

酒販

サポートニュース

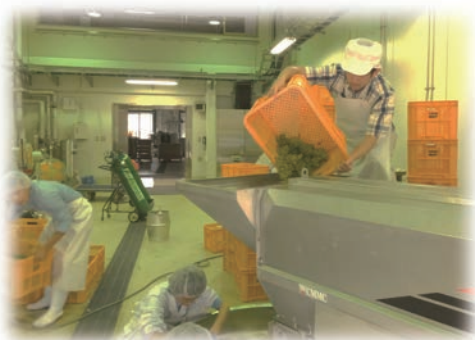
48

独立行政法人 酒類総合研究所

目次

(平成 27 年 12 月)

なんでも Q & A	1
「ワインの表示ルール」って何？	
I 酒類販売管理情報	
探る！“ワイン”の世界	3
II 酒販トピックス	
イベント情報	8
・「ワイン展」	
・「日本ワインセミナー」	
III 酒類総合研究所からのお知らせ	
エヌリブ 28 号発行	8



酒類総合研究所でのワイン試験醸造



メールマガジン登録のご案内

パソコン又はスマートフォンから
ssn@m.nrib.go.jp宛へ空メールを送
 信してください。

なんでも Q & A

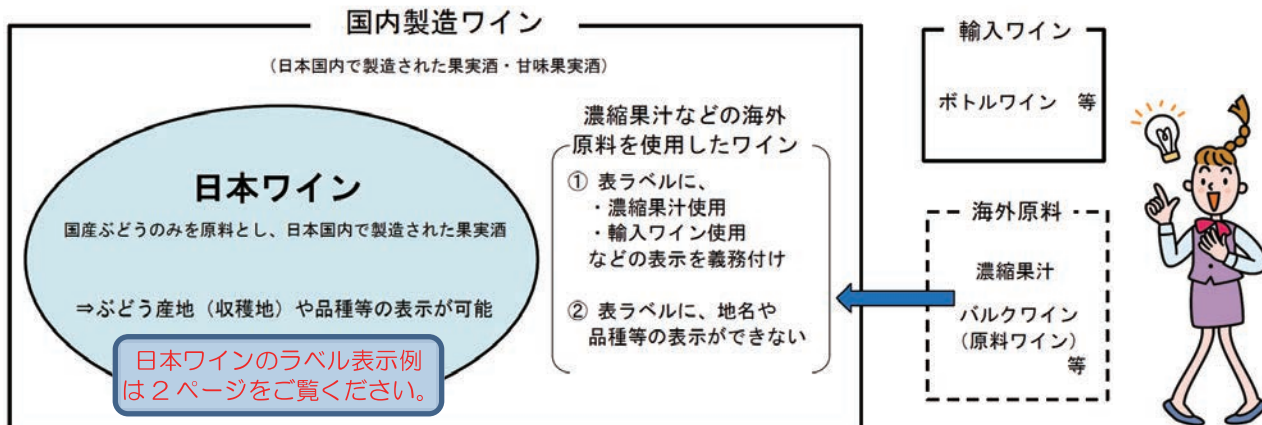
Q 最近、「ワインの表示ルール」ができたって聞いたんだけど、どんなルールなの？

A 国内では、「日本ワイン」のほか輸入濃縮果汁や輸入ワインを原料としたものなど様々なワインが流通しており、消費者にとって「日本ワイン」とそれ以外のワイン（海外原料使用のワイン）の違いがわかりにくい等の問題がありました。そこで、今回「ワインの表示ルール」が策定されました。

《ワインの表示ルールの策定》～「果実酒等の製法品質表示基準」(平成 27 年国税庁告示第 18 号)

国内の酒類の消費が全般的に伸び悩む中で、ここ数年ワインの消費が伸びています。特に、注目を集めているのが国産ぶどう 100%で造られた「日本ワイン」で、その品質の向上は著しく、近年、国際的なコンクールで受賞するほど高品質なものも登場しています。

