

第2回ドイツワインセミナー

1. 主催 日本ドイツワイン協会連合会
2. 日時 平成14年3月16日(土) 14時~16時
3. 会場 横浜ワールドポーターズ6階イベントホール
4. 講演者 古賀 守 先生(参加者:約40名,報告者:こだっく)

5. 内容

(1) ドイツワイン法の基本概念

法とは民族の哲学,倫理観の結集である。例えば,古代シュメール人は徹底した商業主義者であり,傷害を物品で補填したことが知られている。これに対して,古代バビロニア人は報復主義に基づいたハンムラビ法典を制定したことで有名である。さらに欧米では,傷害事件で被害者が起訴しなければ処罰されない。これもキリスト教思想の表れと考えられる。

ワイン法は,その民族がワインをどのように見ているかが如実に現れており,その国のワインを知る上で重要である。ヨーロッパの主要ワイン生産国ではそれぞれ厳格なワイン法が制定されている。

ドイツワイン法には,ドイツ農民のワイン観が内蔵されている。ワイン生産地帯が北緯50度付近に位置するという地理的条件から「天候を重視する」という根本精神に基づいている。換言すると「好天に恵まれ天然純粹の良いワイン(Naturwein)を造る」を理想としている。

このような背景から,旧ドイツワイン法では天然純粹ワイン(Naturwein)と補糖改良ワイン(Verbessertwein)を厳しく分別しており,この精神は現ドイツワイン法の肩書付上質ワイン(Praedikatswein)に受け継がれている。

(2) ドイツワイン法の成立

1890年代に最初のドイツワイン法が制定された。10箇条からなるこの法律は主として添加物を規制する内容であった。ほぼ同じ時期に,原産地を規制するフランスワイン法が制定された。

ドイツワイン法は1901年に一部改訂を経て,1910年に大改訂が行われ,34箇条からなる旧ドイツワイン法が施行された。同法では,天然純粹ワイン(Naturwein)と補糖改良ワイン(Verbessertwein)の格付けを定めた他に,Naturweinにおいては補糖やブレンドなどにも制限を加えている。

さらに,Naturweinには,Naturwein<Originalabfuellungwein<Spaetlese Naturwein<Spaetlese Originalabfuellungwein<Spaetlese Cabinetといった格付けが行われた。

2回の世界大戦を経てヨーロッパ統合の動きが盛んになるにつれ,経済の統合化が進められた。農産物の規格統合の動きに呼応してEU Wine Order(欧州ワイン共通基本法)の制定作業が行われた。

この制定作業で難航したのがワインに対する考え方の相違であった。フランスを中心とした大多数の国は畑(テロワール)による格付を主張したのに対して,ドイツ

はブドウの成熟度による格付を主張した。

調整作業の中で、フランスから Strohwein Trockenbeerenauslese は Naturwein ではないのではないかと指摘もなされ、この製法が現ドイツワイン法で禁止されるに至っている。

こうした調停を経て、EU Wine Order を共通基本法とした 75 箇条からなる現ドイツワイン法が 1971 年に制定されたが、肩書付上質ワイン (Praedikatswein) には Naturwein の思想が受け継がれ、補糖が禁止されるとともにブレンドにも制限が加えられている。

(3) ドイツワイン法の概要 (静ワイン部分, 17 箇条)

(3-1) 第1条 概念の設定

法で規制する対象を明確に設定している。ブドウ畑、ブドウ樹、ブドウ果実、果汁、部分醸酵果汁、ワインに不適当なブドウ汁の製品 (食酢・焼酎・発泡酒用原料汁) などに対する概念の設定。

ブドウ作付けのための畑から最終製品に至るまでとその過程で発生し得る諸製品までドイツワイン法の管理下にあることを定めている。

(3-2) 第2条 ブドウ畑・ブドウ品種及び栽培法

ブドウ栽培のための畑、作付け品種、栽培法を規定している。

ブドウ畑に対する規定。年平均気温 9 以上。土質検査に対する規定。畑の傾斜度の規定 (平坦畑 : 傾斜度 10 度以下, 傾斜畑 : 10 ~ 30 度, 急傾斜畑 : 30 度以上)。急傾斜畑の公害対策 (地滑り防止) [急傾斜畑は税法上優遇されている (所得税が非課税)]。国境線地帯での畑の規定 (ドイツ人が地主の場合, フランスに許可を得た上で農耕可能, 5 ha を上限としてドイツワインとして醸造可能。5 ha を越える部分はフランスに売却するか食酢, 蒸留酒などの原料に回す)。

栽培法についても剪定, 施肥, 育成, 摘果などについて規定。

(3-3) 第3条 各種ワインの混酒・甘味付け

赤ワイン (Rotwein, Weissherbst)・白ワイン (Weisswein)・混醸ワイン (Rotweiss, Rotling) およびズースレゼルヴェ (Suessreserve) を規定している。異なったカテゴリー間でのブレンドは禁止されている。

