

ワインに含まれる添加物

—ワインの安全性を考える—

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。現在在商会業務室在籍。

前は、ワイン法によって守られているワインの質について触れましたが、今回はさらに具体的にワインの成分の内容について考えてみよう、ワインに含まれる添加物について取り上げてみました。

みなさんが酒販店でワインを購入するとします。ここで一番の関心は、そのワインの素姓でしょう。通常ワインの顔ともいうべきラベルから、そのワインの生産地名、生産者名、収穫年度などの事柄を知ることができます。さらにピンを裏返してみると、そこにも小さなバックラベルが貼られています。そのラベルを注意して見ますと、輸入業者名、住所、ワインの容量、アルコール分、そして「飲酒は20歳を過ぎてから」などの警告文が記載されています。そしてもう1つ、「酸化防止剤(亜硫酸塩)」の表示が目につきます。多くの人は、ワインのようなロマンチックな飲み物に化学成分が入っていることに驚くでしょう。

Sulphur dioxide(SO₂) < 二酸化硫黄、亜硫酸ガス >

亜硫酸は、古くローマ時代からワイン生産の過程で、硫黄を燃やして使用され、欠くことのできない成分とされてきました。現在もワインを生産する世界の国々で、酸化防止、殺菌などの目的で使用されています。それは最近評判の有機栽培によるワイン生産においても同様です。問題は、この化学物質を多く使用したワインを飲むと、人によっては頭痛の原因になることです。そこで、おいしい優れたワインを造ろうと努力する生産者は、その添加量を少なくするよう努めています。しかし、それにより有益な効果が薄れてしまうことも事実です。最悪の場合、ワイン本来の味さえ損なわれて、つかみどころのない代物になってしまう可能性もあるからです。

亜硫酸には、果汁やワインの成分の酸化を防止する作用と殺菌性があります。ワインの品質に悪い影響を及ぼすカビ、好ましくない細菌(酢酸菌、バクテリアなど)に対し作用します。ぶどうの皮に付着したカビを消滅させ、野生酵母の活動を止め、培養酵母の活動を活発にするのに役立ちます。

亜硫酸は普通、ぶどうをつぶす時点で加えられます。添加量は1ヘクトリットル当たり3～5グラムで、収穫されたぶどうの健康状態の善し悪しで変わります(状態が悪く腐敗のおそれが強いと2倍まで増やされます)。通常白ワイン、特に甘口デザート・ワインには添加

物が多く含まれています。しかし、市販のワインについては全て安全性が確認されていますので、赤ワインでも白ワインでも特に心配する必要はありません。

添加物と表示について

日本において許可されている亜硫酸の最大許容量は、トータルSO₂として、350ppmと規定されています。貯蔵中のワインの亜硫酸をたえず分析測定して不足量を補い、酒質を保護し、トータルSO₂の範囲内で品質管理をしていくことになります。一般のワイン中にあるトータルSO₂は、通常は最大許容量より少なく、50～100ppm程度です。この使用量をさらに少なくする努力が現在行われています。

参考までに、フランスを含めたEU国のワインに含まれるSO₂の最大許容量は

- ・ 赤ワイン 160ppm未満
- ・ 白、ロゼワイン 210ppm未満
- ・ 赤ワイン 210ppm未満
- ・ 白、ロゼワイン 260ppm未満
- ・ 極甘口ワイン 400ppm未満

特に白ワインの含有量が多いのは、白ワインは一般に酸化しやすい傾向にあるためです。アメリカでは日本と同様に350ppm未満とされています。

以前のワインは現在に比べるとずっと品質が劣るものでした。2世紀前半頃は、生産国フランスやスペインから輸出されたワインが小さな船にぎっしりと積み込まれ、はるばるイギリス海峡を経て当時から大消費国であったイギリスへ運ばれました。大きな波のうねりを乗り越えて運ばれたワインの多くは、振動や温度の差で色は濁り、味はすっぱくてそのまま売れる状態ではありませんでした。そこで当地のぶどう以外の果物ジュースと混ぜて、多少新鮮な飲み物に仕立てて販売されていたのです。その後、ワインの生産技術は徐々に改良され進歩しました。また運搬方法も近年著しく向上しました。現在のワインは、過去に比べると格段により扱いをされています。発酵活動中も、ワインが出来上がって熟成の段階でも、亜硫酸な



