

ドメーナナカジマの味のもと ”醸造イメージ”

昨年までは栽培について書きました。今年は醸造についてイメージを伝えられたらと思っています。
 (ちゃんと醸造学校で勉強したことがないので、独学&経験的イメージを書きます(^^ゞ)

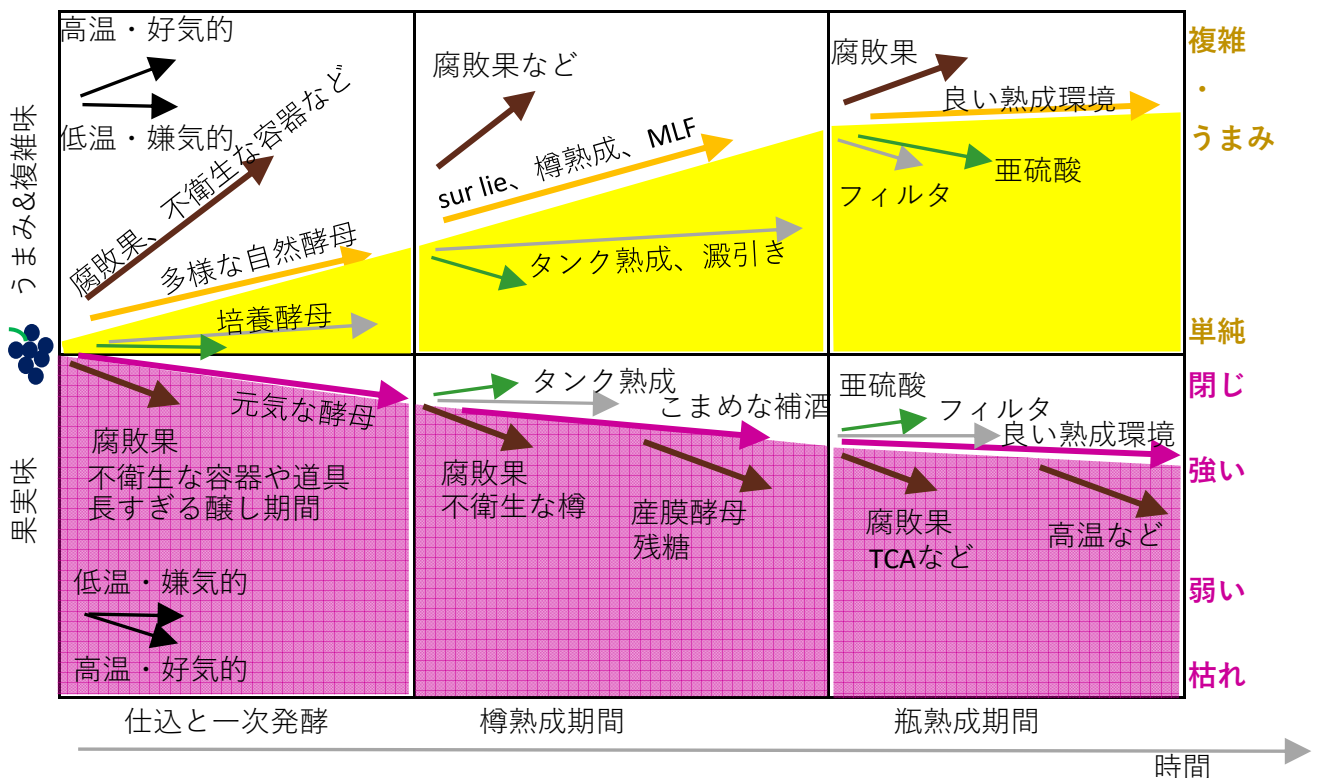
味わいができる流れ

栽培では美味しさのもと(果実味、コクなど)を積み上げ
 収穫ではタイミングによってその風味(爽やか~甘やか)を選び
 醸造(発酵と熟成)では「果実味」を守りながら少しほぐし、「うまみ&複雑味」を積み上げる

醸造の絵

「果実味」と「うまみ&複雑味」の推移をそれぞれ絵にしてみました。(↓)
 「仕込・1次発酵」「樽熟成」「瓶熟成」のそれぞれの工程で、味わいを変える(主要な)要素を5色の矢印で分類しました。矢印は、程度(量や時間的な長さ)によって影響度は様々です。

- 紫色の矢印: 果実味を温存するのに良い要素
- 黄色の矢印: うまみ&複雑味を生み出すのに良い要素
- 茶色の矢印: うまみ&複雑味を得られるが揮発酸などの副作用と果実味を速く失う作用もある
- 灰色の矢印: ローリスク・ローリターンな安全な選択
- 緑色の矢印: 亜硫酸の添加