赤ワインは、赤ワイン用ブドウ品種 (果皮が黒, 青色のブドウ) を果皮を含めて予備発酵させてアルコールにより色素を抽出して出来たワイン。途中で果皮を取り除く Weissherbst も赤ワインに分類されている。

混醸ワインは赤ワイン用ブドウ品種と白ワイン用ブドウ品種を原料ブドウあるいは果汁のうちにブレンドして醸造するワイン。混醸ワインとしてシラーワイン (Schillerwein) やバディッシュェ・ロートゴールド (Badisches Rotgold) などがある。

(3-4) 第4条 ブドウ摘果・収穫期規程

摘果時期の設定 (委員会が制定), 前摘 (Vorlese), 主摘み (Hauptlese) と遅摘み (Spätlese), 閉山, 開山, 摘果時期, 遅摘みの規定 (主摘みより最低 7 日以上摘果を遅らせる), 収穫予定量と質の報告義務 (12 月 15 日) を規定している。

収穫期が近づくとブドウ畑は閉鎖 (閉山) され勝手に立ち入ることは出来なくなる。その後, 各地区に設けられた委員会によりブドウ畑は保護 (鳥害等) ・管理される。委員会により毎日ブドウの成熟度 (エクスレ度) が調査され, 品種毎に収穫 (開山) 日が決定される。

ブドウの成熟度による格付けを行うドイツでは、品質の維持のため必要な措置と考えられている。

(3 - 5) 第 5 条 超地域での上級酒造りの規程

生産地域をまたいでブドウ畑を所有する醸造家に対する規定。例えば、ラインヘッセン地域の醸造家がモーゼル・ザール・ルーヴァー地域でブドウ栽培を行い Q.b.A. 以上のワインを醸造する場合は、特別検査を受けることが必要で、濾過器、樽等を別々に用意することが求められる。

(3 - 6) 第 6 条 アルコール含有量の補強

ターフェルヴァイン、Q.b.A. に対する補糖の諸規定。補糖は純度 99.5% 以上で無呈色の蔗糖（サッカロース）。

補糖による全アルコール含有量の上限（A 地帯：赤ワイン 12.5%vol = 100g/l，白ワイン 12%vol = 96g/l，B 地帯：赤ワイン 13%vol = 104g/l，白ワイン 12.5%vol = 100g/l）を規定。

補糖によるアルコール含有率の上昇分は 1.5%vol = 25g/l を上限とする。

(3 - 7) 第 7 条 申告義務

添加を行う場合の申告義務について規定している。

酸化防止剤（ソルビン酸，亜硫酸），脱酸剤（炭酸ソーダ，酸が強すぎる場合に添加），補糖剤（蔗糖），ズースレゼルヴェ（甘味調整，原料ブドウ果汁を添加）を行う場合は，ブドウ果汁の分析結果を添付して申告して，添加の認可を受けなければならない。

(3 - 8) 第 8 条 添加剤と添加作業法

添加剤と添加方法に対する規定で，酸化防止剤に対する規定と，意識せずに技術上不可避の不認可物などに関する規定からなる。

酸化防止剤としてはソルビン酸，亜硫酸のみが使用可。パールワインに添加する炭酸ガス（アルコール分と化合して炭酸エチルエステル（美味成分）となる）の規定。タンクや樽などの洗浄剤，パイプなどの鉄分については人体の健康上無視できる範囲内で認可。

(3 - 9) 第 9 条 残糖・亜硫酸・硫酸及びその他の含有物質

残糖と亜硫酸・硫酸，その他の添加物に関する規定で，残糖量の制限やその他の異物混入に対する規定。硫黄化合物は，硫酸カリに換算して 1000mg/l を許容限度とする。

(3 - 10) 第 10 条 地理的表示事項

ブドウ畑はすべて名前をつけて登録する。単一畑（Einzellage）は 5 h a 以上の面積を持たなければならない。地理的に完全独立して隣接する畑がない場合は 5 h a 未満でも認められる。

隣接し，土質の相似た畑の集まった畑を総合畑（Grosslage）として扱っても良い。相似た性質をもつ総合畑が集まったものを地区（Bereich）。地区の集合体として生産地域（Q.b.A. 以上は 13 生産地域，Landwein は 17 生産地域，Tafelwein は 5 生産地域に区分）。

Q.b.A. は単一の生産地域（Anbaugebiet），Q.m.P. は単一の地区（Bereich）で生産されたブ

ドウから醸造されなければならない。

(3 - 1 1) 第 1 1 条 地域限定上級酒

Q.b.A.に対する諸表示義務等について規定。

公認検査番号(A.P.Nr.)の表示義務，生産量の報告義務，地理的表示事項記載義務などを規定している。

(3 - 1 2) 第 1 2 条 肩書き付き高級酒

Q.m.P.に対する諸表示義務等について規定。

公認検査番号(A.P.Nr.)の表示義務，肩書表示義務，生産量の報告義務，地理的表示事項記載義務などを規定している。

補糖の禁止。ブレンドは同一地区(Bereich)のみに制限。カビネット，シュペートレーゼ，アウスレーゼ，バーレンアウスレーゼ，アイスヴァイン，トロツェンバーレンアウスレーゼの原料ブドウの成熟状態と最低エクスレ度の規定。