そのため、「日本ワイン」の保護・振興や消費者にとって分かりやすい表示などの観点から、新たに国際的なルールを踏まえた内容のワインの表示ルールが策定されました（平成 30 年 10 月 30 日施行）。



図解 日本ワインの表示（表・裏ラベル）

表ラベル

日本ワインに限り地名、ぶどう品種名、ぶどう収穫年を表示可能

地名

- ワインの産地名（広島ワイン、広島 等）
⇒地名が示す範囲にぶどう収穫地（85%以上使用）と醸造地がある場合
- ぶどうの収穫地名（広島産ぶどう使用 等）
⇒地名が示す範囲にぶどう収穫地（85%以上使用）がある場合
- 醸造地名（広島醸造ワイン 等）
⇒地名が示す範囲に醸造地がある場合

ぶどう品種名

- 単一品種の表示
⇒単一品種を85%以上使用している場合
- 二品種の表示
⇒二品種合計で85%以上使用しており、かつ量の多い順に表示する場合
- 三品種以上の表示
⇒表示する品種（合計85%以上）それぞれの使用量の割合を併記し、かつ量の多い順に表示する場合

ぶどう収穫年

- 同一収穫年のぶどうを85%以上使用している場合

【ワインの産地名を表示する場合】



【ぶどうの収穫地名を表示する場合】



【醸造地名を表示する場合】



※ 醸造地を表ラベルの一括表示欄に表示

裏ラベル

- 一括表示欄に、以下の事項について表示を義務付け。
 - ・酒類業組合法及び食品表示法に基づく義務表示事項
（①製造者名、②製造場所在地、③内容量、④アルコール分）
 - ・消費者保護の観点から表示を義務付ける事項
（①日本ワイン、②原材料名及びその原産地名）

一括表示欄の表示例

日本ワイン

海外原料を使用したワイン

日本ワイン
 原材料名：ぶどう（日本産）※1
 /酸化防止剤（亜硫酸塩）※2
 製造者：酒総研株式会社
 製造場所在地：広島県東広島市鏡山3-7-1
 内容量：720ml
 アルコール分：12%

原材料名：濃縮還元ぶどう果汁（外国産）、
 輸入ワイン※1
 /酸化防止剤（亜硫酸塩）※2
 製造者：酒総研株式会社
 製造場所在地：広島県東広島市鏡山3-7-1
 内容量：720ml
 アルコール分：12%

※1 原材料として使用した果実（ぶどう）、濃縮果汁（濃縮還元ぶどう果汁）、輸入ワインを使用量の多い順に表示。

※2 果実及び濃縮果汁については、原材料名の次に括弧を付して、その原産地名（日本産又は外国産）を表示。日本産に代えて地域名、外国産に代えて原産国名の表示可能（輸入ワインについても原産国名の表示可能）。

※3 ぶどう品種など消費者の選択に資する適切な表示事項について、一括表示欄に表示可能。



ワインは「分かりにくい、難しそう」と思われる人も多いのでは…。

そこで、今回は、奥深〜いワインの世界の入口にご案内します。

ワインの世界を“自由”に旅して、お好みのワインを探ってみてはいかがでしょうか？ では！

ぶどうを発酵させて造られるワインは、もっとも古くから造られている酒類で、紀元前 6000 年頃に南コーカサスから西アジアで初めてワインが造られたといわれています。古代エジプトでも、紀元前 3000 年頃、ワイン造りが始まり、ピラミッド内部にもワイン造りやぶどう栽培を描いた壁画が残されています。

日本に初めてワインがもたらされたのは、16 世紀半ばの頃、キリスト教を日本に伝えた宣教師フランシスコ・ザビエルによる、というのが有力な説です。

日本で本格的にワイン醸造が始まったのは、明治になってからです。その後、西欧のワイン技術を学びながら、日本の風土に適したワイン醸造法が確立され、今日のワインが造られるようになりました。

