

## ワークショップ

令和7年3月14日

日本ワイナリー協会主催 オレンジワインワークショップ レポート

北海道ワイン株式会社

猪狩太基

近年世界的にオレンジワインが流行しており、日本でもオレンジワインを生産する造り手が増えてきています。しかし、高品質なオレンジワインを造るにはどうしたら良いのか、どんなオレンジワインが市場で受け入れられているのか、どのようにお客様に勧めればよいのかなど、造り手にとってはまだまだ分からないことが多いジャンルでもあります。そこで今回は、日本国内のオレンジワインの生産者4名に加え、ニュージーランドのオレンジワインの生産者1名、サービスの最前線で活躍するソムリエ1名にご登壇いただきました。実際にワインをテイastingし、参加者同士でディスカッションをすることで、オレンジワインに対する理解を深めました。

まず1部では、5名の生産者および1名のソムリエによるセミナーが行われました。以下その要約です。

### 【登壇者】

Jen Parr 氏	Valli (ニュージーランド) Wine Maker (オンライン出演)
鈴木俊哉氏	朝日町ワイン 栽培醸造係長
鷹野ひろ子氏	セブンシダーズワイナリー 栽培・醸造責任者
柴田豊一郎氏	ココファーム&ワイナリー 醸造責任者
掛川史人氏	カーヴ・ドッチ 取締役 醸造責任者
山本麻衣花氏	マンダリンオリエンタル東京 ソムリエ

### 【ファシリテーター】

高瀬秀樹氏	シャトールメルシャン 桔梗ヶ原ワイナリー長
-------	-----------------------

Jen Parr 氏

Valli (ニュージーランド) Wine Maker (オンライン出演)

Valli The Real McCoy Pinot Gris Orange Wine 2023

Valli のあるニュージーランド南島のセントラルオタゴ・ギブストン地区は、世界で最も南に位置する産地の一つであり、気候は冷涼。この土地のピノグリはゆっくりと成熟し、房は小ぶりになるため、スキンコンタクトのワインに向いている。このピノグリから造られたオレンジワインは、香り高く、良質なタンニンをもつ。

収穫は分析値よりもキャノピーの健全度と果実のテイスティングを重視し、収穫のタイミングを複数回に分けてブレンドする場合もある。

畑は有機栽培だがナチュラルワインというわけではなく、健全なワイン造りのための亜硫酸や培養酵母は適宜使用する。発酵終了から樽熟成を経てボトリングに至るまでは、無濾過でボトリングすることを念頭に置き、MLF の実施や酵素の使用、ポンプを使用しない滓引き等を実施している。Valli ではワイン本来の色を引き出すために、無濾過ではありながらクリアな清澄度でボトリングを行う。

ワインの品質は気候・品種・醸造テクニックの3つによって大きく左右されるが、醸造テクニックに関しては、その場所のその品種のキャラクターを理解し、適切な選択をしていくことが重要。その例として、日本でケルナーの醸し発酵をした際のお話もしてくれた。冷涼なギブストンでゆっくりと熟したピノグリの場合は、70%を除梗し、残りを房のまま使っているが、日本のケルナーの梗からは良質なタンニンは得られないと感じたため、梗は入れなかったという。毎年その土地で収穫したブドウを見て、適切な判断をしていくことが重要である。

鈴木俊哉氏

朝日町ワイン 栽培醸造係長

レイスデラウエアマセレーション 2024

山形県はデラウエアの生産量が日本一であり、山形のワインにとっては重要な品種である。このデラウエアから何か新しい商品を作れないかと考えたところからオレンジワインの醸造が始まった。

デラウエアは、JA から購入したブドウを使用している。このデラウエアは全て生食用として栽培されている種無しのもの。そのため、醸造用としてのブドウの品質に関する提案や注文が通りにくく、難しい部分もある。

醸造は、還元的にクリーンに行っている。発酵前に低温浸漬を行い、発酵温度も低めを維持する。醸し期間に関しては、2018 年から毎年試行錯誤しており、タンニンの抽出度合いを考慮して決めている。醸造中はプレス、果帽管理、滓引き等各工程で極力酸素の取り込みを抑える。野生酵母での発酵も行っており、野生酵母単体だと味に厚みがないため厳しいが、ブレンドすることによって複雑みに寄与している。瓶詰前には 0.45  $\mu\text{m}$  のメンブランフィルターでろ過し、非加熱でボトリングを行う。

生食用ブドウでワインを造るという点での難しさに加え、気候変動による気温の急上昇や降水の影響への懸念を口にされていた。しかし、醸造で試行錯誤することによって、毎年売り切れるような高品質なワインとなっている。一方、毎年売り切れることによってボトリング時期が早まり、色がロゼのようになってしまうという、うらやましい悩みも抱えていた。

鷹野ひろ子氏

セブンシダーズワイナリー 栽培・醸造責任者

MAUVE DELAWARE&KOSHU 2023

ブドウは契約農家さんのブドウを使用しており、醸造による個性は出さず、各農家さんのブドウをいかに表現するかを一番に考えている。一人一人の農家さんのブドウをよく観察し、ブドウの個性を考慮してどのようなワインにするのかを決めている。オレンジワインには、小粒で、成熟が進んで酸が下がったブドウを使う。酸が低い方が良いのは、醸しをすると酸が上がりやすいため。

