノムリエ・ワインスクール

スパークリングワインの基礎と考え方

仙田 巧

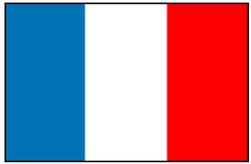


# 本日の内容

- 国別スパークリングワイン名称別違い
- スパークリングワインの製造工程
- 甘辛表示（なんとなく押さえておけばOK）
- ワイン6種類のテイスティング

# ■国別スパークリングワイン考察

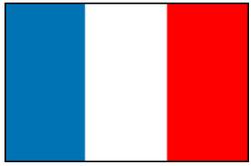




# フランスのスパークリングワイン

## ① シャンパーニュ

- 発泡性ワインの代名詞的な存在。「シャンパーニュ」とはワインの名前でもあり、土地の名前でもある。
  - シャンパーニュ地方はフランスの北東部、パリ盆地の東部に位置する。フランス国内で最北のワイン産地。
    - \* 製法が独特→【 瓶内二次醗酵 】方式で醸造する
    - \* この地方の**特定の地域**の、**特定のブドウ品種**を使用し**決められた方法**で作られたワインだけが「シャンパーニュ」と名乗ることができる。これらに沿っていない発泡性ワインは「シャンパーニュ」を名乗ってはいけない。
    - \* 特定のブドウ品種 = 【ピノ・ノワール】・【ピノ・ムニエ】・【シャルドネ】
  - 近年ではシャンパーニュの消費量は激増の傾向にある。
  - 白ぶどうだけで作ったものを（ブラン・ド・ブラン）と呼ぶ。
  - 黒ブドウだけで作ったものを（ブラン・ド・ノワール）と呼ぶ
- ※黒ぶどうを使用しているにもかかわらず、圧搾後のぶどう果汁に皮を漬け込まないので、赤ワインのような色にはならない



# フランスのスパークリングワイン

## ②クレマン

- クレマンとは、発泡性ワインの一種で、フランスの**シャンパーニュ以外**の地域で（瓶内二次醗酵）製法で作られたものを指す。
- クレマンの由来は「泡が半分取り除かれたシャンパーニュ」、つまり「泡が優しいシャンパーニュ」。泡がきめ細やかで、エレガントさを伴った繊細な味わいを特徴としている。
- アルコール度数は（11.5）%と比較的低く定められている。
- 安価だが、味わいは高品質。ダルザス、ロワール、ブルゴーニュなど、香り豊かな白ワインの産地において優れたクレマンが数多く生産されている。

## ③ヴァンムスー

- 英語の「スパークリングワイン」と同じ意味で用いられることが多く、発泡性ワイン全体のことをさす場合が多い。
- 「ムスー」＝「泡」の意味。
- 気圧が少し強め（シャンパーニュと同程度）



# イタリアのスパークリングワイン

## ①ヴィーノ・スプマンテ

- スプマンテ=「発泡ワイン」という意味。イタリア内のスパークリングワインの総称。
- 3気圧以上で造られるスパークリングワイン
- ほとんどがシャルマ（タンク内二次醗酵）方式によって作られている。アスティ・スプマンテなどが有名。

## ②フランチャコルタ

- ロンバルディア州で造られる。シャンパーニュと同じく（瓶内二次醗酵）で造られたスパークリングワイン。イタリア内のスパークリングワインで1番高級

## ③プロセッコ

- （ヴェネト）州で造られるスパークリングワイン。タンク内で二次発酵させる製法で造られる。この地方の（グレーラ）というブドウ品種を使ったものでなければ名乗ることはできない。フルーツの香りが強く、甘さも比較的強い、その上安価なので人気が高い。