ワインの特徴はその多様性にあります。ワインは、その色調により赤・白・ロゼに分類されます。また普通のワインのほかに炭酸ガスを含む発泡性ワイン、アルコール分を高めた酒精強化ワインなどがあります。



《赤ワインと白ワインの主な違い》

区分	赤ワイン	白ワイン
原料	果皮に赤色色素が多く含まれた黒く見えるぶどうを原料にします。	通常、果皮に色素を含まない緑から黄色の果皮のぶどうを原料にします。
製造法	梗（ブドウの軸）を取って、果粒を潰し（破碎）、この状態でアルコール発酵させます。発酵中に果皮から色素とタンニン（渋味成分）が、種子からもタンニンが出てきます。 《製造工程》 ぶどう → 破碎 → 発酵 → 貯蔵 → 赤ワイン	梗を取って果粒を潰した後、果汁を搾り、アルコール発酵させます。発酵時には果皮や種子が含まれていないので赤ワインのような渋味はありません。 《製造工程》 ぶどう → 破碎 → 搾汁 → 発酵 → 貯蔵 → 白ワイン
特徴	ライトタイプからフルボディタイプまで、ブドウの品種や熟度、醸造方法によって、味わいが異なります。	白ワインはブドウのフルーティな香りがお酒に出やすく、味は“甘口・辛口”と表現されます。
参考	《ロゼワイン》 色合いが美しいロゼは、フルーティさを楽しむワインで、若いうちに飲めます。 ～さまざまな造り方～（国や地域によっては造り方が決められている場合もあります。） ・赤ワインのように梗を取って、果粒を潰した状態で発酵させ、途中で搾る。 ・赤ワイン用ぶどうと白ワイン用ぶどうを混ぜて発酵させ、途中で搾る。 ・できあがった赤ワインと白ワインをブレンドする。 など…	

《ワインのテイasting》

ワインは、ぶどうの品種によって色・香り・味が異なります。ワインのテイastingを楽しみたいけど「分かりにくい、難しそう」と思われる人は、まずはぶどうの品種の違いを感じるところから始めると良いと思います。



(テイastingのポイント)

	色 (外観) 	香り 	味 	総合評価
赤	色調 紫、赤、褐色など 清澄度	原料に由来する香り 発酵に由来する香り 貯蔵・熟成により生じる香り	ボディ 酸味 渋味 バランス	外観・香り・味を品種・産地・収穫年・価格などを考慮して総合的に評価
白	色調 緑がかった黄金色など 清澄度	同上	甘味 酸味 バランス	同上

※ ぶどう

ワイン用のぶどうは、多くがヴィニフィラ種に属する品種（食用ぶどうの多くはラブルスカ系の交配品種）で、栽培には雨量の少ない地域が適しています。雨が少なく、水分が不足したぶどう樹はストレスを受け、色や香り成分の濃い小さな実をつけます。

この結果、1粒1粒の実に美味しさが凝縮され、力強いワインができあがります。

ワインは、水を加えることなく、主にぶどうだけで造られるため、ぶどうの個性がそのままワインの個性につながっていきます。



(左からシャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオン、甲州)

《ワインのおいしさ》

ワインは、ぶどうの品種の違いによるほか、産地や醸造法による多様性が加わります。これらもワインを選ぶときの大きな楽しみです。

ワインのタイプ（甘口⇄辛口、ライトボディ⇄フルボディ、フルーティ、熟成タイプ etc.）や、どんな料理に合うか、色々な組み合わせを考えながら楽しむと“ワインの選択の幅”も広がると思います。



赤ワインのラベルに表記されている「ボディ」って何？

一般的に赤ワインは甘味をほとんど含まないため、甘口/辛口の表現の代わりに「ボディ」という表現が使われ、ワインを口に含んだときに感じる重量感、味の濃さ、コクなどを表す言葉です。濃厚熟成タイプはフルボディ、早飲みタイプはライトボディ、中間はミディアムボディといいます。



