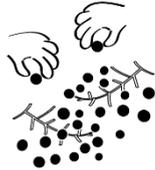


製造方法について

赤ワインの製造方法

原料は黒葡萄。果皮ごと潰け混むため、香り、タンニン色素などの成分が赤ワインの性質を決定づけます。

① 収穫 Vendanges ヴァンダンジュ

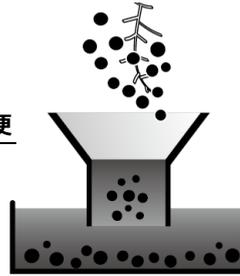


● **選果** ※高級ワインの場合には葡萄の選果を行い、果梗や葉などの混入物や未熟果や腐敗果を手作業で取り除く。

② 除梗 Égrappage エグラパージュ

② 破碎 Fouillage フーラーージュ

② 除梗



② 破碎

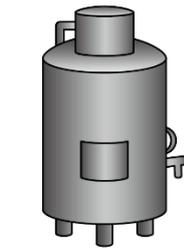


● 葡萄を潰し、果梗を取り除き、果汁、果皮、種子の混合物である果醪（かもちろみ/英：Must マスト）をタンクに入れ発酵が開始される。

● 酸化防止と殺菌の目的で**亜硫酸（二酸化硫黄）**を添加する。

【亜硫酸添加の効果】

1. 酸化防止作用
2. 有害菌の繁殖を抑え、酵母の働きを妨げない
3. 清澄作用が容易になる
4. 黒葡萄の果皮から色素を抽出し、安定化を図る
5. アセトアルデヒドの結合（ワイン中のアセトアルデヒドと結合し、アセトアルデヒドが香らなくなる）



ステンレスタンク



木製発酵槽

● ステンレスタンクの利点は温度コントロールが可能。衛生管理が容易。耐久性。伝統的な木製発酵御槽に、最新技術を融合させた温度コントロール機能付きの木樽ものもある。

③ 発酵 Fermentation Alcoolique フェルマンタシオン ・アルコリック

発酵 マストは発酵時に発生した二酸化炭素の圧力により、タンク最上部に固形物（果皮・果肉・種）が押し上げられる。

果皮と果汁を接触させるために、**ピジャーージュ**や**ルモンターージュ**を行う。

糖分が酵母の作用によってアルコールと二酸化炭素（炭酸ガス）に変化する

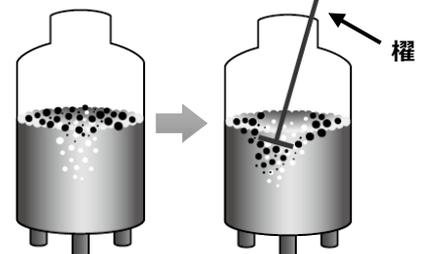
★ 発酵温度 26～30℃ 寒冷地域ではアルコール度数を上げる目的で発酵中のワインに糖分を添加する。ドイツなどの高級ワイン産地では補糖を禁止している。温暖化の影響により補糖をしない生産者も増えている。