## ④フリッツァンテ

- 弱発泡ワインのこと。エミリアロマーニャ州で造られる（ランブルスコ）が有名。





# スペインのスパークリングワイン

## ①カバ（CAVA）

- カタルーニャ語で（ 蔵 ）を意味する。
- 産地・製法が法律で決まっているスパークリングワイン
- 品種は（マカベオ）【フルーティーな味と爽やかさ】・チャレッコ【アルコールと酸】・（パレリャーダ）【花のような香り】の3品種が主体。近年シャルドネやピノノワールの使用も認められた
- （瓶内二次醗酵）製法で造ることが義務づけられている。→瓶詰めから滓抜きまで最低（9）か月熟成が義務（シャンパーニュは最低15か月熟成が義務）

## ②エスプモーソ

- スペイン国内におけるスパークリングワインの意味（カバとは完全に切り離して考えられている）





# ドイツのスパークリングワイン

## ① シャウムヴァイン

- ドイツ内のスパークリングワインの総称。炭酸ガスは注入したもので構わない。
- ブドウ品種の表示・収穫年をラベルに表記できない

## ② ゼクト

- ドイツ内の高級スパークリングワイン。炭酸ガスは（ 自然発酵 ）により得られたものでなければならない。

→瓶内二次発酵でもタンク内での二次発酵でも良い。

※ドイツでは年間4億本を越えるスパークリングワインが消費されます。全世界で生産されている20億本のスパークリングワインの4分の1ちかくを消費しているドイツは、世界最大のスパークリングワイン市場なのです。1人当りの年間消費量は約4リットル。



## グループワーク①

- ここまでの国別スパークリングワインの違いを踏まえて別紙のグループワーク①の（ ）に適した語句を記入してください。【特徴】の箇所は選択肢の中から選んで記入してください



# スパークリングワインの製法

## • **トラディショナル方式（瓶内二次発酵方式）**

発酵終了後の泡が無いスティルワインを瓶に入れ、糖分と酵母を瓶に加えて密栓し、（ 2回目 ）の発酵を瓶内で起こし、炭酸ガスを得る方式。

フランスシャンパーニュで確率されたため、シャンパーニュ方式ともいわれる。（「シャンパーニュ方式」という名称すらもシャンパーニュ地方でしか使うことができない）

## • **シャルマ方式（タンク内二次発酵方式）**

密閉した大型タンク内で二次発酵・滓抜きを行う方式。（ブドウ）の香りを残したい発泡性ワインに向く。低コストで生産が可能。

## • **トランスファー方式**

瓶内二次発酵後の発泡酒を、加圧化のタンクに移し、冷却・滓抜きをしてから再度瓶に詰め替える方式。

## • **リュラル方式**

（ 醗酵途中 ）の泡立っている醪（果汁とワインの中間の状態）を瓶に入れ密栓をし、残りの発酵を瓶内で継続させる方式

## • **炭酸ガス注入方式**

瓶に入ったワインに炭酸ガスを吹き込む方式



# グループワーク①

ワイン名称	生産国	特徴	生産方法
シャンパーニュ	フランス	( b )	( 瓶内二次醗酵 )
( クレマン )		( d )	瓶内二次発酵
(ヴァン・ムスー)		フランスのスパークリングワインの総称	様々
プロセッコ	イタリア	( c )	( シャルマ方式 )
スプマンテ		イタリアのスパークリングワインの総称	(シャルマ方式) 方式
( フランチャコルタ )		( g )	瓶内二次発酵
フリッツァンテ		( h )	様々
(カヴァ)	スペイン	( e )	瓶内二次発酵
エस्पモース		スペインのスパークリングワインの総称	様々
シャウムヴァイン	ドイツ	ドイツのスパークリングワインの総称	様々
(ゼクト)		( a )	瓶内二次発酵・ タンク内二次発酵