ワイン用語で「ヴィンテージ」って何？

ワインに使用されたぶどうが収穫された年のこと。ぶどう栽培は天候の影響を強く受け、ワインの出来に大きく関係してくるため収穫年が重要視されています。

ちなみに、天候に恵まれてぶどうの出来の良い年を「当たり年」という意味でヴィンテージ・イヤー、グレート・ヴィンテージと呼び、逆に出来の良くない年はオフ・ヴィンテージと呼ばれます。



《ワイン用ぶどうの代表的な品種》

	品種	原産地・主な産地 (地方)	主 な 特 徴
赤ワイン	カベルネ・ソーヴィニヨン /Cabernet Sauvignon	フランス (ボルドー)	深みのある色合いとしっかりとしたタンニンが特徴。典型的なフルボディタイプのワインになり、熟成によって、豊かな味わいと華やかな熟成香が生まれる。
	カベルネ・フラン /Cabernet Franc	フランス (ボルドー)	カベルネ・ソーヴィニヨンよりもタンニンが柔らかい。
	ガメイ /Gamay	フランス (ボジョレー)	『ヌーボー』として有名。鮮やかな明るい赤色の、フルーティで軽い口当たりのワインになる。
	キャンベル・アーリー /Campbell Early	アメリカ	アメリカ系の交配品種。鮮やかな赤色と甘いぶどうジュースの香りが特徴。
	グルナッシュ /Grenache	フランス (南フランス)	地中海沿岸で広く栽培されている品種(原産はスペインで“ガルナッチャ”)。フルーティなミディアムボディのワインになる。
	サンジョベーゼ /Sangiovese	イタリア	イタリアで最も広く栽培されている品種。濃いルビー色のタンニンと果実味が豊富なワインになる。
	シラー /Syrah	フランス (ローヌ)	濃い紫を帯びたガーネット色。フルーティさとタンニンのバランスが良く力強い味わい。(オーストラリアでは Shiraz)
	ジンファンデル /Zinfandel	アメリカ (カリフォルニア)	長熟なフルボディタイプのワインになる。白ワインと同じ造り方をした淡いピンクの『ホワイト・ジンファンデル』もある。
	ツヴァイゲルトレーベ /Zweigeltrebe	オーストリア	オーストリアで最も広く栽培されている品種。上品な香りのミディアムボディタイプのワインになる。
	テンブラニーロ /Tempranillo	スペイン	スペインで最も広く栽培されている品種。タンニンと酸がしっかりしていて、深い色合いの長期熟成型のワインになる。
	ネッピオーロ /Nebbiolo	イタリア (ピエモンテ)	濃いガーネット色で、タンニンと酸がしっかりとした長期熟成型のワインになる。
	ピノ・ノワール /Pinot noir	フランス (ブルゴーニュ)	有名な『ロマネ・コンティ』が造られている品種。透明感のあるルビー色で比較的タンニンが少ない、なめらかな味わい。
	マスカット・ベリーA /Muscat Bailey A	日本	川上善兵衛氏が生み出した日本を代表する品種。フルーティな香りと軽いタンニンが特徴。
	メルロー /Merlot	フランス (ボルドー)	カベルネ・ソーヴィニヨンよりもタンニンが柔らかい。まろやかで口当たりの良いフルボディタイプのワインになる。
白ワイン	ヴィオニエ /Viognier	フランス (ローヌ)	アブリコット(杏)のような高い香りが特徴。
	ケルナー /Kerner	ドイツ	ドイツの交配品種。親はトロリンガーとリースリングで、リースリングのようなしっかりとした味わいを持っている。
	ゲヴェルツトラミナー /Gewurztraminer	ドイツ、フランス	ライチやトロピカルフルーツのような独特の華やかな香りが特徴。
	甲州 /Koshu	日本	日本の在来品種。穏やかな風味で、やや甘口の飲みやすいワインから辛口のシュール・リーまで、色々なタイプが造られている。
	シャルドネ /Chardonnay	フランス (ブルゴーニュ)	適応性が高く、世界各地のワイン産地で広く栽培されている。シャンパーニュの原料としても有名。
	セミヨン /Semillon	フランス (ボルドー)	果皮が薄く、条件が整うと“貴腐ぶどう”になる。
	ソーヴィニヨン・ブラン /Sauvignon Blanc	フランス (ボルドー、ロワール)	世界でシャルドネに次ぐ白ワインの人気品種。グレープフルーツやカシスの芽と呼ばれる特徴的な香りを持つ。
	デラウェア /Delaware	アメリカ	アメリカ系の交配品種。ぶどうジュースのような香りは比較的穏やか。軽快な酒質のワインになる。
	トレッピアーノ /Trebiano	イタリア	フレッシュな酸味の飲みやすいワインになる。ブランデーの“コニャック”の原料にも使われている。
	ナイアガラ /Niagara	アメリカ・カナダ	アメリカとカナダの国境にあるナイアガラを原産とするアメリカ系の交配品種で寒さに強い。甘い華やかな香りが特徴。
	ミュスカ(マスカット) /Muscat	(世界中)	マスカット系のぶどう品種として世界で広く栽培されている。甘い香りが特徴的で多くはフレッシュな若飲みタイプ。
	ミュラートゥルガウ /Muller-Thurgau	ドイツ	原産はスイスだが、ドイツで広く栽培され、手頃な価格のドイツワインの主原料になっている。
	ムロン・ド・ブルゴーニュ /Melon de Bourgogne	フランス (ブルゴーニュ)	シュール・リーで有名なロアール河口の『ミュスカデ』に使用される品種で、穏やかな香味がシュール・リーとよく合う。
	リースリング /Riesling	ドイツ	ドイツを代表する白ワイン品種。華やかでフルーティな香りと、生き活きた酸味が特徴。
	龍眼(リュウガン) /Ryugan	中国	明治時代に中国から導入された品種。穏やかな風味のワインになる。