★ 補糖（Chaptalisation シャプタリザシオン）



**ルモンターージュ
Remontage**
果帽部分の温度調節や成分の抽出などを目的として、タンクの底に溜まった葡萄果汁を循環させる。
(英:Pumping over)
ポンピングオーバー)

**ピジャーージュ
Pigeage**
櫂や機械を使って、タンク上部に浮き上がった果帽を沈める。



【タンク内循環の効果】

1. 酸素共有
2. 糖分・酵母・温度を平均化
3. 果皮からフェノール類その他の成分の抽出

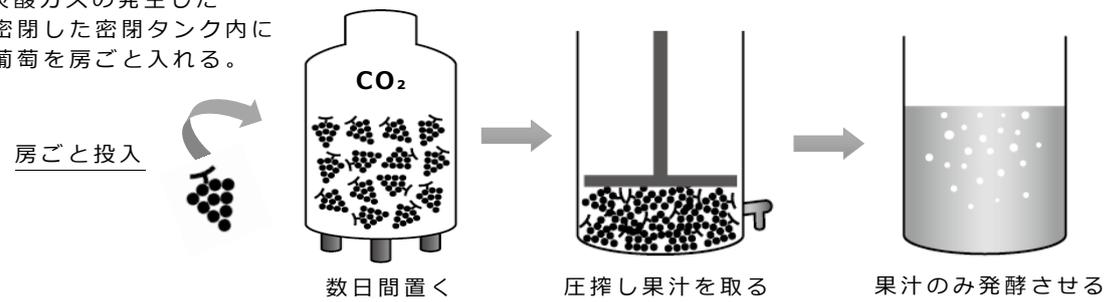


赤ワインの特別な製造方法

★マセラシオン・カルボニック Macération Carbonique

炭酸ガスを充満させた密閉タンクに、破碎前の黒葡萄を房ごと入れ、酵母の働きではなく葡萄の酵素の働きによって、葡萄内部の細胞内発酵を起こす。短期間で色素が抽出される。嫌気的発酵を起こす方法。フレッシュな香りと渋味が少ないのに濃い色合いを兼ね備えたワインが造られる。ボージョレ・ヌーボーの醸造用いられる方法。

- 炭酸ガスの発生した密閉した密閉タンク内に葡萄を房ごと入れる。



★マセラシオン・ア・ショー Macération a Chaud 高温浸出法

色素・タンニンの抽出を目的に、黒葡萄を破碎した後に 80°C まで加熱する。その後冷却してからアルコール発酵する。大量生産のために 1980 年頃からの技術だが天然酵母は死滅してしまうため、人工的な酵母を添加する。「マセラシオン」= 醸し、「ショー」= 熱いを意味する。

ロゼワインの製造方法

原料は製造方法により黒葡萄のみの場合と、黒葡萄と白葡萄ともに使用する場合がある。

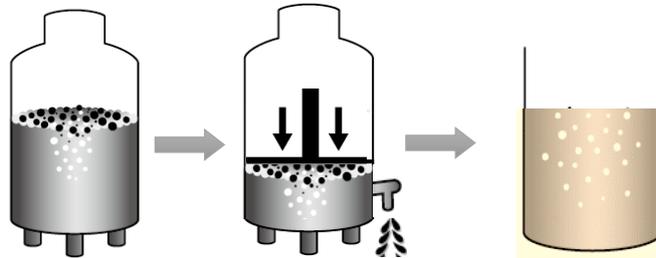
セニエ法

Saignée

黒葡萄を赤ワインと同じ工程で醸造し、醸しの途中で液体が美しいロゼ色になったタイミングで果醪（かもち）から液体を抜き取る。液体を白ワインのように低温発酵させる。セニエの直訳は「血抜き」を意味する。赤ワインでも用いられる技術。ロワールやプロヴァンス、コルシカ島のロゼワインの醸造法。赤ワイン醸造でも特にピノノワールで用いられること多い技法。



●原料は黒葡萄



●果汁にほどよい色がついたら液体を抜き取り低温発酵する

直接圧搾法

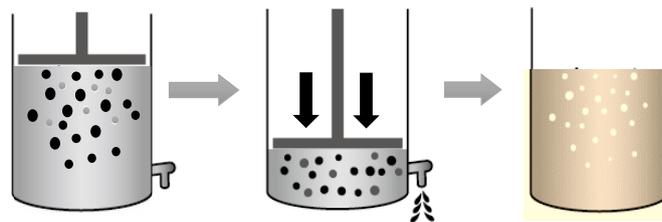
Pessurge direct
プレシュラージュ
ユ・ディレクト

黒葡萄を白ワインと同じ工程で醸造する。破碎、圧搾の工程で果皮から抽出された液体がロゼの色調となる。直接圧搾法の代表的な銘柄はアメリカのブラッシュウワインなど。

破碎した黒葡萄を圧搾しロゼ色の果汁を発酵させる



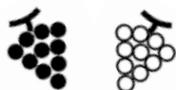
●原料は黒葡萄



混醸法

こんじょうほう

黒葡萄と白葡萄を同じタンクで醸造する。醸造フローはセニエ法と同じ。ドイツのロードリングなどで伝統的に用いられる醸造法。あくまでも黒・白葡萄を混醸する方法で、黒・白葡萄の果汁（ワイン）をブレンドする方法とは異なる。ブレンド法は新興国で多く用いられているが、EU のワイン法で禁止されている。



●原料は黒葡萄と白葡萄

黒葡萄と白葡萄を皮のついたまま醗酵させる。

