

第4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5月11日(土) 14時~16時20分
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30名, 報告者: こだっく)

5. 内容

(1) 各品種特有の体質を活かす

ワインの味香の性格を決定づける要因(90%決定づけるといっても良い)は、気象条件、土壌、ブドウ品種である。

ワインが生まれ育った土地の気候条件、土壌、そしてどのような品種のブドウが栽培されているかを知ることが、ワインそのものを知る基本となる。

世界には1千種類を超えるブドウ品種が存在するが、このうち醸造に適するブドウは200種類ほどである。ドイツには約80~100種類(生産地域により許可品種が異なる)の醸造用ブドウがある。

(2) ワイン用ブドウ品種の起源

ブドウはツタ科の植物で、約1億年前のジュラ紀から白亜紀にかけてその祖先がアンガラ大陸(北米大陸とユーラシア大陸)に出現したと考えられている。(二大大陸: アンガラ大陸, ゴンドワナ大陸)

その後、各地に分散し気候・土壌に適合して変異を遂げ、各種の山ブドウに進化した。山ブドウは雌雄別体が殆どであった。

7~8千年前、人類の生活様式が、採取生活から栽培生活へと移行し定住化が進むなかで、麦など他の作物と同様にブドウの栽培も始まったと考えられる。最初のワイン造りを行ったのは、メソポタミアの先住民族シュメール人であると言われている。

山ブドウから、多産などより体質の良いブドウのセレクションが行われ、その後長く栽培を繰り返すことにより、野生品種との差が大きくなり、5千年程前には雌雄同体のブドウが現れるようになった。

シュメール人は、野生品種からブドウの選択を行う際に以下の2種に大別した。

"Vitis Vini Ferra": 「ワインを造るブドウ」

"Vitis non Vini Ferra": 「ワインを造らぬブドウ」

醸造用ブドウ品種の一連の学名"Vitis Vini Ferra"(ブドウ・ワイン・造る)もここから由来している。

このセレクションされた品種も世界各地に伝播し、下記3系統に分化した。

中近東一帯に残った品種: "Vitis Vini Ferra Pontica"

東方に流出した品種: "Vitis Vini Ferra Orientalis"

西方に移植された品種: "Vitis Vini Ferra Occidentalis"

(3) リースリングの起源

ドイツにおけるワイン造りはローマ人によってもたらされた。ローマ人達は、ナイル河畔が原産と考えられる Albulies 種（現在の Elbling 種）をドイツへ移植したが、同時にライン河畔に優れた野生種があることに気づいた。

この野生種（Vitis Teutonica, Teutonica は German の意）は、Vitis Vini Ferra とは異なる系統の品種で、その後 1 千年に及ぶ栽培を通して優れた白ワイン用ブドウ品種に育った。

これがリースリング種の起源で、14 世紀初頭の文献には Russling（Russ：黒い + ling：縮小辞「黒っ子ちゃん」）、15 世紀初頭の文献には Rassling（Rass：酸味 + ling：縮小辞「酸っぱ子ちゃん」）として記述されている。

その名のとおり Riesling は優れた果実酸によりもたらされる豊かな果実味情緒がワインを特質づけている。この果実酸はライン河畔の特定の土壌（デボン紀のアルミニウム化合物が含まれる土壌）においてその特長を発揮する。すなわち土壌の選り好みが多い。

また土質と併せ日射条件が良好であること、晩熟性であることなどから、南向きの急傾斜畑が必要となることが多い。晩熟性（糖度がゆっくり上昇する）のため、顆粒中の果実酸が分解されずに残る。

ブドウの香気は、顆粒の表面に近い層の果汁に集中する。すなわち、顆粒が小さいブドウほど香気が強くなる（表面積は半径の自乗に比例し、体積は半径の三乗に比例するため）。リースリングは顆粒が小さいため香気が強いの。

(4) シルヴァーナ種

ハンガリーとルーマニアの国境地帯のトランスシルヴェニア地方（Transilvania）が原産地と考えられている。リースリングより早熟かつ多産で、あまり土質も選ばない。

ワインとしての味香は、ニュートラルで酸味も穏やかである。天候に恵まれず酸味が突出し過ぎたリースリングの味香を調整するブレンド用として用いられる。

しかし、ラインヘッセン地域の黄土層では花のようなブーケと上品さを湛えたワインが、フランケン地域の貝殻石灰岩土壌では男性的な力強い味香を持ったワインが生み出される。

