

世界中で流行中？第4のワインと呼ばれる新ジャンル！

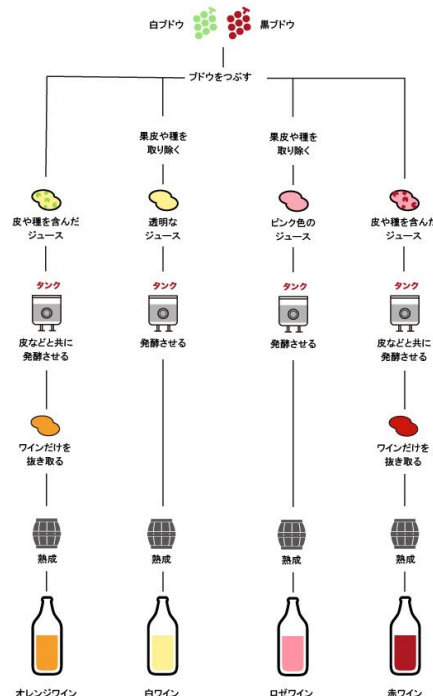
『オレンジワイン』

オレンジワインってなに？ ロゼワインとは何が違う？

オレンジワインは、オレンジを原料に造られたワインではありません！
れっきとしたワインの1種です。

ロゼワインは主に、黒ブドウを白ワインのように造られています。オレンジワインは、
白ブドウを赤ワインのように造ったものになります。

ちなみに、この「オレンジワイン」という呼び名はイギリスのワイン商が2000年代に
作った造語で、オレンジワインの伝統的な産地であるジョージア（グルジア）は
「アンバーワイン」という名称を使用しています。



オレンジワインはなぜ流行っている？

オレンジワイン≡自然派ワイン（ナチュラルワイン）

白ワインにはタンニンが含まれないため、酸化が早く、劣化の原因
となります。なので、ヨーロッパでは赤ワインより若干多く酸化防止
剤（亜硫酸）を添加することが認められています。その点、赤ワイ
ンはタンニンを多く含み、タンニンが自然の酸化防止剤の役割を果
たすため、亜硫酸の添加を少なくすることができます。

オレンジワインは赤ワインと同じ造り方をするので、ワインにタンニンが
含まれます。なので、オレンジワインも酸化防止剤の量を極力減ら
すことが可能となりました。その酸化防止剤について着目したのが
世界のナチュラルワイン生産者でした。添加物を少なくしたワインと
して、市場へ急速に広がっていきました。しかし、現在ではナチュラル
ワイン生産者以外もオレンジワインを造るほど一般的なカテゴリーに
なっているので、必ずしもオレンジワイン＝ナチュラルワインではありま

料理に合わせやすい！

オレンジワインの独特な厚みのある味わいは、ワインと相性があまり良くない料理とも
マッチします。ロゼワインとも違い、ワインに合わせることが難しい料理にも合わせやすい
ことが、レストランのソムリエたちの目にも留まり、認知に繋がっていきました。

オレンジワインの歴史

オレンジワインの起源は、ワイン発祥の地と言われる
ジョージア。ブドウの故郷コーカサス地方に位置し、
8000年も前からワイン造りをしている国です。ジョー
ジアでは、伝統的にクヴェヴリと言われる土中に埋めた陶
器の中で、白ブドウの果皮や種を果汁と一緒に発酵さ
せて白ワイン（オレンジワイン）を造っていました。



【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>