

ボージョレーヌーボーの時期である。このワインは、フランスブルゴーニュ地方のボージョレー地区の新酒のことであり、その年に収穫された葡萄で作る早飲み型のワインのことである。品種は「ガメイ種」というものである。このワインは、仕込まれてから2ヶ月程度で出荷される。解禁日があることで有名であり、毎年11月の第3木曜日であり、その日までは、販売も飲酒もしてはいけないこととされている。解禁日の午前0時にはお祭り騒ぎになり、ニュースとなる。時差の関係で時間的に早く飲めるのは日本である。因みに「ヌーボー」とは、英語の「NEW」の意である。



(池田町の通称ワイン城)

北海道を代表するワインといえば、何と言っても池田町の「十勝ワイン」であろう。先般池田町のワイン城を訪れ、懇切丁寧に色々説明して頂いた。

池田町のワイン・葡萄酒作りは、昭和35年に農村青年26人を会員とした葡萄愛好会を嚆矢とする。町内の山葡萄が良質のワインになる「アムレンシス亜系」《ロシアのアムール川流域を原産とする「チョウセンヤマブドウ（ヴィティス・アムレンシス）」と断定され、交配や育種を重ね、39年に池田町ワイン・ブドウ研究所が設立され、当時の「十勝アイヌ山葡萄酒」が国際コンテストで銅賞を受賞するなど順調かと思われたが、冷害により殆ど全滅に近い被害を蒙った。41年に事業免許を得て、一般公募された「十勝ワイン」をブランド名とし、翌年から本格的に販売開始した。43年に町の特別会計から公営企業会計となり、独立採算となった。ヨーロッパ中世の古城に似ている事から「ワイン城」の愛称で呼ばれる池田町ブドウ・ブドウ酒研究所は、S49年総事業費6.3億円で完成し、同年には今では十勝の秋の風物詩にもなっているワイン祭り（毎年10月第一日曜日）が開催され、今日に至っている。残念ながら、参加する機会を得られなかった。昨年には皇太子殿下がワイン城を行啓された。

近々に、ワイン城を増設し、見学者の便を図るとのことであった。池田町は昭和52年の十勝沖地震と引き続く冷害の影響もあって町財政は逼迫していたが、ワイン町長が、財政建て直しのため、農村青年等と葡萄愛好会を発足させたのだが、これが正に先見の明があったと言ふべきなのだろう。今般の十勝沖地震でも相当の被害を蒙ったとのことで、樽がここまで動いたとか、落下して大変だったとかのお話を伺い、その惨状の一端を見せて頂いた。

#### 葡萄酒に関する若干の蘊蓄

- ① 葡萄酒の分類：酒類の中でも最も多様化している。便宜的には、テーブルワイン、デザートワイン、発泡性ワインに大別するのが便利である。通常ワインと呼ばれるのはテーブルワインであり、色調により白、赤、ロゼに分けられる。
- ② 白、赤、ロゼの製法上の差異。白ワインは白葡萄を搾り、果汁を清澄し、そのまま果汁を発酵させる。赤ワインは黒葡萄の果汁、果皮、種を一緒に発酵させる。ロゼワインは、赤系の葡萄を白ワインのように圧搾し、ピンク色の果汁を発酵させる。
- ③ 赤ワインは、渋みのある重厚な香味を持ち、残糖がなく殆どが辛口である。白のテー

ブルワインは、淡白、爽快な味で渋みはない。赤ワインが肉料理に合うのに対し、白は魚料理に適する。

- ④ デザートワインは、主にデザートコースに入ってから飲むもので、ブドウだけを原料とする天然甘味ワインとブランデーその他を加えて作った強化ワインが主である。天然甘味ワインには貴腐（きふ）ワインと呼ばれる極めて豊潤な甘みと芳香をもつ白ワインがある。仏のソーテル、独のライン、モーゼル、ハンガリーのトカイ等で作られる。
- ⑤ 発泡性ワインとは葡萄酒中に炭酸ガスが含まれ、栓を抜くと発砲するもので、圧力により多種だが、高圧のフランスのシャンパンが著名か。
- ⑥ 原料葡萄には約 5,000 種あると言われるが、実際に利用されているのは約 50 種である。
- ⑦ 葡萄の原産地は小アジアからアルメニアに至る地域と推定されている。
- ⑧ 日本における葡萄酒醸造は、明治 34 年頃、山梨県甲府市と言われるが確証はない。

池田町のワイン等についての若干の見聞録

- ① 冷害対応の為に、蔓に土を相当程度被せて、保護する由。
- ② 十勝ワインの赤には、動脈硬化に予防効果があるリスベラトロールという成分が市販の他のものに比して 1.5 倍含まれている。
- ③ 1999 年度産の葡萄は天候に恵まれ、糖度が高く酸度も低く良質であり、為に最高の品質のワインが出来た。出来れば最低 3 年は寝かせて欲しいとか。
- ④ ワインの澱（おり）を除去する事が必要である。その為に瓶詰めしたものを口を斜め逆さにして置き、日に一度は揺す廻して、時間を掛けて瓶口に沈殿させる。この間約 2 ヶ月とか。この澱を抜き取るの為に、瓶口数 cm 位をマイナス 25 度 C に冷凍液につけ込み、30 分ほどで凍る。王冠キャップを抜くと炭酸ガスで沈殿物が押し出される。同量分を補充する。
- ⑤ 樽材に何を使うかによって、香り等に微妙な差異が出てくる。値段を聞いたが、失念した。