

オレンジワイン

突然ですが皆さま「オレンジワイン」って聞いたことありますか？

今、じわじわ人気を集めているワインなんです。

オレンジワインというくらいだから、オレンジを使ったワインだと思いの方も多いのではないのでしょうか？

違うのです。「オレンジワイン」はれっきとした葡萄を使ったワインで、言ってみれば白ワインです。ワインの色が「オレンジっぽい」のでオレンジワインと呼ばれています。

ではなぜオレンジ色になるのか？

説明していきましょう。

そもそもオレンジワインと呼ばれるようになったのはごく最近だと思えます。

言ってみれば白ワインなのになぜオレンジ色になるのか、それはワインの作り方にあります。

ワインと言えばフランスやイタリアを思い浮かべる方が多いと思えます。

つまりそれは樽やステンレスで作られたワインということになります。

オレンジワインは、樽やステンレスで作られたワインではないのです。

ワインが発祥したのはジョージア国で、8,000年の歴史あります。

ジョージアワインはその発祥した時代からずっと、現在に至るまで『クヴェヴリ』という製法を守り続けています。赤ワインも白ワインも、です。

クヴェヴリ製法とは、アンフォラという素焼きの陶器の壺に材料を入れ、それを土の中に埋め、長い時間を掛け熟成醗酵させる製法のことです。土中の一定の温度と湿度での醗酵が可能になり、樽ワインでは生まれない果実感たっぷりの風味豊かなワインに仕上がるのです。

①



②



①アンフォラ

②ワインの貯蔵庫。

丸く穴のようなものの

下は地面で、そこに

アンフォラが埋まっています

醗酵がなされる。

さらにジョージアは葡萄発祥の地でもあります。多様な気候や地理的な好環境は葡萄栽培に適し、大変美味しい葡萄を収穫することができます。

そのため現在も他国では絶対に叶わない500品種もの葡萄栽培がなされています。

この美味しく、オーガニックでエコロジカルな栽培が守られている葡萄の実、皮、種、

時には茎や花弁も一緒に混ぜ、野生酵母による醗酵(クヴェヴリ製法)がされるのです。

この結果タンニンを多く含むワインに仕上がるため、酸化防止剤や清澄剤も必要としません。

さらにボトリングにフィルターもかけないのでそのままの成分が注ぎ込まれます。

樽やステンレスワインは葡萄の皮をすり潰しそのエキスを入れることはしますが、皮を直接入れることはありませんし、ましてや種、茎や花弁を入れることもあり得ません。

この製法と原料のおかげで、ジョージアワインはフランスやイタリアなどのワインよりポリフェノール量が格段に多いということも特徴の1つです。

このようにジョージアワインは現在たくさん販売されているワインと原料や作りが全く異なるのです。これらの違いによりオレンジ色のワインが出来上がる、ということがお分かり頂けたと思います。



クヴェヴリ醗酵は自然の力のみで葡萄そのものの良さを全て引き出せる手法であり葡萄のクオリティーがそれだけ明瞭に反映されていると云うのです。

手間と費用がかかるため、この製法を守り続けてきたのは世界で唯一ジョージアだけでした。しかし近年の健康志向やオーガニックブームもあり、評価が見直され、少しずつ取り組む国が出てきています。

皆さま、ぜひオレンジワインを試してみたいかですか？