矢印の塩梅

ブドウの質が良い年は紫・黄の矢印を強くし、茶・灰・緑は極力減らし、

ブドウの質が良くない年は少し茶灰緑を利用してワインへの負担を減らします。

実際はワインの味わいを見て、瓶熟成中の味わいをイメージし、矢印の強さのバランスを取りたいと思いますが、味わいとして良い点も悪い点も顕在化するのは樽熟成の中盤以降なので難しいです。

そのブドウの質の良し悪しの判断は、収穫時のぶどうの味わいや糖・酸の分析値だけでは分からないところが多いので、気象データ（上記のビンテージチャート）からの想像も加えます。

それと過去の実績から、相対的に樽熟成期間や瓶熟前の亜硫酸添加量などを調整したりします。

矢印の補足：仕込と一次発酵

元気な酵母：発酵が順調に始まり、順調に完了するような酵母が良いので必要ならその活動を助けます。これにより発酵開始前の酵母以外の微生物増加や酸化を防ぎ、1次発酵以降の残糖による劣化を予防します。市販の培養酵母ならば簡単です。

多様な自然酵母：アルコール以外の多様な味わいの要素も生み出すと思います。

腐敗果・不衛生な容器や道具：選果不足による腐敗果や道具のカビで、不安定な発酵前は特に影響が大きく、発酵後の熟成期間でも影響は続く。

長すぎる醸し期間：赤ワインの醸しが長いと色も果実味も淡くなる。うまみは上がる。

培養酵母：元気な酵母で発酵できるが、複雑味と逆の選択。

亜硫酸：微生物の活動や種類を限定して安全な発酵に役立つ。複雑味と逆の選択。

自発MLFも制限される。

矢印の補足：樽熟成期間

こまめな補酒：蒸発したワインの補酒をこまめに行って、樽内の隙間での酸化や産膜酵母の繁殖を最小限にします。同時に試飲してトラブルの兆候を早く発見するのも重要です。

シュールリー・樽熟成・MLF：酵母の分解でうまみが増える。樽熟成では適度な酸素供給により閉じた果実味を柔らかくする。乳酸菌発酵で酸味も柔らかくし、香りも複雑になる。

腐敗果：1次発酵期間と同じで、熟成中もその同じ影響は続く。うまみや複雑味は増える。

不衛生な樽：速いスピードで揮発酸、不健全な香り、複雑味や雑味を生み出す。

産膜酵母：ゆっくりとシェリーの香りをつけ、果実味の繊細なところを消してゆきます。

残糖：酵母の食べ残しの糖分をほかの微生物が食べ、揮発酸や不健全な香りをつけます

タンク熟成：樽熟成に比べ「不衛生な樽」のリスクや「産膜酵母」や補酒の手間が無いので楽。

嫌気的で果実味は失われにくいですが柔らかくならず、うまみ・複雑味も出ません

澱引き（樽熟成中の）：うまみのもとを取り除くのでキレイなワインになります。

亜硫酸：果実味の消失や微生物による劣化から守られるが、MLFが起こりにくく複雑味の逆。

矢印の補足：瓶熟成期間

良い熟成環境：温度・湿度・振動・光などの悪影響のない状況で果実味の消失を守る

良い熟成環境：ゆっくり熟成することで劣化をせずに複雑味とうまみが増す

腐敗果：発酵期間と同じで、瓶熟成中もその揮発酸上昇や果実味消失のスピードが上がる

うまみや複雑味も上がるが、果実味の消失が速いので長く熟成できない

コルクTCAなど：天然コルク+低亜硫酸、では一定の確率で出てしまう

フィルタ：瓶熟成の前に微生物やその餌を減らし、味と香りを削り取る。複雑味と逆。

亜硫酸：果実味の消失を一時的に減らし、微生物の活動を少し抑える。瓶詰までに味わいの大部分が出来上がっているならば、保管時の安定のために良い気がする。

矢印の補足：上記以外に、全期間に共通する条件

温度環境：1次発酵や瓶/樽熟成が低温だと、変化がゆっくり進み、腐敗果の酵素や微生物の活動による影響が穏やか。香りは地味/滋味に寄る。逆に高温は熟成が速く、劣化も速くなる。

嫌気と好気：発酵期間では酸素により酵母が順調に増殖して発酵が順調に進む。逆に酸素が足りないと発酵が弱い場合があり、また還元的な香りが生まれやすい。熟成期間では酸素は微生物による揮発酸生成や酸化を進めてしまうので遠ざける。