

# 山梨県のスパークリングワイン

炭酸ガスが含まれた発泡性のワインのことを「スパークリングワイン」と言います。

よく聞く「シャンパン」「シャンパーニュ」とは、フランスのシャンパーニュ地方において伝統的製法により醸造されたスパークリングワインのこと。

山梨県では、多くのワイナリーでスパークリングワインが造られています。近年では品質の向上も著しく世界的ワインコンテストや有名なワインライターに取り上げられるなど、世界的に注目を集めています。

一口にスパークリングワインと言ってもブドウ品種や造り方等によりその特徴は様々。

今回は、醸造テクニクによる違いに注目してご紹介します。

## ◇トラディショナル(瓶内二次発酵)方式◇

フランスのシャンパーニュと同じ造り方。

最も手間と時間のかかる造り方です。

瓶内での二次発酵を経て、きめ細かな泡が造られます。

その泡は立ち上りの持続性があり、高品質なスパークリングワインになります。

味わいも軽快なものから、ふくよかで深みがあるものまで幅広く

前菜からメイン料理、デザートとも合わせることができます。

♪ペアリング♪

〈シャルドネ種で造る芳醇な辛口スパークリングには〉

…春キャベツと鶏むね挽肉の焼きロールキャベツ

## ◇シャルマ(タンク内二次発酵)方式◇

密閉型のタンクで二次発酵を行う造り方。空気接触を少なく、短時間で仕上げるため特にアロマ豊かなブドウ品種の香りの個性を活かします。

甲州種で造ると、特有の和柑橘(柚子、すだち、甘夏 など)の香りが生かされ爽やかな口当たりになります。

♪ペアリング♪

〈甲州種の爽やかな辛口スパークリングには〉

…菜の花と黄柚子のマリネ、サーモンとアスパラとサワークリームのタルタル風

〈デラウェアなどのアロマを生かした甘口スパークリングには〉

…イチゴとクリームチーズと蜂蜜のディップ

ぜひご家庭でもお料理に合わせて  
スパークリングワインをセレクトしてみてください。