

フランスのワイン法(A.O.C.)

—ブルゴーニュの場合—

横山 弘和



横山 弘和 / よこやま・ひろかず

1930年兵庫県生まれ。65年ホテル・オークラ(東京)入社。95年に退社するまでソムリエとして30年間一貫してワイン関係業務に従事する。

88年11月ブルゴーニュ・シュヴァリエ・デュ・タートヴァン(利き酒騎士)叙任。現在佐多商会業務室在籍。

昨年、我々が口にする重要な食物である牛肉が安心して食べられないという問題が持ち上がりました。狂牛病という恐ろしい病に冒された牛が日本で発見されて大騒ぎになり、最近では食肉の流通過程における大手食品会社の不正な行為が明るみにでて、消費者に不安をもたらしました。また、一連の騒動に対する行政の対応の甘さも指摘され、大問題になっています。

過去、フランスのワイン業界でもこのような問題が起きたことがあります。結果としてそれが不正を取り締まり、消費者を守るための厳しいワイン法を制定するきっかけとなりました。そこで今回もソムリエの旅行記をお休みにして、ワイン法制定までの経緯についてお話ししたいと思います。

原産地統制呼称ワインについて

フランスでは1935年に Appellation d'Origine Contrôlée (統制法律) という、俗に A.O.C. 法とか、A.C. 法と省略される法律が、ワイン産業を取り締まるために施行されました。それ以来、フランス・ワインの瓶に貼られるラベルにはワイン名、産地名、生産者名、収穫年などが表示されるようになりました。現在、皆さんが買い求められている輸入フランス・ワインのラベルの多くに Appellation Chambertin Contrôlée とか Appellation Meursault Contrôlée といった表示を見かけられると思います。これは中身のワインの原料ぶどう栽培地域、ぶどう品種、最高生産量、最低アルコール度数、醸造法などの細かい規制を満たし、I.N.A.O. (Institut national des appellations d'origine) という原産地呼称権管理協会「ワインの生産を監視し管理する」の検査に合格したワインです。また、原産地名が地方 (Bourgogne)、地区 (Côte de Beaune)、村 (Pommard)、畑 (Corton-Charlemagne) と地区が小さくなるにつれ品質の高いワインとされています。

A.O.C.の主な条件:

1. 原料であるぶどうは生産地栽培のぶどうが100%であること。
2. ぶどう品種の使用可・使用不可の規制。
3. 収穫期によるぶどうの糖度の規制。最低アルコール度数の設定。
4. 品質の良いぶどうだけをつくるため、1haあたりの収穫量を規制。

5. 原料であるぶどうは、樹齢3年以上のものであること。
6. 産地により、ぶどうの樹の剪定法など栽培方法の規制。
7. 産地により、ロゼワイン、発泡性ワインには特別の規定を設ける。
8. 発泡性ワインの熟成条件や、ボージョレなどヌーヴォーの発売日の限定。
9. すべてのA.O.C.ワインの試験検査の実施。

A.O.C.法の制定

さて、A.O.C. 法なるワイン法が実施される経緯は古く、19世紀の終わりにまでさかのぼります。その頃のフランスのぶどう園は、ぶどうの根や葉を食い荒らす害虫フィロクセラの被害をうけ、ほとんど壊滅状態にありました。そこで偽造ワイン産業が現れました。偽造ワイン業者は外国から濃縮グレープジュースを輸入し、水や砂糖、さらに人工着色料を混ぜ、ぶどう酒と称して売りさばきました。これが行き過ぎて動物の血液や化学物質、工業用アルコールなどまで混入され始めました。1905年頃には、進歩しつつある科学上の見地からも危険な状態と考えられ、また同時に復興しつつあるぶどう園で若い苗木が植付けられ純粋なワインが造られ始めたこともあり(若い樹からできるワインは必ずしも上等な代物ではなかった)、政府は消費者を守る目的から1905年8月1日に新しい法令を定めたのです。これが、近代社会で最初のワインを地理的原産地名で呼ぶ正式な法律制定となったのです。

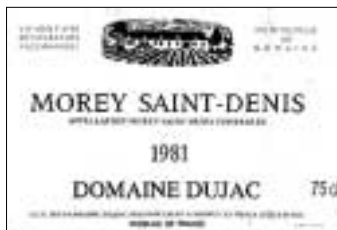
しかし、この1905年のワイン法は欠陥の多いものでした。数多い地方のワイン産地を地理的に区切って境界を定めるのは難しいことでした。しかも、この法律では生産者を取り締まることはできませんでした。ワイン商人を取り締まるほどの効果はありませんでした。

その後、1919年に定められた新法令では、例えばアルザスで造られたワインをブルゴーニュと呼べないことをはっきりさせるなど、さらに細かい取り決めを設定して、さらに1920年から1934年にかけて多くの村やぶどう園の境界が正式に定められることになりました。その間、優秀なワイン生産者と不正を行うワイン商人との対決は続き、法令が整備されたことを機会に、それまで生産者はワインを樽詰めて売り、業者が瓶詰めの作業していたのを、現在主流となっている“domaine-bottling”(シャトー元詰め)に切り替えることになりました。