毎日ぶどうの糖度を測定し記録する

どの化学物質の助けを得て始めて販売できる品質となり、消費者が楽しめる嗜好品になるのです。もはや近代のぶどう酒なるものは、その昔、収穫された新鮮なぶどうを足で踏んで絞り自然に発酵させて造った純粋なその土地の飲み物ではなく、輸送に耐え得る品質にまで高められた飲み物となったのです。

添加が許されているもの

まず、収穫されたぶどうのマスト(果汁、果皮、種など)に添加が許されているものとして下記のものがあります。

- ・ 酵母の添加(ルヴウラージュ、levurage):発酵を起こす、もしくは促進するために酵母を添加すること。
- ・ 補糖(シュクラージュ、sucrageもしくはシャプタリザション、chaptalisation):ぶどうの糖分が少ないとき、アルコール度を増加させるために糖分を添加すること。ワイン生産地では、ワインとして認められるのに十分なアルコール度数を得るために、人工的に砂糖を加えることが許されています。糖分を添加する比率が厳しく制限されているにもかかわらず、規定を超えている例が稀にあります。もちろん、産地や収穫年によって糖分の追加が必要ない場合もあります。規定量は産地によって変わりますが、普通アルコール度数2%まで高めることができます。シャプタリザションは行き過ぎるとワインの品質に悪い影響を及ぼし、魅力の乏しいワインになってしまいます。
- ・ 硫黄の添加(スルフィタージュ、sulfitage):亜硫酸を添加することで異常な発酵、酸化を防ぎ、発酵をコントロールすること。最近ではだんだん控えめになってきています。これが頭痛の原因になると非難する人もいますが、実際に亜硫酸の助けなしで貯蔵したり遠地への輸送に耐えるのは困難なことです。

ときに酸味の強いジュースにはカリウムあるいは炭酸カルシウムを加え酸度を下げます。逆に酸味が低い場合は酒石酸を加え高めます。

ワインに関するフランスの法制度は世界中で最も厳格な法の一つであることは以前にも紹介しましたが、品質についての事故を防ぐよう、専門の特別取締委員会が常時品質のチェックも行っています。



1905年当時のブルゴーニュのワイン生産者たち

ブルゴーニュでは

今回のテーマであるワインと添加物について、ブルゴーニュ・ワインの品質、取り引きなどを取り締まる機関BIVB(Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne)に問い合わせをしたところ、下記のような返事をいただきました。

- ・ 現在ブルゴーニュには全体で約4,500のワイン生産者が存在する。
- ・ BIVBに所属するワイン醸造研究所によると、全てのワインが酸化防止剤を含んでいる。使われる薬剤は亜硫酸が、アスコルビン酸との併用である。これらはワインの酸化を防ぎ保存する目的で使われる。酸化防止剤は、一般には生産者によってワインが出来上がった時点で添加される。そのことにより、そのワインが輸出向けか国内消費かの区別なく、決まった割合を含有することになる。BIVB所属の醸造研究所は酸化防止剤を使用していない生産者を全く認知していない。酸化防止剤の使用は、生産者がワインの高品質を維持するために欠かせないことである。ただし、ピオロジック・ワイン(*)生産者の中には、酸化防止剤の割合を低く抑えたり、全く使用しないワインを販売しているところもある。しかし、それらのワインは酸化防止剤を使用したワインに比べ保存期間が短くなる。

ワインと添加物は切っても切れない関係です。しかし、あくまでワインの高品質を維持するために使用されているものであり、厳しい取り締まりのもと、適正使用量が管理されています。消費者のみなさんも、正しい知識を持つことで不必要に警戒心を抱くことなく、楽しくワインとつき合っていたいただきたいと思います。

(*)有機栽培のぶどうによって造られたワインのこと。

ブルゴーニュへ、ようこそ

中世が、ほだに恵んでいるブルゴーニュへいらっしゃいませ。
種上の純潔を生み出すぶどう畑、グルメレストランの数々、
中世そのまの街並み、美しく広がる大地や、小さな村々、
豊かな生命力がはだの心(こ)ろを感じる地方、
それがブルゴーニュです。

お問い合わせ
(株)左多商会業務室 担当: 岩沢
Tel. 03 3582 5087

