

質疑応答 Q & A (2)

本誌連載の講座及びこの「質疑応答 Q & A」をうまくアレンジして、ブドウ・ワイン学のテキストになれば本誌の意義は大きいと思われる。そこでまとまった時の部立てを考えてみた。以下に、松本氏の案による「ワイン醸造部門」の部立てを示す。ご意見などがあればご連絡下さい。なお、ぶどう樹栽培については次回に示す。

「ワイン醸造方法」の部立て (案)

(松本信彦)

1. ワイン原料
2. ぶどう果汁に対する処理方法と補正
3. ワインに關与する微生物と醸造上の實際
 - 3.1. 酵母
 - 3.2. 細菌
 - 3.3. 貴腐菌
4. 赤ワイン醸造法
5. 白ワイン醸造法
6. 発泡酒の醸造法
7. その他特殊な醸造法
 - 7.1. ロゼワイン醸造法
 - 7.2. シュール・リー法
 - 7.3. マセラシオン・カルボニック法
 - 7.4. スキンコンタクト法
 - 7.5. バレルファーメンテーション法
 - 7.6. クリオエクストラクション法
8. ワインの熟成及び貯蔵方法
 - 8.1. タル熟成
 - 8.2. ビン熟成
9. ワインの変質とその予防
10. ワインと食品添加物
11. ワインの官能検査

Q3 ブドウの苗木はなぜ台木が必要なのですか？

A3 最大の理由は、土壌害虫のフィロキセラに犯されない台木を用いるためです。フィロキセラは根アブラムシの1種で、その一生のある時期、ブドウの根に寄生します。その結果、その部分に瘤（ゴール）ができ、やがてそれが腐って、根そのものも弱って枯れてしまいます。もともと北アメリカに分布していたものが、19世紀の中頃にヨーロッパに伝染しました。ヨーロッパブドウ (*Vitis vinifera*) はとくにフィロキセラに弱く、たちまち各地に拡がって、ワイン用ブドウは全滅の危機に見舞われましたが、急遽、アメリカ原生ブドウ (*V. labrusca*, *V. riparia*, *V. rupestris* など) からフィロキセラに罹りにくい台木（抵抗性台木）が育種され、これを普及することによって危機を脱したことは、世界のワイン産業にとって大きな歴史上の事件です。なお、フィロキセラの心配がない場合（たとえば開墾地や、土壌消毒のできるコンテナ栽培など）は、台木を用いない、つまり自根の挿し木苗が利用されることもあります。しかし、何年か後には伝染することが多く、また、新品種の導入などでフィロキセラが持ち込まれる可能性が高いので、台木を用いるのが一般的です。

台木を用いるもう一つの理由として、フィロキセラ対策をきっかけに育種された多数の台木はさまざまな特性を持っており、これを栽培に利用するようになったことです。たとえば、土壌が乾燥あるいは湿潤に強いもの、接いだ地上部の品種が旺盛に成長するもの、反対に生育が抑えられもの、その他結実や果実の生長、成熟などにも影響することが知られています。したがって、その土地条件や栽培する品種の特性に応じて、栽培が安定するように台木が選ばれます。

Q 4 日本でのブドウ栽培はなぜ棚作りがほとんどなのですか？

A 4 ヨーロッパやアメリカでは、ブドウは株作りや垣根作りが多く、棚作りはあまり行われていません。ブドウ棚の設置には相当の経費（10 a 当たり50～70万円）を必要としますが、わが国では棚作りが一般的です。その理由は以下のとおりです。

1) 日本のブドウ産地のほとんどでは、開花期から幼果期が雨季（梅雨期）にあたるため、株作りや垣根作りのような新梢が密集する整枝法では、果房付近の葉ははなはだしい日照不足となり、果実の発育が悪く、病害の発生も激しい。棚作りで葉群を水平に配置することによって、受照条件が向上する。また、果房が地面から離れているので、土ぼこりや雨水の跳ね返りなどによる果実の汚れが少ない。

2) この時期は温暖多湿で、土壌水分も豊富であるので、新梢が旺盛に伸びやすく、結実不良や果実の肥大不足になりがちである。棚作りでは樹冠を適宜に拡大し、根に対して多くの新梢数をつけさせることが可能である。これによって、徒長を防ぎ、新梢の生育周期を調節することができる。