# 醗酵のメカニズム

糖分+水分



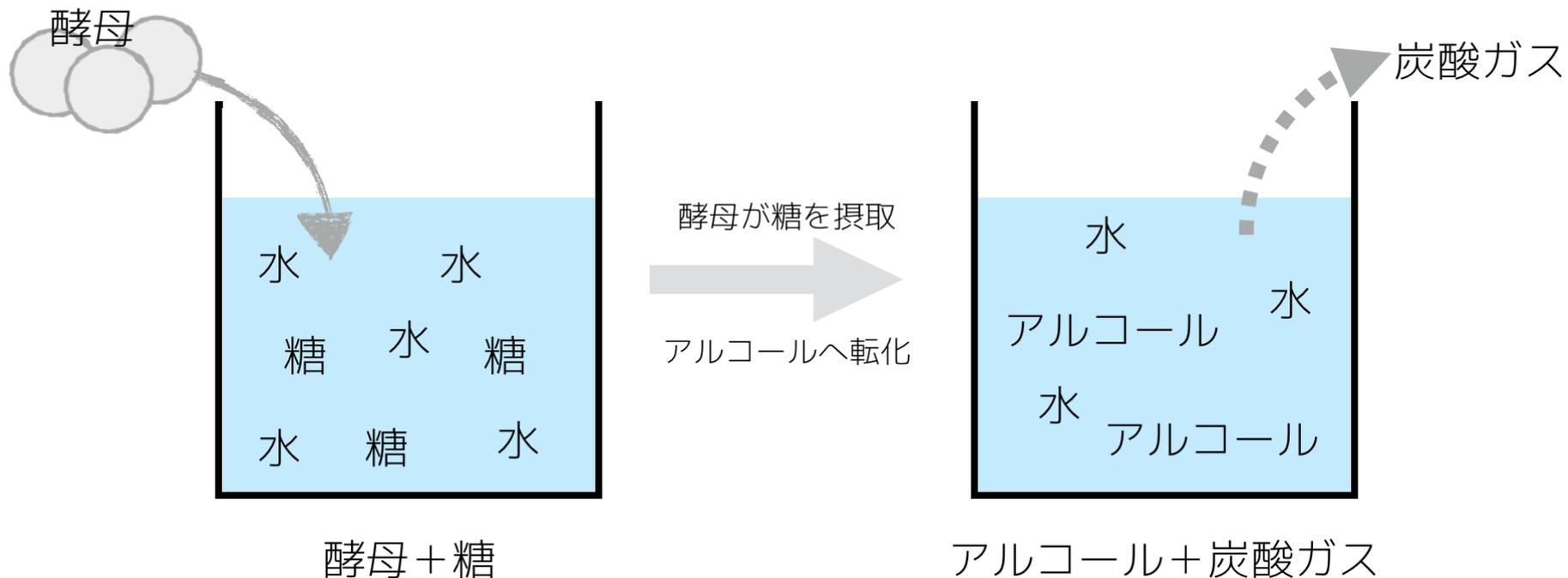
酵母が糖分を食べる

炭酸+アルコール ができる



# 日本酒を造る際のアルコール発酵について

アルコールをつくりだすには、糖(米の場合、デンプン)を水に溶かし、この糖分を含む液体に酵母を加えることでアルコールとなります。酵母が糖を摂取することでアルコールと炭酸ガスを生み出します。



