

Firadis Newsletter

2020年1月号

— もくじ —

◇新年のご挨拶 …P1

◇熟成によってワインのアルコール度数とSO₂量は変化するか? …P2

新年のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。

旧年中は格別のお引き立てを賜りまして、心より御礼申し上げます。



令和という新しい時代が幕を開けました。昭和後期から平成にかけて、多少低迷する時期はあったにせよ、ワイン消費量は右肩上がりに増加し、ワインが日本の食卓に並ぶ光景が日常的に見られるようになりました。これから、この令和という時代にはワインはどうなっていくのでしょうか。非常に楽しみな反面、少子化や若者のアルコール離れなど楽観視できない状況も我々ワイン業界に突きつけられていると思います。

私どもフィラディスは、『日本に成熟したワイン文化を根付かせる』という企業理念のもと、ワイン業界の更なる発展に寄与するため、稀少性の高い熟成古酒の「ファインワイン」と“本物感”にこだわった「クオリティーワイン」のこれまでの2軸に、ワインの難しさを排除し、美味しさとカジュアルな価格を両立した商品群でワイン市場の拡大を狙う「Because, ワインシリーズ」というもう1つの軸を加え、これまで以上に幅広い方々に美味しいワインをお届けしていく所存です。

また、新しい時代を創っていくような新しい取り組みも積極的に行ってまいります。

末筆ながら、2020年が皆様にとって素晴らしい1年となりますよう、心よりお祈りいたしております。

本年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。

株式会社フィラディス 代表取締役社長

石田 大八朗





熟成によってワインのアルコール度数とSO₂量は変化するか？

広報 浅原 有里

弊社では長期間熟成したオールドヴィンテージワインも多数扱っていますが、ご存知のように熟成によってワインの色調や香り、味わいは大きく変化していきます。ワイン中では様々な変化が起きているはずですが、アルコール度数やSO₂量はどのように変化するのだろうか、ふと疑問が浮かびました。

そこで、弊社のセラーに眠っていたワインをいくつかピックアップし、出荷ときに公的機関で発行された信頼性の高い成分分析表と2019年現在の成分分析結果を比較してみました。

調べるのは、アルコール度数とSO₂量です。SO₂(便宜上、亜硫酸とします)については、遊離型亜硫酸量と総亜硫酸量の2種類を調べました。参考までに、SO₂について解説した過去のニュースレターから、2種類について言及した部分を引用します。

SO₂は他の物質と結合したものと、まだ何ともくっつかずワインの中でふらふらしているものがあります。前者は「結合型亜硫酸」と呼ばれていて、アセトアデルヒド(アルコールが酸化したもの)や糖、ポリフェノール、ビタミンB1などと既に結合しており、期待されている効果は発揮できません。一方、後者は「遊離型亜硫酸」と呼ばれており、これが抗酸化作用や抗菌作用などをもちます。総亜硫酸量は、結合型と遊離型を足した値です。

全文は以下からご覧ください。

★[2016年5月号] フィラディス実験シリーズ第10弾

『ワインの「添加物」徹底研究 Part 2 -SO₂(二酸化硫黄)』(営業 中小路 啓太)

<http://www.firadis.co.jp/newsletter/201605>

<結果>

No.	ワイン	出荷当時 検査年月	アルコール度数		遊離型亜硫酸 (mg/L)		総亜硫酸 (mg/L)	
			出荷当時	2019/12	出荷当時	2019/12	出荷当時	2019/12
1	2007 Brunello di Montalcino / Lecciaia 産地：イタリア、トスカーナ 品種：サンジョヴェーゼ・グロッソ100%	2012/12	14.09%	13.7% (-0.39%)	12	検出せず※ (-12)	88	15.2 (-72.8)
2	2014 Marsannay / Ch. De Marsannay 産地：フランス、ブルゴーニュ 品種：ピノ・ノワール100%	2016/5	12.75%	12.5% (-0.25%)	27	検出せず※ (-27)	106	55.6 (-50.4)
3	2016 El Bon Hombre Blanco / Rafael Cambra 産地：スペイン、バレンシア 品種：マルヴァシア100%	2017/6	12.5%	12.3% (-0.2%)	21	検出せず※ (-21)	80	75.8 (-4.2)

※定量下限(ここまで測定できるという下限値) = 3g/L

ワイナリー側が出荷時に行った検査から今回の検査まで、2年半~7年の熟成期間がありましたが、アルコール度数は全てのワインで下がっていましたし、その下がり幅は熟成の期間に比例していました。熟成によってアルコール度数が低くなることは、紛れもない事実だと言えます。

SO₂についても、遊離型亜硫酸は全てが検出できない数値まで減少しており、すでに酸化防止効果は期待できなくなっていることが分かりました。総亜硫酸も大きな幅で減少しており、熟成によって亜硫酸は非常に微量しか含まれなくなることが判明しました。

今回は熟成期間がそれほど長くないワインでしたが、これほどはっきりと変化が分かったのは驚きでした。ただ今回の検査結果から、遊離型亜硫酸と結合型亜硫酸の相関関係や総亜硫酸量が減少していくメカニズムなど、いくつか疑問が湧いてきましたので継続して調べていきたいと思えます。ご質問やリクエスト等あれば、ぜひフィラディスまでお寄せください！

*** このニュースレターに関するご意見・ご感想は info@firadis.co.jp までお願いします ***