《日本ワインの魅力》

○ 国産ぶどうを原料とする「日本ワイン」の魅力（特徴）

夏に雨が多い日本の気候では、ヨーロッパ系ぶどうの栽培は難しいと言われていましたが、適地を探し、垣根栽培のブドウに雨をよける覆い（レインカット）をしたり、ぶどうの房に傘をつけるなどの努力が実り、最近では国際コンクールで入賞するようなワインの原料となるシャルドネやメルローも栽培されています。

また、日本の在来品種である甲州や、交配品種のマスカット・ベリーAからいろいろなタイプのワインを造る努力が続けられています。さらに、栽培適性のあるアメリカ系品種やセイベル系品種（日本ではセイベル 9110 や 9279（白ワイン）、13053（赤ワイン）などが栽培されています。）から、フルーティな特徴をうまく生かしたワインも造られています。

○ 日本の主なワインの産地

① 山梨県



日本のぶどう（生食用を含む）の主産地で、ワイナリーの数も一番多い県です。甲州とマスカット・ベリーAのほか、メルロー、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨンなどのヨーロッパ系品種のワイン造りも行なわれています。

また、県内の産地をめぐるワインツーリズムも企画されています。

② 長野県



耐寒性の強いコンコード（アメリカ系の栽培品種）やナイアガラの主産地ですが、雨が少なく寒暖差の大きい気候を生かして、メルローやシャルドネが栽培・醸造されるようになりました。赤ワイン用品種のぶどうが多いのが特徴です。

