



# 蔵家わいん通信 6月号

## 様々な「スパークリングワイン」

梅雨入り、蒸し暑い季節が始まりましたね。暑くなってくると飲みたくなるのはスカッと爽快なスパークリングワイン！

### そもそも「スパークリングワイン」とは

ガス圧3気圧以上ある発泡性ワイン全般を「スパークリングワイン」と呼びます。その造り方は、瓶内で二次発酵させるシャンパーニュ方式で造られたもの、大きなタンク内で発酵させるシャルマー方式で造られたもの、果ては非発泡性ワイン（スティルワイン）にガスをいれる二酸化炭素吹き込み方式まで様々です。

日本ではスパークリングワイン全般のことを「シャンパン」と呼ぶ流れが昔からあったため今でもそのなごりがありますが、

## 代表的な世界のスパークリングワイン



### シャンパン（シャンパーニュ）

フランス/シャンパーニュ地方

フランスのワイン法には、「特定の品種を用いて、シャンパーニュ製法と呼ばれる伝統的な製法で製造し、アルコール度数が11%以上のスパークリングワイン」とあります。

また、ノンヴィンテージでも最低15か月、ヴィンテージ



お勧めシャンパン

ダミアン・ウーゴ ブリュット ¥4,800-



### カヴァ

スペイン/カタルーニャ、アラゴン、リオハ、バレンシア

シャンパンと同じ瓶内二次発酵により造られます。法定規定熟成期間は9か月。そしてフランスに比べ人件費や土地の価格の安さも相まって、カヴァは非常に手頃な値段で手に入ります。CAVAは「洞窟」を意味する単語で、かつて熟成の際には「洞窟」を使っていたワイナリーも多数存在しました。



お勧めカヴァ

レジェンダ・ドライ ¥1,250-



### プロセッコ

イタリア/ヴェネト州

プロセッコはヴェネト州にて、シャルマ方式で造られます。この製法では大きなタンク内でまとまった量のワインを短期間で仕込みます。そのためイーストとの接触が抑えられ、パンのような香りはつかず、ブドウ本来の香りを邪魔するものが一切ないフレッシュ＆フルーティーな味わいに仕上がります。



お勧めプロセッコ

プロセッコ・エクストラ・ドライ

### その他の呼称

ヴァン・ムスー・・・フランスのスパークリングワイン全般

クレマン・・・フランス・アルザス地方 & ブルゴーニュ地方にて

瓶内二次発酵で造られたもの

スプマンテ・・・イタリアのスパークリングワイン全般

フランチャコルタ・・・イタリア・ロンバルディア州にて

瓶内二次発酵で造られたもの

エスプモーゾ・・・スペインのスパークリングワイン全般

ゼクト・・・ドイツにて定められた製法のいづれかを用いて

造られたもの 等

【お問い合わせ先】 和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曽西1-1-15 TEL: 042-793-2176 FAX: 042-793-2177

E-Mail: machida@kura-ya.com 営業時間: 9時30分～20時 <月曜定休日>