シュペートレーゼ(Spaetlese)はハウプトレーゼ(Hauptlese)よりも最低7日以上遅摘みである。アウスレーゼは完熟ブドウの房選び(不健康な顆粒，未熟な顆粒を取り除く)。バーレンアウスレーゼは超過熟ブドウの粒選び(必ずしも貴腐菌が付いている必要はない)。トロツェンバーレンアウスレーゼは過熟し萎縮した状態(必ずしも貴腐菌が付いている必要はないが，殆ど貴腐化している。例外はストローヴァイン)。

(3 - 1 3) 第 1 3 条 限界値

将来の諸情勢の変化に対応するため，規制値など変更の可能性を記載。

(3 - 1 4) 第 1 4 条 上級酒と高級酒の検査

公的品質検査の検査場の規定。サンプルの抽出法(2本：1本はテスト，1本は保存)。

検査官の選任。

成熟度検査(Q.m.P.に適応，収穫時にブドウ畑で実施)。化学分析検査。官能検査。官能検査は5点法で，肩書き毎に最低合格点が規定されている。

(3 - 1 5) 第 1 5 条 特定表示の禁止

特定表示を禁止する規定。Naturとその結合語NaturreinやNaturweinなどは禁止されている。

天然を主張するドイツワイン農民と補糖発酵をごく日常理解するフランスワイン農民のワインに対する哲学の違いという溝が，かつてEC Wine Order(ECワイン基本法)作成時に大きな障害となった経緯から，これらの用語を禁止するに至った。

(3 - 1 6) 第 1 6 条 その他の表示事項と表記

Schloss, Burg, Klosterなど従来からNaturweinの供給者であった感の残る用語は，その城や寺院をのぞき使用が禁止されている。

(3 - 1 7) 第 1 7 条 E E C 諸国生産物を原料とした並級酒と弱発泡ワイン

E E C 域内産のブドウを原料としてドイツで生産するターフェルワインやパールワインに関する規定。原産国の割合に応じその国名を表示する。

(4) 表示法の一部改訂

Schloss Johannisberg で遅摘み法が発見されるまで、ドイツワインは辛口が中心であった。ドイツワインは地理的な条件によりブドウの成熟がゆっくり進むため、果実酸が分解されずに残り豊かな情緒をもたらす。これと遅摘みによる残糖が素晴らしい調和をもたらすのが最大の特徴であると考えられる。

一方、2000年以降、辛口仕上げのワイン表示法が改訂された。クラシック、セレクションの2表示である。従来、Auslese trocken, Spätlese trocken などと表示されていたものがセレクションと呼ばれている。

6. 試飲会（コメントは報告者の私見）

(1) Mosel-Saar-Ruwer 1999er Piesporter Goldtroepfchen Riesling Qualitaetswein, Q.b.A., Vereinigte Hospitien, D-54290 Trier

極薄い緑かかった黄金色。アカシアの花の香りとグレープフルーツの香りが立ち上る。やや甘口。さわやかな酸味とカビネットクラスの上品な甘味。種子からくるような軽い苦みも好印象を与える。後味もさわやかな若々しいワイン。

(2) Mosel-Saar-Ruwer 1998er Piesporter Goldtrpepfchen Riesling Kabinett, Q.m.P., Vereinigte Hospitien, D-54290 Trier

淡いレモンイエロー。グラスにややこもる感のあるグレープフルーツを思わせる香り。ほのかな甘口。筋のおったきれいな酸味。やや控えめながら上品な甘味。まだ若く酸が前面に出ている。少し寝かせて酸が少し収まれば、かなり期待できると思われる。

(3) Mosel-Saar-Ruwer 1994er Piesporter Goldtroepfchen Riesling Spätlese, Q.m.P., Vereinigte Hospitien, D-54290 Trier

やや薄めの黄金色。トップに良く熟したオレンジの香りと徐々にオイリーな熟成香が現れてくる。キレイに熟成が進んでおり、若々しい酸味と丸みを帯びた甘味。しっとり滑らかな舌触り。ワインのみでも十分楽しめる。

(4) Mosel-Saar-Ruwer 1998er, Piesporter Goldtroepfchen Riesling Auslese Goldkapsel, Q.m.P., Vereinigte Hospitien, D-54290 Trier

グラスに輝く黄金色。良く熟し密をたっぷり含んだリンゴの甘い香り、さわやかな柑橘系の果実香。すっきりとしたクリーンな酸味とそれに負けないしっかりとした甘味。ごく微かながら徐々に貴腐のトーンも現れ、このワインのポテンシャルの高さを感じさせる。今飲んでしまうのはもったいないと思われる。

以上