



「ワインとは何なのだろう?」「ワイン造りとはどうあるべきなのか?」と日頃考える。僕にとってワインとはやはり「農産物」である。それゆえ、ブドウが本来持つ自然なおいしさを楽しんで頂けるような、そして、体にやさしいワインを造りたい。それには、まずは自然な有機的手法で栽培された健全なブドウを使うこと。そして、できるだけ自然な方法で醸造することだ。つまり、化学薬品の使用や工業的に造られた培養酵母、醸造補助製品の添加を極力排し、ブドウとそれに付随する自然酵母で上手く醸してやるのが一番だと考える。

その際、各方面で議論の対象となるのが、亜硫酸(二酸化硫黄、以下SO₂)の使用についてである。醸造学上、SO₂の効用は主に以下の3点だ。

- ①マストやワインの酸化の防止(抗酸化作用)
- ②好ましくない微生物活動の抑制あるいは殺菌(抗菌作用)
- ③色素の抽出効果

私はワインの醸造におけるSO₂の使用を一切否定する考えはない。上記のような役割を演じながら微量の使用であれば人体に大きな害がないという便利な物質は、SO₂以外見つかっておらず、醸造学上、その使用は是とされている。ただ私は、何であれ、添加物の使用はブドウやワインの本来的なピュアさやオリジナリティを多かれ少なかれ損なう可能性があると考え、その使用については慎重でありたい。SO₂についても同様である。その生産者がどこまで注意深く自然なアプローチを試みているか、ワイン造りに対しどういう姿勢で臨んでいるかが、その生産者の醸造中のSO₂の使用法に端的に現れてくると考えるからだ。以下、ワイン醸造中のSO₂の使用の是非につき、上記①および②について、愚見を述べたい。ただし、ここでは、健全なブドウで自然発酵を行うことがあくまでも前提である。

自然発酵と亜硫酸

ブドウは収穫後、その醸造行程にて常に酸化や微生物汚染のリスクに晒される。そのため、生産者の中には収穫後ただちにSO₂をブドウに散布する者さえいるが、通常、

赤ワインであれば除梗や破碎後、白ワインであればプレスの時点で最初のSO₂を添加する。しかし、自然酵母による醸造を前提とすると、自然発酵が速やかにスタートするには、実はマストの空気との接触はある意味、必要不可欠である。酵母が空気中の酸素や窒素を必要とするからだ。SO₂はその抗酸化作用によりこのプロセスに多かれ少なかれ影響を与える。もちろん、発酵前の極度の酸化は避けねばならないが(*1)、ワインを酸化から守りつつ、自然発酵を上手く進めるためにマストを適度に空気に触れさせてやる、この微妙なさじ加減が醸造家の腕の見せ所ともいえる。

また、自然発酵では約30種類程度の自然酵母が関与するととも言われるが、ワインの複雑、個性的な香味はこれら多くの酵母属が発酵にかかわり、その内で繁栄、淘汰される過程で生成される(*2)。しかし、SO₂の抗菌作用は、その添加量にもよるがこれらの自然酵母の活動を阻害、場合によっては一部の自然酵母を死滅させてしまう。ワインの大切なオリジナリティが生まれるプロセスが、SO₂の添加によって阻害される可能性があるのである。

揮発酸管理と亜硫酸

生産者の中には、酵母以外の酢酸菌、乳酸菌等のバクテリアの活動による揮発酸の発生(*3)を嫌がり、それゆえ発酵前のSO₂無添加を疑問視する声もある。確かに、醸造中の揮発酸管理は大きな命題の一つである。しかし、例えば通常のテブルワインの場合だと、本当にバクテリアの活動を抑えるには、教科書的には50～150ppm程度のSO₂添加が必要となる。ところが、ここまで量の添加になると、前述のような自然発酵で期待する本来的な香味生成を期待するのは難しいし、一方で、この分量以下の添加であると、添加そのものに本当に意味があるのか、ということになる(*4)。

以上、教科書的な醸造学から逸脱した部分もあり、且つ紙面の都合上説明不足の感も否めないが、個人的には少なくともワインの発酵が終了する時点まではSO₂

の添加は必要ないのではないか、と考えている。

ボトリング時点での亜硫酸添加

一方、ワインはボトルに入ってからも不安定な状態が続くので、ボトリング時点での微量のSO₂を添加することにより酒質を安定させる、という考え方があってもよいと思う。ワインは長期間の輸送や保存に耐えねばならないわけで、飲み手が抜栓するまでの期間、ずっと理想的な環境に置かれるとは限らないからである。ただし、この時点でのSO₂添加は直接的にワインのフレーバーに影響を与えるため、最大の注意が必要である。例えば、プリンティな香りを付与してブドウ本来のアロマを邪魔することもある。また、私自身が最も問題視しているのは、ワインの「のど越し」が悪くなることである。ワインを飲みこむときに何かのどに引っかかるような、焼けるような感覚をおぼえ、ワインがスムースにのどを通って行かないを感じることがある。みなさんはそういう感覚に見舞われたことありませんか?

*1 自然派的な醸造では、ジュースやワインにSO₂を添加して酸化を防ぐ代わりに、二酸化炭素、窒素、アルゴン等の嫌気ガスで保護する方法をとることが多い。

*2 培養酵母を使用した場合、多くの場合それは強力なキラー特性(排他性)を有するため、他の自然酵母は駆逐され、培養酵母のみが生成する香味に支配されてしまう。

*3 主に酢酸やそのエ斯特ルである酢酸エチルを指す。乳酸菌や酢酸菌は糖を分解しこれらを生成する。

*4 挥発酸の防止には(1)温度管理、(2)発酵槽内部を清潔に保つ、(3)果帽を適度に湿らせる、が有効。また、発酵初期から中期に揮発酸が発生してしまっても、発酵を活発化させてやることで揮発酸はなくなってしまうことも多い。

佐藤嘉晃(醸造家)



大手銀行を退職後、ワイン造りのためニュージーランドへ渡る。フェルトン・ロードを経て、ブルゴーニュのドメーヌ・ビゾー、アルザスのドメーヌ・ピエール・フリック、ドイツのベルンハルト・フーバー醸造所等ヨーロッパでも研鑽を積む。現在マウント・エドワード勤務。当社勤務の傍ら「Sato Wines Ltd.」を設立し、2009年より自社ワイン造りを行ふ。1971年大阪生まれ。

【近況】収穫作業も一段落、ワインの発酵を見守る毎日です。今年は涼しい年でしたが、ヴェレズン以降は日照に恵まれ、ブドウは適度に熟しました。