



The Australian Wine
Research Institute

(訳注及び免責事項) この記事は、下記のサイトから、AWRI の同意を得て翻訳したものです。

https://www.awri.com.au/industry_support/winemaking_resources/winemaking-practices/winemaking-treatment-whole-bunch-fermentation

翻訳には細心の注意を払っていますが、完全性及び正確性を保証するものではありません。

THE AUSTRALIAN WINE RESEARCH INSTITUTE > SERVICES TO INDUSTRY > WINEMAKING >
WINEMAKING PRACTICES > WINEMAKING TREATMENT – WHOLE BUNCH FERMENTATION

Winemaking treatment – whole bunch fermentation

醸造方法 – ホールバンチ (全房) 発酵

ホールバンチ (全房) 発酵とは、除梗及び/又は破碎したブドウではなく、果房をそのまま発酵槽に入れて発酵させる赤ワインの醸造法である。

背景

この手法はピノ・ノアールとシラーズに最もよく用いられ、ピノ・ノアールではホールバンチの割合が 100% になることもあるが、一般的には (特にシラーズでは) 15~20% である。カベルネ・ソーヴィニヨンや近縁の品種では、梗のメトキシピラジンの濃度が高く、ワインに「刈られた草」や「ハーブ」の特徴がつく可能性があるため、この方法は一般的ではない。以前に行ったピノ・ノアールとシラーズで 50% と 100% のホールバンチを用いた試験醸造では、すべてのワインがワークショップの参加者に好評であった。

実施方法及び役立つ情報

ホールバンチ発酵に伴う最大のリスクは、梗からの「草」、「ハーブのような」アロマとフレーバー及び過剰なタンニンによる渋味の抽出である。最も良い結果は、よく木質化した果房 (つまり、梗が緑色ではなく木質化している) が使用されたときに得られる。木質化は新梢の生長停止とともに始まるため、最もよく木質化した果房は、ブドウ園の比較的樹勢が低い区画で見られることが多い。雨の多い年、特にブドウの生長を促すシーズン中期から後期の降雨がある場合や、樹勢の強いブドウ園では、木質化が低くなる傾向がある。また、木質化は、涼しい気候の地域や涼しい年に低くなることが多い。

ホールバンチは発酵槽の底に入れ、その上に除梗及び/又は破碎したブドウを入れることが多い。しかし醸造家の中にはホールバンチを破碎したブドウの上に置く人もいる。その方が梗からの抽出の程度を観察し

やすく、ホールバンチが完全に沈んだ状態では梗からの抽出が多くなると感じているからである。そのため、20%のホールバンチを破碎したブドウの上に置くか、下に入れるかで出来上がったワインの官能特性が異なる可能性がある。ホールバンチが入れられる場所に関わらず、発酵中に權入れや、伝統的には足で踏み込まれることによって、果房は部分的又は完全に破碎されることが多い。

100%ホールバンチであっても、多くの醸造家は発酵槽の底に滲出した果汁があるようにする。この果汁が、添加された又はそこにいた酵母によって発酵が始まると、発生する炭酸ガスによって、完全に発酵が始まるまでに果実が酸化するのを防ぐ効果がある。

いくつかの理由で、一貫した結果が得られるようになるには、この方法の経験を積むことが必要である。例えば、発酵中にその全体を代表するサンプルを採って官能評価を行うことは非常に困難であるため、目視による観察がより重要である。一部の醸造家は、抽出の指標として梗の色の変化に注目し、発酵が終了する前に圧搾することを決定する場合もある。発酵中の各段階で梗の写真を撮って記録すると、その後や次シーズンの仕込みで一貫性を保つために有用だろう。

圧搾中、梗は果皮や種子の層の中で水路の役割を果たす。つまり、ホールバンチを含むマストは一般にプレスが非常に容易で速い。しかし、このことはプレス中にポジティブからネガティブな官能特性へ突然変化する可能性があることを意味する。このため、プレストレイから継続的にテイスティングし、「草」や「ハーブのような」アロマとフレーバー又は過剰なタンニンによる渋味への変化がないかチェックすることが重要である。

圧搾時に潰れていない果粒からかなりの糖分が出る可能性があるため、発酵遅延を避けるため、圧搾中及び圧搾後にワインが急激に冷えないようする必要がある。

作業上の注意

ホールバンチ発酵後に果皮、種子と果梗をプレスに入れることは、作業上の大きな課題で、特殊な装置がないと非常に労力を要する。ホッパーを使用してプレスを充填する場合、果梗が絡むブリッジングが頻繁に起こるため、ホッパーにゆっくりと入れるとともに、干し草用の熊手のように柄の長い道具を用意すると良い。

潜在的なリスク

「グリーン」、「草」、「ハーブのような」のアロマとフレーバー及び過剰なタンニンによる渋味のリスクがあるため、ホールバンチ発酵を試す際には慎重にアプローチすることをお勧めする。最初はごく一部（10～15%）のみをホールバンチとし、時間をかけて結果を評価する。また、最初は少量のみのホールバンチ発酵ワインを製造し、他のワインとブレンドして、目的の官能特性が得られるようにすることも推奨される。