

ワイン づくりへの 挑戦

File.12

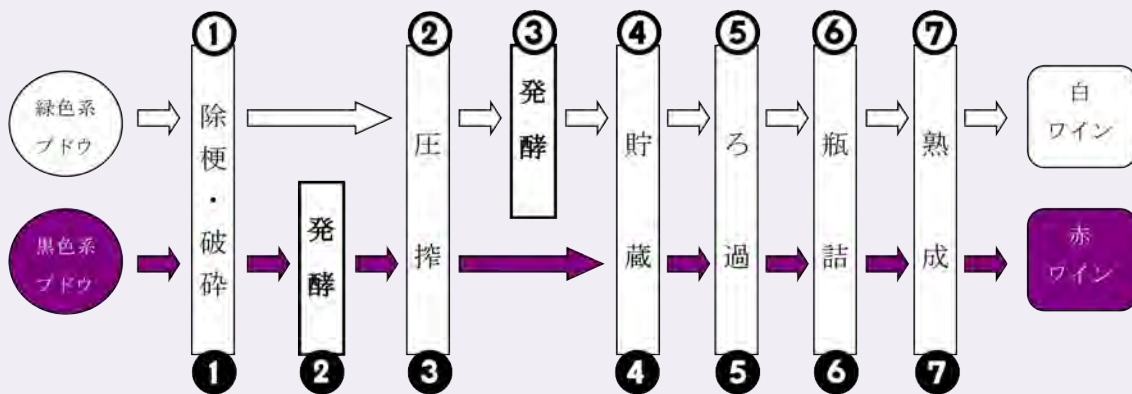


赤ワインはなぜ赤い？ —赤ワインが赤い理由—

今月は、ワインの製造工程についてお話しします。

こんにちは。地域おこし協力隊・ブドウ栽培担当の山口です。先月に引き続き今月はワインの製造工程についてお話をします。

早速ですがまずは下のチャートをご覧ください。基本的なワインの製造工程を簡単にまとめたものです。図中の番号は工程の順番を表し、白抜きの番号は赤ワインの製造工程の順番を表しています。



難しい用語が並んでいるのでややこしいですが簡単に言うと、ブドウを潰して発酵させたものがワインです。主原料に糖類が含まれているのでシンプルな造り方となります。赤ワインも白ワインも基本的には同じですが、色が異なるのはなぜでしょうか？

ポイントは「発酵」工程が行われる順番です。白ワインはブドウを潰して、果汁のみの状態で発酵が行われます。ですが、赤ワインはブドウの軸（梗）を取り除いただけの状態、つまり皮と種が付いたまま発酵が行われます。

これが赤ワインと白ワインを分ける大きな違いです。赤ワインの製造では発酵中に皮や種と一緒に「漬け込む」ことで、黒い皮に含まれる色素と種に含まれる渋味が抽出され、赤ワイン特有の色や渋味が付きます。

ちなみに、黒色系のブドウを使って白ワインの工程でワインを造ると、ロゼワインとなります。压榨でも皮の色素が少しだけ抽出されるのでピンク色になります。

中頓別町で栽培している『山幸』のワインの味は、生みの親である池田町によると「草木系の果実香と力強い酸味、野趣あふれる味わいの豊かな個性をもつ」とされています。ただ、ブドウが育った気候・風土・環境によってワインの味は異なります。中頓別町産『山幸』のワインはどうでしょうか。できあがったらぜひ味わっていただきたいです。

お問い合わせ 産業課 産業グループ (01634-8-7662)