

ドイツのワイン

渡辺 真広

ドイツの気候はとても寒冷であるため、ブドウの栽培は南部の地方に限られています。ドイツ南部地域はブドウの栽培可能な地域の北限とされ、主にフランスに近いライン川やその支流沿いでワインが生産されています。特に、ライン川に面したラインガウやラインヘッセン、ライン川の支流であるモーゼル川、ザール川、ルーヴェー川の三つの流域にまたがるモーゼルがよく知られています。ブドウの品種としては、安価なワインにはミュラー・トゥルガウが用いられますが、貴腐ワインをはじめとする高級白ワインのほとんどすべてにリースリングが用いられています。

ドイツで生産されるワインは、赤ワインより白ワインの方が圧倒的に多数派です。その上、ドイツの厳しい気候条件も重なり、赤ブドウは十分に色づかず、数少ない赤ワインは気候に恵まれた地域のもものと比較してずっと色が薄いようです。

しかし、ドイツは緯度が高い(北海道よりもずっと北です!)ので、夏に穏やかな日照時間を長く取ることにより、凝縮性がずっと高く、ドイツならではの独特な酸味・果実性に富んだワインが造られます。この酸味の豊かさが、ドイツワインの長命性・殺菌性に貢献しているのです。ドイツでは、ワインで風邪を治す人もいます。

ブドウ畑の多くは川に面した南向きの斜面に位置しています。直射日光だけでなく川からの反射光も取り入れられるので日照量を確保でき、川から発生する霧で寒さから畑を守れるからです。モーゼルでは最大傾斜 70 度近くある畑も存在し、土壌の性質と相俟って、味に張りのあるワインになります。

ブドウの熟成には紫外線量が密接に関わっていることが知られていますが、亜寒帯に属するドイツのワイン産地では、どうしても熟成が遅くなり、さらに、日照量の不足から、どうしても柔らかく酸味の強いブドウとなってしまいます。これを救うのが河川の照り返しで、気温が高くなるため、ブドウの木自体が枯れず、長時間の熟成を可能とさせています。ドイツのブドウ収穫時期は、他の地域に比べておよそ 1 ヶ月遅くなりますが、この長時間の熟成によって、糖分が増しふくよかな味わいのワインが育ちます。また、この熟成によって、糖分と酸味がほどよく混合し、絶妙でまるやかなバランスを生み出しているのです。

ところで、ドイツワインといえば、甘口であるというイメージが強いようですが、一体何故でしょうか。実は、ドイツのワイン最大の輸出先であったアメリカが甘口を好んだためなのです。現在も輸出向けのワインは甘口が中心です。

日本では、第二次世界大戦後、カメラのライカを扱っていたシュミット商会社長井上鐘（あつむ）氏が高級ドイツワイン輸入を始めました。その遺志を受け継いだ古賀守氏らの尽力により、1985年のジェチレングリコール混入事件前まで、ドイツワインは国別輸入量トップの地位にあったそうです。世界の耕作面積で1~2パーセント、生産量で3~4パーセントのドイツワインがトップになった理由としては、ドイツに対するイメージ、生産国供給余力の問題、日本人の嗜好等様々な理由が考えられますが、繊細さ、品質の一定さ、判り易さが評価されたことも重要です。

では、ドイツワインの公式的な分類を見てみましょう。

まず、プレディカーツヴァイン(Prädikatswein), 2007年7月までの旧称は「クヴァリテーツヴァイン・ミット・プレディカート」(Qualitätswein mit Prädikat, QmP)。ドイツ・ワインの公的分類は他の国と比べるとやや特殊で、この「肩書き付き上質ワイン」は分類の最高位にあたります。QmPには以下六つの「肩書き」(Prädikat)がありますが、「アイスヴァイン」を除き、原料に含まれるブドウ果汁の濃度で分類されます。

- 1.カビネット(Kabinett); QmPの中では最も糖度の低いブドウから作られます。
- 2.シュペトレーゼ(Spätlese); 意味は「遅摘み」、カビネットよりも一段原料の果汁の糖度が高いです。
- 3.アウスレーゼ(Auslese); シュペトレーゼよりも、さらに一段、糖度の高い原料から作られます。
- 4.ベーレンアウスレーゼ(Beerenauslese, BA); 稀に貴腐ワインとなるそうです。甘口なものが多いらしいが、流通量はそこまで多くないようです。
- 5.トロッケンベーレンアウスレーゼ(Trockenbeerenauslese, TBA); 名称は「乾いた果粒を選び摘んだ」という意味で、ただ「貴腐化」を差しているものの、必ず貴腐ワインというわけではないです。たいていのブドウ品種は貴腐の影響なくしてこの域の糖度に達することはできないようだが、オルテガのようなごく限られた品種では、比較的容易にこの糖度に満たすことができるらしいです。
- 6.アイスヴァイン(Eiswein); 樹になったまま、自然に凍結した状態の果実から作られます。

QmP以外にもいくつかのクラスがあり、最近では辛口のワインなどもあるようです。因みに糖度で言うと、カビネットは1リットル中のブドウ液に対して73グラム以上の糖度を必要としています。シュペトレーゼは85グラム以上、アウスレーゼは90グラム以上。ベーレン・アウスレーゼは120グラム以上、トロッケン・ベーレン・アウスレーゼに至っては150グラム以上となっています。価格においては、アウスレーゼま

で徐々に高くなって行くのに対して、バーレン・アウスレーゼ以上は2倍3倍の値段と破格的に高くなっているようです。



ワインたち。



ブドウのミュラー・トムガウです。(安価ワインのブドウ)

出典

<http://swiss.wonderful.to/wine2/065Rhein-Alsace/doc-wine.html>

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%89%E3%82%A4%E3%83%84%E3%83%AF%E3%82%A4%E3%83%B3>

<http://t2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcShXnrDe9gOnQ3vTfJ5TBviFcLTj3w9SgnxwGxOhaLy-8g3SpLiR-aAg9bc>

<http://t1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcR0J7titw15LB1B8yWyKIhoSCbPyIOwmkUEjYGzA1w8jOtMGYO D3Q>

<http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQKJIIOK5fKoZZ6Go6mE30garnvWkA4nL51FcL64zKUNA6gCZU>

x