(5) 人工交配

人工交配の目的は下記のとおりである。ただし はとくにドイツにおける目的である。新しい味香を持った品種を造る。

経済性の高い（葉緑素の働きが良い：早熟，多産）品種を造る。

抵抗力の高い（耐病性の高い）品種を造る。

果皮に色素を多く含む赤ワイン用ブドウ品種を造る。

ブドウは開花と同時に受粉が行われるため、人工交配を行うためには、開花直前の良く熟した雄しべを取り除き、別の品種の雌しべ（同様に予め雄しべを取り除く）に受粉させることにより行われる。

交配したブドウ果実から種子を取り出し生育するが、果実が収穫できるようになるまでに最低 5 年は要する。すなわち二世代以上の交配を行うためには最短で十年が必要となる。このように、交配には多くの時間と労力が必要となる。

最も成功した交配種として、ミュラー・トゥルガウ種（Riesling × Silvaner）がある。

この他にも、エーレンフェルザー種（Riesling × Silvaner）、シヨイレーベ種（Silvaner × Riesling）、リースラナー種（Silvaner × Riesling）等がある。

なお，交配元の品種の表示は「種（雌）× 種（雄）」と表示される。

（６）ミュラー・トゥルガウ種

Hermann Mueller Thurgau 博士により 1882 年にガイゼンハイムで開発された品種。Riesling（雌）に Silvaner（雄）を掛け合わせた品種で，リースリングに比べて早熟かつ多産で，マスカット香を持ち酸味も穏やかである。

リースリング種について耕作面積の多い品種で，リースリング，シルヴァーナ，ミュラー・トゥルガウの 3 種でドイツワイン全体の約 60% を占めている。

1980 年代からの遺伝子分析を用いた研究では，Riesling（雌）× Gutedel（雄）ではないかと指摘されている。しかし下記の理由から，最終的な結論を得ていないというのが現状である。最近では交配元の 2 品種の綴りを取り Rivaner と呼ぶ場合もある。

Gutedel は 18 世紀のトルコ駐在のフランス大使が庭先で育てたブドウを故郷のジュラ地方に持ち帰り育てたものが，シャスラ種として広がったといわれている。このブドウは中生代ジュラ紀土質に適しており，相似た土質をもつスイス，バーデンでも栽培されている。すなわち Silvaner，Gutedel とともに植物学上は *Vitis Sylvestris* に属する。

（７）その他の重要品種

ルーレンダー（Rulaender）はグラウアーブルグンダー（Grauer Burgunder）とも呼ばれ，ブルゴーニュから入ってきた品種（ピノ・グリ）である。こくのある重い白ワインが造られ，バーデンの火山系土壌において真価を発揮する。

ゲビュルツトラミナー（Gewuerztraminer）はチロル地方から入ってきたトラミナー種の亜種で，やや薬味系の香気を放つことからこの名が付けられている。

ケルナー（Kerner）は赤ワイン用ブドウ品種トロリンガー（雌）とリースリング（雄）の交配種で，多産かつ早熟で，リースリングに似た酸味を持つが，ワインとしての酒質はリースリングに比べ劣る。

（８）赤ワイン用ブドウ品種

シュペートブルグンダー（Spaetburgunder）は，ブルゴーニュから入ってきた品種（ピノ・ノワール）である。その名（Spaet:遅い）のとおり，晩熟で顆粒は小さいがブラックベリーやアーモンドに似た芳香をもち，豊かな酸味，タンニンと力強さをもったワインが造られる。

ポルトギーザー（Portugieser）は，古くから栽培されている品種で，ドナウ川沿いにドイツに入ってきたといわれている。多産で，酸が控えめで軽くマイルドな味わいは親しみやすく，ディリーに楽しめるワインに仕上げられることが多い。

トロリンガー（Trollinger）は，北イタリアのチロル地方からドイツに入ってきたといわれている。晩熟性で多産な品種であるが，寒さや乾燥にも強く，良く熟した葡萄からは，酸味が豊かで，香り高く力強いワインが造られる。ほとんどがヴュルテムベルク（Wuerttemberg）地域で栽培されている。