# スパークリングワインの製法

## • **トラディショナル方式（瓶内二次発酵方式）**

発酵終了後の泡が無いスティルワインを瓶に入れ、糖分と酵母を瓶に加えて密栓し、（ 2回目 ）の発酵を瓶内で起こし、炭酸ガスを得る方式。

フランスシャンパーニュで確率されたため、シャンパーニュ方式ともいわれる。（「シャンパーニュ方式」という名称すらもシャンパーニュ地方でしか使うことができない）

## • **シャルマ方式（タンク内二次発酵方式）**

密閉した大型タンク内で二次発酵・滓抜きを行う方式。（ブドウ）の香りを残したい発泡性ワインに向く。低コストで生産が可能。

## • **トランスファー方式**

瓶内二次発酵後の発泡酒を、加圧化のタンクに移し、冷却・滓抜きをしてから再度瓶に詰め替える方式。

## • **リュラル方式**

（ 醗酵途中 ）の泡立っている醪（果汁とワインの中間の状態）を瓶に入れ密栓をし、残りの発酵を瓶内で継続させる方式

## • **炭酸ガス注入方式**

瓶に入ったワインに炭酸ガスを吹き込む方式



# シャンパーニュの造り方

収穫  
ヴァンダンジュ

圧搾  
プレスラージュ

一次醗酵  
プルミエール・  
フェルマンタシオン

調合(ブレンド)  
アッサンブラージュ

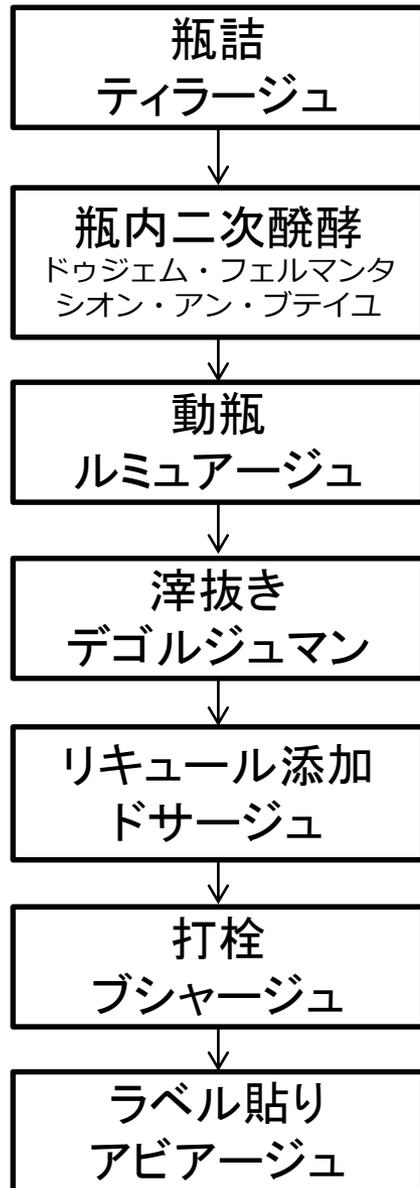
シャンパーニュは厳しい規定により、収穫はすべてが手摘み。

収穫されたブドウは4 t = 4000kgが基本単位。シャンパーニュ地方の伝統的な樽の容量は 205 ℓ で、これを 1 単位として、最初の10樽分 (2,050 ℓ) をTête de cuvee (テート・ド・キュヴェ)、次の500 ℓ をPremière Taille(プルミエール・タイユ)と呼び、ここまでがシャンパーニュに使用できる。

通常の辛口白ワインと同様に品種、畑ごとに別々に発酵される(ロゼをつくる時は、ロゼワインとして発酵させたものを使う場合と、赤ワインをつくっておいてブレンドする場合とがある)。

一次醗酵で得たワイン(原酒)を30~50種類、各メーカーのブランドイメージに沿って調合する。大手メーカーではいくつもの村のワインを混合することや、毎年均質したシャンパーニュをつくるため、それ以前のワインをストックしておいて混ぜることが多い。良質なブドウが収穫された年には、その年のワインでシャンパーニュをつくることもある。

# シャンパーニュの造り方 (つづき)



ワインにシヨ糖 (1ℓ 辺り24g) と酵母を溶かしたリキュール・ド・ティラージュを添加し瓶内二次醗酵を行う。シヨ糖が酵母によってアルコールと二酸化炭素に分解される。

丸い穴が多数あいた棚板 pupitre/ピュピトルに瓶をほぼ水平に差し込み、約5,6週間にわたり、毎日瓶を8分の1ずつ回しながら少しずつ立てていき、瓶の側面に溜まった滓を瓶口に集める。近年は機械でこの作業を代用するメーカーも多い。