大手や歴史のあるワイナリーに加えて、プティックワイナリー（小規模家族経営のワイナリーの呼称です。）が続々と誕生しています。

③ 北海道



冷涼な気候を生かしたミュラートゥルガウやケルナーなどのドイツ系白ワイン品種や赤ワイン品種のツヴァイゲルトレーベのワイン造りが特徴です。

セイベル系品種やアメリカ系品種、耐寒性の強い山ぶどうやその交配品種のワインも造られています。また、栽培が難しいピノ・ノワールに挑戦するワイナリーもあり、新しいワイナリーが増えています。

④ 山形県



ワイン用ぶどうの栽培地もワイナリーも、内陸性の気候で果樹の栽培に適した県の東側の内陸部に集まっています。マスカット・ベリーA、デラウェアなどのほか、シャルドネも多く栽培・醸造されています。

デラウェアの栽培面積では日本最大です。

Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）2015

国産のぶどうを使用して造られた「日本ワイン」の品質と認知度の向上を図るとともに、産地のイメージと日本ワインの個性や地位を高めるためのコンクールで、平成 15 年から始まり、“2015” 年で第 13 回となります。

第 13 回においては、752 品がエントリーされ、その中から金賞 27 品、銀賞 99 品、銅賞 235 品が選ばれ、さらに“コストパフォーマンス賞”も選ばれています。

【公式ホームページ】<http://www.pref.yamanashi.jp/jwine/>



《ワインを楽しむ豆知識》



温度

温度によってワインの味や香りに違いが感じられます。

白ワインは、8℃前後（樽熟成されたものは10℃前後）で飲むとフレッシュでフルーティな香りとお味を楽しむことができます。冷やす場合、飲む数時間前から冷やし始めます。

ワインを冷やしすぎると香りが感じにくくなり、甘味も弱くなります。

赤ワイン（タンニンの多いミディアムからフルボディタイプ）は、室温（17℃前後）で飲むのが適当で、冷やすとタンニンが際立ち、渋味の強いざらついた味に感じます。赤ワインは飲む1時間くらい前に開栓しておくことで香りが一段と立ってくる場合があります。

グラス

グラスは、どのワインを注ぐかによって、それぞれ形や大きさが異なります。

チューリップ型のワイングラスは、口の広がっているものよりワインの香りの成分がグラス内にたまりやすく、ワインの香りを楽しむことができます。

白ワインは、小型から中型のチューリップ型のワイングラスが適当です。

赤ワインは、大型のチューリップ型のワイングラスがお勧めです。大型グラスに3分の1程度のワインを注ぐと、グラスの中に芳醇な香りが充満して、香りを楽しむことができます。

飲み方

赤ワイン、白ワインともにグラスに注ぐ量は、グラスの半分程度までとし、グラスの空間部分にワインの香りがたまるようにします。

飲むときは、グラスの脚をつかんで持ち上げます。

最初に、注がれたワインの色を見る。**次に**、グラスの中のワインをゆるやかに回して香りを引き立たせ、鼻を近づけて香りを楽しむ。

続いて、ワインを口に含み舌の上を転がすようにして十分に味わい、自然に飲み込む。**最後に**、口の中に残る余韻を楽しむ。



グラスに注がれたワインは、空気と接触し味が変化していきます。これもワインの楽しみの一つです。飲み残した場合、小さな瓶に移し替えるか、空気を抜いて保存します。

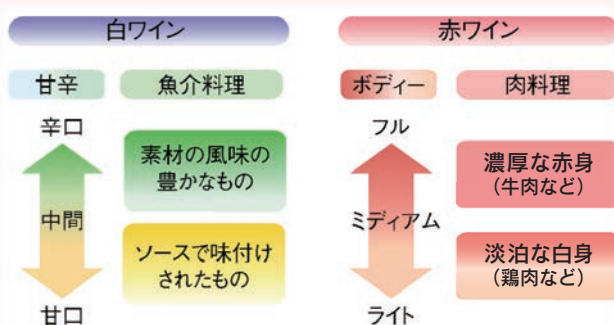
料理との相性

赤ワインは脂肪分の濃厚な肉料理との相性が良く、白ワインは軽めの肉料理・魚料理どちらとも相性が良いです。

ソムリエが料理に合わせてワインのアドバイスをする時の基本としては、こってりとしたソースがかかった濃厚な料理にはしっかりとしたボディの赤ワイン、軽めの料理には軽快な赤ワインか白ワインなど、味のバランスを配慮します。

