

蔵家わいん通信 2月号

スイ〜トなデザートワイン、貴腐ワインの魅力

皆様、貴腐ワインはご存知ですか？

ボトリティスシネレア菌という良カビが成熟した白葡萄の果皮につくことで、皮の表面を保護している蠟質を溶かし、葡萄の水分を蒸発させ、糖度がギュッと凝縮した貴腐葡萄で造られた極甘口ワインです。



まるで干し葡萄のような貴腐葡萄



見た目に騙される高貴な
香りと濃醇な味わい



琥珀色に輝く艶

貴腐葡萄ってどこでも
栽培できるの!?



貴腐葡萄の栽培条件

貴腐葡萄はどこでも栽培できるわけではありません。最適な「気候条件」「自然環境」「葡萄の完熟度」などが揃って初めて貴腐葡萄が生まれます。特に「気候条件」においては、「霧の発生」「適度な乾燥」を繰り返すことが重要です。では貴腐葡萄を生む3つの条件をみていきましょう。

1

貴腐による腐敗が発生する前に葡萄が完熟していること

2

主要な流域（川）があること

3

朝は霧、午後は晴れて乾燥していること



世界三大貴腐ワイン

産地：ハンガリー

貴腐ワイン呼称：トカイ

品種：主にフルミント種

トカイの貴腐ワインには3つのカテゴリーがあります。

貴腐の発生具合によって生産者はヴィンテージ毎に異なるスタイルでワインを造ります。

3つのカテゴリー→トカイ・サロモドニ、トカイ・アスー、トカイ・エッセンシア

産地：ドイツ/モーゼル地方もしくはライン地方

貴腐ワイン呼称：トロッケン・バーレン・アウスレーゼ(最上級格付け)

品種：主にリースリング種、オルテガ種

ドイツワインの特徴の一つは、収穫時のブドウの糖度（マスト重量）

によって格付けがされることです。トロッケン・バーレン・アウスレーゼは

その最上級に位置付けられています。

産地：フランス/ボルドー地方/ソーテルヌ地区

貴腐ワイン呼称：ソーテルヌ

品種：主にセミヨン種

ボルドーの貴腐ワインの名産地は、ガロンヌ川とシロン川の河岸に集まっ

ています。秋には川の流れから霧がたち、完熟したブドウに貴腐を生じさせる

理想的な条件をつくりだすからです。

【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※日のみ19時閉店

<月曜定休日> **KURAYA**