オレンジワインは醸造による個性が出やすいワインであると考えており、その中でどうしたら農家さんのブドウを表現できるかを考えている。醸し発酵の方法が特徴的で、最初にプレスし、果皮と種子をネットの袋に入れておき、デブルバージュ後の果汁と合わせて醸し発酵を行っている。発酵温度には気を配り、プレスのタイミングはテイスティングによってタンニンの抽出度合いを見ながら判断する。発酵直後はきれいなオレンジ色だったが、冬のタンク熟成の間に色が無くなってしまったのが不思議とのこと。

契約農家さんへの強いリスペクトを感じ、農家さんとの良好なチームワークでワイン造りに取り組むことができているという印象を受けた。

柴田豊一郎氏

ココファーム&ワイナリー 醸造責任者

甲州 F. O. S. 2023

ブドウは勝沼産の甲州をメインに使用。畑は河岸段丘で石が多く、ブドウがしっかりと熟す。スマートマイヨルガーで日当たりも良く、色ののりも良い。果皮の成分が熟すのを待つために、収穫は10月中旬まで引っ張る。

甲州の醸しは2004年から行っている。甲州は醸しを行うとボディに対してタンニンが強くなりがちな印象があるとのことで、様々な醸し条件を試している。例えば醸し期間の長さを変えてみたり、MCやセミMCを試してみたり、スキンコンタクトのみ（長さも色々）にしてみたり、果汁を加えて果皮の割合を減らしてみたり等々。その中で現在は、ボディも渋みも強くなる赤ワインと同様の醸し、渋みが少し緩和される長期間の醸し、ボディが軽くなり渋みが大幅に緩和されるスキンコンタクトのみの3つが残っている。

容器はステンレス製、益子焼の甕、樹脂製を使用しており、280 Lの益子焼の甕が気に入っている。他の容器と比較してタンニンのまとまりが良く、その理由としては温度管理のしやすさや甕の素材が影響しているのではないかとのこと。

今後試したいこととして、干しブドウを入れてみることに、赤品種や赤ワインをブレンドすることでアントシアニンとタンニンをくっつけることを挙げられており、醸造家としての飽くなき探求心を感じた。

掛川史人氏

カーヴ・ドッチ 取締役 醸造責任者

いっかく 2023

動物の名前を冠したワインの醸造は、掛川氏が比較的自由に行っているとのこと。いっかくは体に染み入るやさしい味わいがコンセプトで、酢酸系のニュアンスをまとった軽めのオレンジワインを目標に造っている。オレンジワインの醸造の中では酢酸系の香りを大事にしており、発酵開始前にきっちり酢酸を出すことができれば、あとはどんなオフフレーバーが入っても酢酸がまとめてくれるため、母なる酢酸と呼んでいる。

ブドウは北海道余市産のケルナーと山形産のソーヴィニヨンブランのブレンドで、それぞれ発酵前の処理方法が異なる。ケルナーは、除梗破碎したもろみの上に全房を踏みつぶしながら入れていき、すぐにルモンタージュで酸素を供給して酢酸系の香りを出す。ソーヴィニヨンブランは除梗破碎・ルモンタージュによる酸素供給の後、表面に果皮で塔を作り、表面積を増やして酢酸系の香りを出す。酵母は天然酵母のピエドキューブを使用。培養酵母と天然酵母は一長一短で、ブドウのクオリティによって変えていくことが重要。醸し期間は年によって変わり、品種へのリスペクトから、品種香を残すことを意識している。プレス後はMLF、古樽による熟成を行っている。

今後の課題として、ワインの褐変の早さを挙げられていた。亜硫酸を使用していないこともあり、開栓すると翌日には茶色くなってしまふ。これは食品としてどうなのかと疑問を感じているとのこと。原因は果汁段階での酸化の不足ではないかと考察されていた。また、オフフレーバーや微生物汚染と酸味等の味のバランスのとり方や許容度も今後の課題。

マーケティング面では、オレンジワインには他にはない魅力があり、商材として強い。ヴィニフェラ以外の品種も含めて、今後も取り組んでいきたい。

山本麻衣花氏

マンダリンオリエンタル東京 ソムリエ

ソムリエの視点から見たオレンジワインの可能性

近年オレンジワインは世界的に人気を得ており、特にヨーロッパでは、オレンジワイン協会が作られるほど認知度が高まっている。人気の背景には SNS での拡散や、オレンジワインがもつ自然なイメージがあると思われる。

日本人の消費者も 20 代等若い年代を中心に増えている。これにはドラマの影響もあるが、若い人にはお酒を少ししか飲まない人も多く、1 杯だけ選ぶとなった時にオレンジを選択するお客様も多い。日本人の食は世界一多様であり、オレンジワインの前菜からメインまで幅広く相性が良い点と合致している。

消費者がオレンジワインに対して持っている認識としては、色調がオレンジであること、旨味があり滋味深い味わいであること、フェノリックビターネスがあり心地よい渋みや苦味が後味に残ることの 3 点が重視されている。