動瓶後の瓶を逆さにし、瓶口を-20度の塩化カルシウム水溶液につけて、滓の部分を凍らせ、栓を抜き、滓を除去する。

酵母が糖分を分解し、さらにデゴルジュマンによって瓶内の液も一部失われているのでこれを補充する。またリキュールの量でシャンパンの甘味を調整する。

補充作業ののち、出荷用コルク栓 (ブシオン・デクスぺディシオン) を打ち、コルクがガス圧で飛ばないようにさらにアグラフという止め金でコルク栓を押さえ、商標 (エチケツト) を貼って出荷する。





## グループワーク②

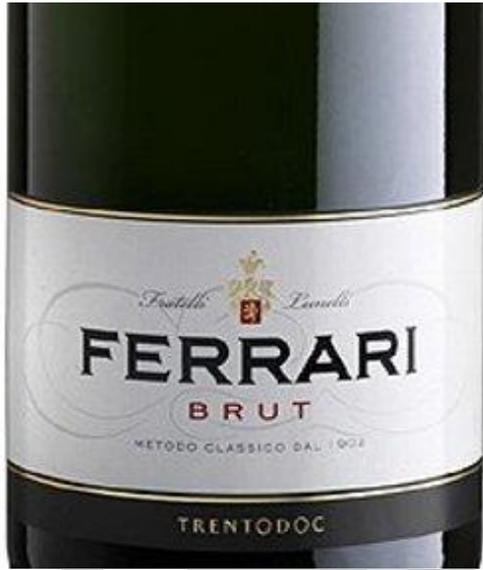
- 国ごとの違いが分かったうえで、スパークリングワインの**甘辛表示**が分かるようになればワイン選びが楽しくなりますよね？

例えばクリスマスには辛口のスパークリングではなくて中くらいの甘口のワインがあればみんな等しく楽しめそうですよね？

といった具合にスパークリングワインには「**このワインは甘口です**」または「**辛口です**」という表示がされています、この表示を少しでも理解できるようになりましょう。

- グループで相談して別紙の甘辛表示の表を完成させましょう。  
(            ) に適する語句をa~gの中から選んで記入してください。





# グループワーク②

## ◆甘辛度の表示

甘辛	表示名	残糖分
辛口	( g )	3 g / ℓ 未満
	( d )	0 ~ 6 g / ℓ 未満
	( a )	12 g / ℓ 未満
	( e )	12 ~ 17 g / ℓ 未満
	( b )	17 ~ 32 g / ℓ 未満
	( h )	32 ~ 50 g / ℓ 未満
甘口	( c )	50 g / ℓ 以上

a. ブリュット	b. セック	c. ドゥー
d. エクストラ・ブリュット	e. エクストラ・ドライ	g. ブリュット・ナチュラル
h. ドゥミ・セック		

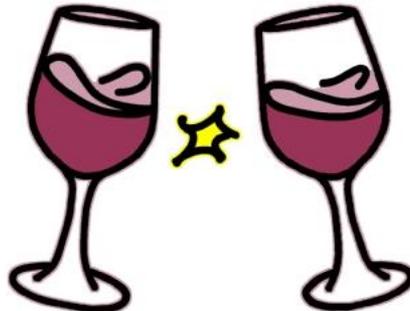


# 休憩（5分）

これからテイステイング用のワインを注いでいきますが、テイステイングしながらワインの産地を当てていただきますので、注ぐ際にはボトルを見ないようにしてください。

飲み終わらないと次のワインに進めないなので、少なめに注ぎます。ご了承ください。

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ポルトガルとオーストラリアのスパークリングの飲み比べ

(普段飲まない国の味わいを確かめる)

②クレマンドボルドーとプロセッコの違い  
(人気スパークリングの飲み比べ)

③シャンパーニュとカバの飲み比べ  
(瓶内二次発酵同士の飲み比べ)

**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？

1. 外観（色調、清澄度、輝き、濃淡、粘性）
2. 香り（果実、花、スパイス、ミネラル）
3. 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）

シャンパーニュの場合はこれに加えて、  
「泡の繊細さ」も見る