地方名ワイン

アペラシオン・ブルゴーニュ・コントローレ
APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE



村名ワイン

アペラシオン・モレイ・サン・ドニ・ヴィランジュ・コントローレ
APPELLATION MOREY SAINT-DENIS CONTRÔLÉE



特級畑名ワイン

アペラシオン・ロマネ・サン・ヴィヴァン・コントローレ
APPELLATION ROMANÉE-SAINT-VIVANT CONTRÔLÉE

現在のA.O.C.法への動き

1919年制定の新法令にはまだ手抜かりがありました。各ワイン産地に適したぶどう品種の限定をせず、ぶどう畑での一定の広さに対する収穫量の制限もありませんでした。結果として交配された雑種のぶどう品種や、栽培に手のつかない品種がはびこり、新しい法令は消費者を守るとはまだ言いたいものでした。

1920年代になり、やっとワイン産地別のぶどう品種を指定することの重要性が理解されます。1927年7月22日の法令では、その地方の裁判所がどのぶどう品種がA.O.C.ワインの規格にふさわしいかを決定し、交配品種や簡略品種は否認されることが決定しました。その少し後、1930年になるとブルゴーニュではピノ・ノワールをこの地方の高級品種として正式に限定し、ガメ種その他の品種の使用は事情に応じて認めることとなりました。

その後1935年に定められたA.O.C.法は必要に応じて修正され、現在も基本の形はそのまま引き継がれています。そしてその他のワイン生産国でもこの法を手本にワイン法を定めています。しかし、現在これでワイン業界の不正が完全に取締まられているかという点必ずしもそうとは言えません。収穫年により足りないアルコール度数を砂糖を加えて人工的に上げる、ヴィンテージの表示をごまかす、そしてなにより過剰生産がよく問題になります。不正がばれて何代も続いた名門ドメーヌの破綻も報じられています。よく耳にしますが、ボージョレの年間総生産量であるはずの量が、毎年パリとリヨンの2大都市だけでそれぞれ消費されているという話があります。それぞれの都市で総生産量が消費されていることですから、それだけで既に総生産量が2倍になっていることになります。では、日本にくるボージョレはどこでとれたものなのでしょう。冗談話ならよいのですが。

また、こんな話も話題になりました。何年前か、世界的なワインブームの頃、ロンドンのワイン商人がフランスからブルゴーニュ・ルージュというワインを大量に仕入れました。比較的低価格の日常ワインですが、一向に売れず在庫を抱えて大困りでした。そこで親しいワイン通の友人にどうしたものかと助言を求めました。その友人はそんな簡単なこと、知恵をつけてくれました。それは密かに、同じブルゴーニュでも位の高い村名ワイン、ニュイ・サン・ジョルジュのラベルを手に入れ、張り替えて店に並べるといふものでした。ワインは

数日の内に全部売りさばれました。しかし、すぐに警察の調査が入り、不正がばれて多額の罰金を課せられてしまいました。せっかくうまくいったのに、彼は1つの誤りを犯したのです。ワインの値段を上げずにそのまま売ってしまったので、不思議に思った1人の客が調べて密告したのです。ラベルを張り替え値段も上げて売れば案外在庫がさばけて、誰にも知られることなく一儲けできたかもしれません。

冒頭に述べた大手食品会社の不正行為を考えても、どんなに法を定めて取締まりを強化したところで、生産過程での不正と営利主義を抑えることができるのは、結局生産者の品質を優先させる意思と誠実心しかないのかもしれない。

最後に追記として、A.O.C.ワインの下にある3つの格付けについて触れておきます。

- V.D.Q.S. (原産地呼称上質指定ワイン)

A.O.C.よりゆるい規制で造られる。

プロヴァンス、ラングドック・ルーションが主な産地。

- Vins de Pays (地ワイン)

田舎のワインでおいし得。

- Vins de Table (ヴァン・ド・ターブル)

主にスーパーで買える日常ワイン。

それぞれ、ラベルに表示することが義務付けられています。

なお、シャンパンは高級ワインであるにもかかわらずラベルにA.O.C.の表示がないことにお気付きになられた方も多いと思います。シャンパンはシャンパン自体が呼称の証明で、シャンパン地方以外のスパークリング・ワインはシャンパンと呼べないことになっているためです。

ブルゴーニュへ、ようこそ

中世がいに思っているブルゴーニュへいらっしゃいませ。
極上の醸造を生み出すぶどう畑、グルススランの敷々、
中世そのままの街並み、美しく広がる大地や、小さな村々、
豊かな生命力と「はだのぬかひ」を感じる地方、
それがブルゴーニュです。

お問い合わせ
(株)佐多商会営業室 担当: 若沢
Tel. 03 3582 5087