日本のオレンジワインをレストランで採用するメリットとしては、料理との相性、話題性、ストーリー性、コストの 4 点を挙げる。まず料理との相性に関して。前菜からメインまで合わせられるフードフレンドリーなワインである。日本のオレンジワインは特に滋味深さや旨味があり、醤油や味噌を使った和食や、韓国料理、中華料理とも相性が良い。他国のオレンジワインだとアルコールやアロマが強すぎてしまう場合もある。日本の食材にフォーカスしたフレンチやイタリアンにも需要がある。話題性は、オレンジワインについて知っていても知らなくても話題を提供することができるという点で、特に若い人に多く選ばれている。ストーリー性は、日本のオレンジワインはワイン自体や造り手のストーリー性が伝えやすいことに加え、ペアリングに組み込むことで抑揚を出すことができるという点。コストに関しては、日本ワインで揃えようとするコストが上がるが、オレンジワインなら比較的成本を抑えることができるという点。コストが抑えられることによってお客様に紹介する機会が増えることが重要。

また、ワインショップや EC サイトでは、コロナ後の家飲み需要から、幅広い食事に合わせやすいオレンジワインが選ばれている。

オレンジワインのスタイルには大きく 2 つあり、1 つは原産地呼称のある伝統国のような、国の名前を聞けばある程度スタイルが分かるもの。もう 1 つが日本を含めた新興国で、制約がなく多様性があるが、一方で分かりづらい部分もある。日本ではデラウェアや

甲州で造っている人が多いのが特徴的で、アルコールが低めで飲み心地の良い味わいが、世界的な低アルコールブームにフィットしていると考えている。このスタイルを固めることで、世界のベンチマークになるポテンシャルがあるのではと期待している。

今後の課題としては、いまだにオレンジから造っていると思っている人も多い認知度の問題、プレミアムワインの金額が生まれにくい点、品種にフォーカスされにくい点、造り手とストーリーが重要になる点がある。今後の展望として、オレンジワインをどのような位置付けで造り、売り出していくのか、また、如何にストーリーを描き、如何に売り手とのコミュニケーションをとっていくかが販売のカギになると考える。



この後ワイナリー協会の大滝参与より、ワイン表示問題検討協議会で協議されている、オレンジワインの定義についての報告がありました。ただ酸化やメイラード反応によって褐変したものをオレンジワインとして売り出すような事例を防止することも目的の一つにあるとのこと。強制力のあるものではなくガイドラインとして、法制化されている他国の事例や論文などを参考として定義づけています。詳細については割愛します。

続いて第2部では、ワイナリー協会及びソムリエの山本さんに選定していただいた、品種や醸造方法等が多種多様なオレンジワイン10種類のフリーテイスティングを行いました。以下ワインリスト。

1. 本坊酒造マルスワイナリー 「甲州オランジュグリ 2023」
2. 多田農園 「シャルドネ・オレンジ sans soufre 2023」
3. デイット セリェール 「セレニータ マカベオ ブリザート 2023」
4. プリモシッチ 「I.G.T. ヴェネツィア・ジュリア S70 2021」(ピノ・グリージョ 40%、マルヴァジア 40%、フリウラーノ 20%)
5. ヴァイングート コバトル 「ホールバンチ 2023」(ソーヴィニエ・グリ 100%)
6. ヴァッリ 「ザ・リアル・マッコイ ピノ・グリ オレンジ 2021」
7. グリーン・ソングス 「ファンキー ソーヴィニヨン・ブラン 2020」
8. ドメーヌ ゴビー 「I.G.P. コートカタラン ジャス 2022」(ミュスカ)
9. ドメーヌ ヴァインバック 「MV0 マセラシオン フォーゲルガルテン 2022」(ゲヴェルツトラミネール 70%、ピノ・グリ 30%)
10. パパリ・ヴァレー 「ルカツィテリ スリークヴェヴリテラスズ No.12 2022」

テイスティング後、8~9名のグループに分かれ、ディスカッションを行いました。グループのメンバーには造り手のみでなくインポーターや研究者も入っており、有意義な時間となりました。テイスティングしたワインについての評価や考察、オレンジワインという概念に関する考察、オレンジワインの造りの方向性、実際に造ったり売ったりしていること、香り成分の話など、バラエティに富んだ話題で自由なディスカッションが行われました。その後、各グループの代表者および1部登壇者による発表が行われ、内容が共有されました。

## 所感

多種多様なオレンジワインをテイスティングしながら、栽培や醸造に加えて哲学的なお話も聞くことができ、大変勉強になりました。また、今回は登壇者としてソムリエさんに来ていただきました。造るだけでなくどう売るのが重要になってきていることもあり、造り手とは全く異なる視点からの、サービス現場や市場動向のお話は非常に有意義であり、今後も継続していきたい試みでした。グループディスカッションは、参加者全員が話を聞くだけでなく自分の意見を発信し、能動的に考える良い機会になったのではないかと思います。今後もこういった機会を大切にし、自分のスキルアップにつなげていければと思います。

以上。