《赤ワインと肉》

肉には脂肪とタンパク質が多く含まれています。これらが赤ワインのタンニンと結びつき、余分な脂肪やタンパク質が口の中から除かれ、しつこさが減少します。一方、ワインの方も、タンニンの渋味が和らぎます。ワインの香りや酸による風味の向上に加え、赤い色と肉という彩りの良さも期待され、料理も美しく、ワインも美味しくなるという組み合わせですね。



料理との相性からワインを選ぶ際の一つの目安



Ⅱ 酒販トピックス

イベント情報

○ ワイン展 ―ぶどうから生まれた奇跡―

ワインひとしづくに隠されたストーリーを、多彩な資料と映像で科学的かつ歴史的に解き明かした国内初の大規模展覧会が開催されています。(酒類総合研究所も展示内容に協力しています。)



《開催概要》

会 期：平成 28 年 2 月 21 日（日）まで

会 場：国立科学博物館（東京都台東区上野公園 7-20）

入場料：一般・大学生 1500 円

小・中・高校生 500 円

休館日：1 月 4 日を除く毎週月曜日（月曜日が祝日の場合は火曜日）、
12 月 28 日（月）～1 月 1 日（金）

主 催：国立科学博物館、読売新聞社、日本テレビ、BS 日テレ

後 援：国税庁、文部科学省、農林水産省 ほか

【公式ホームページ】URL：wine-exhibition.com

○ ワイン展関連イベント

「日本ワインセミナー ～日本ワインをもっとわかりやすく」

《開催概要》

主 催：国税庁、国立科学博物館

日 時：平成 27 年 12 月 11 日（金） 13:00～16:00

場 所：国立科学博物館 日本館 2 階 講堂

内 容：

- ① 「日本ワインをもっとわかりやすく」 八原正夫（国税庁酒税課長）
- ② 講演「ワインづくりのサイエンス」 後藤奈美（酒類総合研究所理事）
- ③ 講演「新たなステージにたつ日本ワイン」 鹿取みゆき（フード&ワインジャーナリスト）
- ④ パネルディスカッション「日本ワインの進むべき道～現状と展望」
（モデレーター：鹿取みゆき、パネリスト：各地の栽培醸造家（調整中））
- ⑤ 講座「日本ワインを体験する ～テイastingを楽しむコツ」
宇都宮仁（国税庁鑑定企画官）

詳しくは、国税庁ホームページをご覧ください。

【国税庁ホームページ】

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/event/pdf/wine.pdf>

Ⅲ 酒類総合研究所からのお知らせ

エヌリブ 28 号発行

東日本大震災に伴う東京電力福島第一原子力発電所の事故の後、国内で生産される食品の安全性に対する国内外の消費者等の強い関心から、放射性物質の分析に関するニーズが国内外で高まりました。

酒類の安全性確保について、酒類総合研究所は国税庁と連携して、消費者の皆様にご安心いただけるよう、また、酒類製造業者の方には安全で良質な酒類を製造していただけるよう、放射性物質に対する酒類の安全性確保のための業務を実施してきました。

平成 27 年 9 月発行の「エヌリブ 28 号」では、「酒類の放射性物質の分析・研究」について特集し、その概要を分析及び研究の両面から紹介しています。

【酒類総合研究所ホームページ】

<http://www.nrib.go.jp/sake/sakeinfo.htm#kouhou>

「エヌリブ」は、酒類総合研究所の研究成果やお酒についての技術的な情報などをわかりやすく解説しています。