レムベルガー（Lemberger）またはリムベルガー（Limberger）は，果皮が比較的厚く，貴腐化を起こしにくいいため遅摘みされることが多く，酸味が豊かで，葡萄の成分が凝縮した力強いワインが造られる。主としてヴュルテムベルク（Wuerttemberg）地域で栽培されている。

ドルンフェルダー（Dornfelder）は，ヘルフェンシュタイナー（Fruehburgunder ×

Trollinger) とヘロルドレーベ (Portugieser × Lemberger) の交配種で, August Herold 博士により 1955 年に開発された。比較的早熟で多産である上, 色合いの濃いワインとなる。他の赤ワインの色づけのためにブレンドに用いられることもあるが, 単独でも味香のしっかりしたワインとなる。近年その耕作面積を伸ばしており, その苗木はシュペートブルグンダーより高値で取引されている。

以前は赤ワインの色づけのために, 15%までドイツ国外で造られた赤ワイン用ブドウをブレンドすることが許されていたが現在は禁止されている。ブレンドした場合は, Tafelwein に格下げとなる。

6. 試飲会 (コメントは報告者の私見)

- (1) Pfalz 2000er Duerkheimer Schenkenbohl Kerner Kabinett, Q.m.P., A.P.Nr. 5 160 330 01 01, alc.10.5% vol., Vier Jahreszeiten Winzer eG, D-67098 Bad Duerkheim Deutsche Weinstrasse

淡い黄金色。柑橘系の果実香。酸味は豊かだがエグ味がありエレガントさに欠ける。舌にペツタリ残る甘味。味わいはややフラット。日常消費用に気軽に飲むには悪くないと思われる。

- (2) Nahe 1999er Windesheimer Schlosskapelle Bacchus Kabinett, Q.m.P., A.P.Nr. 7 770 016 018 01, alc.8.5% vol., St. Antonius Weinkellerei

透明に近い麦藁色。マスカットを思わせるような果実香。酸味はやや穏やかで, 甘味が前面に出ている, ややバランスが悪い。このためか, 味わいにやや奥行きが欠ける印象を否めない。

- (3) Pfalz 2000er Duerkheimer Feuerberg Gewuerztraminer Kabinett, Q.m.P., A.P.Nr. 5 160 330 12 01, alc.10.5% vol., Vier Jahreszeiten Winzer eG, D-67098 Bad Duerkheim Deutsche Weinstrasse

やや濃い黄金色。白色系の花の香り。ハーブの香り。酸味はやや控えめ。アルコール感があり力強さもあるが, 残糖とのバランスがやや崩れている。辛口に仕上げた方がこのブドウの持ち味を生かせるのではないかと思われる。

- (4) Mosel-Saar-Ruwer 2000er Elbling Kabinett, Q.m.P., A.P.Nr.3 554 048 02 01, alc. 8% vol, Schloss Thorn, D-54439, Schloss Thorn, Palzem

透明に近いレモンイエロー。甘い柑橘系の果実香, リンゴ酸の香り。シャープの酸味とそれに負けない甘味。舌の奥に感ずるワイルドな苦み。上品さや洗練された味わいに欠けるものの, 思ったほどトゲトゲしさは感じない。

- (5) Pfalz 2000er Ellerstadter Kirchenstueck Dornfelder Rotwein trocken, Q.b.A., A.P.Nr. 5 110 149 47 01, alc.12.5% vol., Weingut Heinrich Vollmer, D-67158 Ellerstadt, Goennheimer Strasse 52

濃い紫かかった赤。アメリカンチェリーのような甘くフルーティな香り。辛口。まだ若く酸が前面にでているが角張った所はなく親しみ易い飲み口。軽い苦みはあるものの渋みはほとんどないが力強さもあり, 食中酒として赤身の牛肉料理と合わせても良いと思われる。

- (6) Ahr 1999er Marienthaler Klostergarten Spaetburgunder Kabinett trocken, Q.m.P., A.P.Nr.1 791 295 009 00, alc. 10.5% vol., Staatliche Weinbaudomaene Marienthal, Ahr,

D-53507 Marienthal

透明感のある僅かに紫かったレンガ色。ブラックベリーを思わせる甘い果実香。辛口。酸味は豊かで、苦みはあるものの渋みはほとんど感じない。しっかりとしたアルコール感による力強さもあり、今少し寝かせるともっと良くなると思われる。

以 上