3) 夏は高温乾燥となるが、棚作りではブドウ園全体が樹冠でカバーされるから、地面の温度上昇が抑えられ、土壌の乾燥も少なく済む。

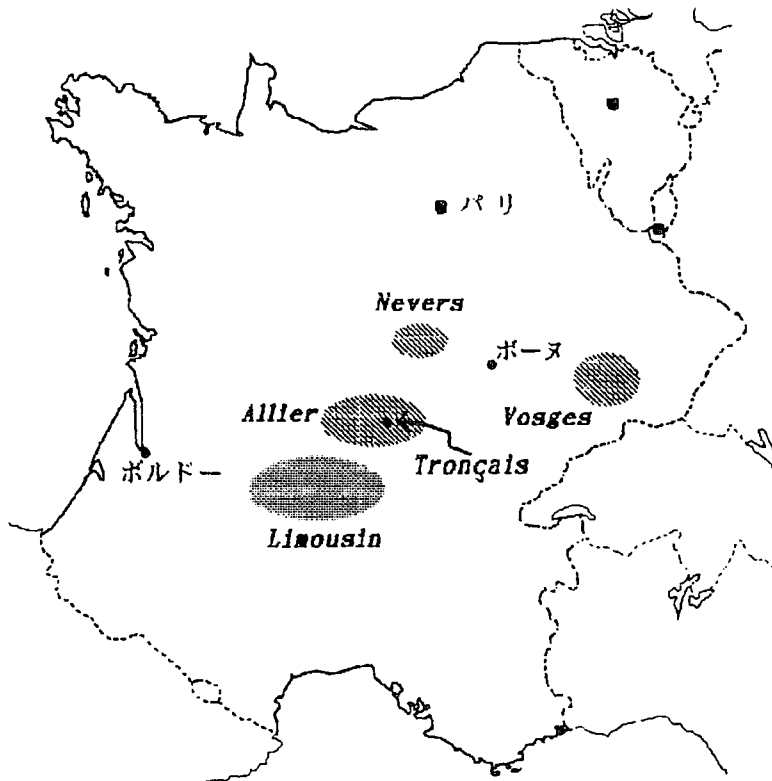
4) 風害が少ない。日本は台風が多いが、棚作りは比較的風の影響が少なく、果実同士や枝との衝突や、樹の倒壊も少ない。

5) 日本では耕地面積が狭く、集約栽培にならざるを得ない。また、生食用品種の栽培がほとんどで、果実の外観も商品として重要な要素であり、均一な果房の生産が必要である。このような状況から、園地をフルに利用し、綿密な作業が行いやすい棚作りが便利である。

したがって、上に述べたような条件に当てはまらないブドウ栽培（たとえば冷涼で新梢の徒長や病害の多発、あるいは梅雨や台風の心配のない地域での栽培、ワイン用品種など集約管理を要しない栽培）では、棚作りにこだわる必要はなく、より有利な栽培方式を採れば良いと思われれます。

Q 5 フランスの木樽の産地名及び入手方法はどうか、また樽の内面焼き具合が重要だといわれていますがワインとの相性についても教えてください。

A 5 フランス木樽のオーク材の産地としてLimousin(リムーザン)、Nevers(ヌヴェール)、Tronçais(トロンセ)、Allier(アリエール)、Vosges(ヴォージュ)がよく知られています。



以下、それぞれの特徴を簡単に記します。

・リムーザン

木目が荒く、熟成が早く、タンニンが多量に含まれています。焼き具合は最も強く焼いたものはラム、コニャック、アルマニャック等の蒸留酒に、それよりもやや弱く焼いたものは比較的重たい赤ワイン、例えばガメル・サグニョンの熟成用に使われています。

・ヌヴェール

木目はリムーザンよりはやや詰まっっていて、熟成はリムーザンに比べるとやや遅くなります。ヴァニラ香をワインに与えるといわれています。焼き方が最も強い

ものはカルバドスに、中程度から弱く焼いたものはソーグ ニヨンブラン、シャド'ネのような白ワインに向いています。

・トロンセ、アリエール

木目は最も細かく、タンニンの溶出が遅く、ヴァニラ香もゆるやかにつきます。熟成もヌヴェールより遅くなります。焼き具合は中程度のものはピノ・ノールやガメイのような比較的軽いタイプの赤ワインに向き、焼き具合の弱いものはシャド'ネ、ソーグ ニヨンブラン、ピノ・グリのよう白ワインに向いています。

・ヴォージュ

木目は細かく焼き具合は中から弱めで白ワインの熟成に向いています。

ここで内面焼き具合の一般的な時間は、30分（弱い）、40分（中程度）、45分（やや強め）、50分（最も強く焦がしたもの）を言います。ワイン用に使うのであればトロンセかアリエールが一般的だと思います。焼き具合は同じ種類のワインでも地域が違えば異なったタイプのワインになるので一概には言えません。中程度から弱めのものでまず試してから購入された方がよいと思います。

木樽の制作ではよい原木を入手することが最も重要なことですが、樽材の準備として材を放射状に分割し、自然の状態で24～30ヶ月くらい乾燥させなければなりません。板厚1cmにつき約1年とされています。この間に生木の香りが抜け、水溶性物質もいくらか抜け、繊維も収縮し、含水率15%程度になります。木樽製造会社を決める一つのポイントとしてどのくらい敷地を有し材木の乾燥スペースを持っているかを確認することも必要です。

代表的な木樽製造会社

・ Seguin-Moreau

B.P.94 16103 Cognac TEL:45,86,62,22

・ Vicard

rue Haute de Crouin B.P.63 16102 Cognac TEL:45,82,02,58

・ Radoux

B.P.113 17500 Janzac TEL:80,61,07,58

上記の3社でフランスの生産量の約40%を製造しています。現在、世界的にフレンチ・オーク樽の引き合いが多くなってきており商社などを通じて発注しても早期入手は難しくなってきています。余裕をもって（できれば1年前）発注することをおすすめします。

（広瀬）