

# リッジ・ヴィンヤーズ

## 原料のバックラベル表示について



リッジでは、2011年ヴィンテージのワインから、バックラベルでの「原料表示」を開始しました。本文書は、その背景や目的、記載例などについて解説しています。

リッジでは自分たちの醸造アプローチを指して「前・工業的」と呼んでいます。優れたワインを造りたいと願う生産者なら誰にでも当てはまるのですが、現代の添加物や激しい加工処理を用いてしまうと本当の品質が損なわれます。また、優れたブドウ畑の際立った個性が、ワインの個性として現れることも妨げられてしまうのです。

米国のTTB(アルコール・タバコ税・貿易局)および他のワイン生産国政府当局は、これまでに60種以上の添加物をワイン用として認可してきました。最も深刻と思われるのは以下の二種です。

◆メガ・パープル、ウルトラ・レッド： 質の劣る黒ブドウ果汁を2000分の1に濃縮した液体で、口当たりを良く、ボディを強く、色を濃くします。

◆ヴェルコリン： 腐敗酵母を除去するための化学薬品で、ワイン中の微生物をすべて殺します。

TTB(および他国政府当局)は、これまでに10以上の激しい加工処理をワイン醸造用として認めてきました。逆浸透膜を応用した専用機械を用いると、アルコール度数を上下させたり、揮発

酸、腐敗酵母臭、コルク臭、煙臭を除去したりすることができますし、ワインを辛口にする為に糖分を取り除く事すらできます。原理は、大変に高い圧力をワインにかけて膜を通すというものです。他にも以下のような機械が使われています。

◆室温蒸留装置

◆スピニング・コーン

◆サーモフラッシュ(フラッシュ・デタント)

こうした現代の添加物や激しい加工機械は、高級ワイン造りには必要ないものです。その点を踏まえ、リッジでは2011年ヴィンテージのワインから、自発的に原料をラベル表示することに致しました。持続可能な方法で栽培されたブドウ、そのブドウに付着した天然酵母、天然乳酸菌以外にも、ワインに加えられたあらゆるものをリッジではラベルに書き出しています。過去200年に渡って使われ続けてきたような、効果の穏やかな添加物が数種類のみです。私たちは他の高級ワイン生産者たちも同様に、顧客に原料リストを公開してくれるようになることを望んでいます。

裏面では、シャルドネ・エステート 2011の裏ラベルを例に解説を行います。このワインを「前・工業的」に造る際に用いられた、伝統的な原料がいくつか記載されています。

裏面に続く

**RIDGE**  
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン事業部 <http://www.ridgewine.jp/>

東京： 〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-11-1 明治安田損害保険ビル  
電話： 03-3219-1263 FAX： 03-3219-1269

大阪： 〒540-0021 大阪府大阪市中央区大手通3-2-21  
電話： 06-6941-3157 FAX： 06-6947-3077

Ingredients: Hand harvested, sustainably grown grapes, indigenous yeasts, naturally occurring malolactic bacteria, minimum effective SO<sub>2</sub>. PD (9/12)  
408.867.3233 750 mL www.ridgewine.com

2011 Estate Chardonnay, bottled Nov 2012  
A cold growing season again pushed harvest into October, though warm weather arrived in time to fully ripen the fruit. Each parcel was picked separately, whole-cluster pressed, and the juice put to barrel. The wines remained on their lees for ten months as uninoculated malolactic finished. Tasting, we chose the most accessible, fruit-forward lots. Freshness and complexity are provided by firm acidity and the nuanced mineral character of limestone sub-soils. This excellent wine will be at its best over the next five or six years. EB (9/12)

Ingredients: Hand harvested, sustainably grown grapes, indigenous yeasts, naturally occurring malolactic bacteria, minimum effective SO<sub>2</sub>. PD (9/12)  
408.867.3233 750 mL www.ridgewine.com

### シャルドネ・エステート 2011のバックラベルに表示されている原料

A: hand harvested 手収穫で: ブドウの房を一つずつ手で切り取り、傷んだ果実は取り除くこと

B: sustainably grown grapes 持続可能な方法で栽培されたブドウ: 環境、労働者、地域社会のすべてを守る農業方法

C: indigenous yeasts 土着酵母: 玉割れした完熟果粒に蜂が運んでくる酵母

D: naturally occurring malolactic bacteria 天然乳酸菌: 下草やブドウ樹の葉に生息する細菌で、果実へと運ばれる

E: minimum effective SO<sub>2</sub> 効果が見込める最小限度の亜硫酸: ブドウ畑の個性を保つ上で、最小限必要な亜硫酸

### 時折使用される可能性があるその他の添加物

#### ◆Water 水:

ジンファンデルの収穫時期に気温が大きく上昇すると、この品種はたちまち過熟状態になり、すべての区画を摘み取るのが間に合いません。そうした場合に、リッジではごく少量の水を発酵タンクに加え、ブドウ果実に水分を戻してやりませぬ。果実は、ブドウ樹に水分を送る事で過度の暑さから守っているのです。

#### ◆Egg White 卵白:

新鮮な卵白は最も穏やかな清澄剤で、少なくとも過去200年にわたって使用されています。目的は、高級ワインの清澄度を上げることと、タンニンをまろやかにすることの片方か両方です。ボルドーでは一級シャトーから最もシンプルなワインまでほぼすべての銘柄が、過去100年のあいだ毎年、一樽あたり5~6個の新鮮な卵白で清澄されてきました。ブルゴーニュも同様でしょう。リッジでは清澄度が問題になったことは一度もないのですが、タンニンの舌触りをよくするために卵白を用います。リッジが育てるカベルネ・ソーヴィニョンのいくつかの区画では、タンニンが強すぎることがあるので必要なのです。卵白は容器の底に沈殿しますし、ワインの上澄み部分も移し変えされるので、卵白がワインに残留する事はありません。

#### ◆Tartaric Acid 酒石酸:

ジンファンデルの酸味は、理想的な値に到達しないことが時折あります(ガイザーヴィルは例外)。酸味が足りない小数の区画のワインについて、バランスを良くする為に少量の酒石酸(ワインに含まれる天然の酸)を加える事があります。

#### ◆Calcium carbonate 炭酸カルシウム:

天然の酸度があまりに高い時に、発酵中に少量添加して酸味を和らげることがあります。

**RIDGE**  
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン事業部 <http://www.ridgewine.jp/>

東京: 〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-11-1 明治安田損害保険ビル  
電話: 03-3219-1263 FAX: 03-3219-1269

大阪: 〒540-0021 大阪府大阪市中央区大手通3-2-21  
電話: 06-6941-3157 FAX: 06-6947-3077



# ワインの中には何があるか？

## ～なぜリッジは原料のラベル表示を始めたのか～

文：ポール・ドレーパー（2013年2月）

初めてワインが造られたのは——いや、ひとりで出来たと言ったほうが良いかも知れぬが、およそ8000年前のことであった。場所はカスピ海と黒海に挟まれた地域、現在のトルコ東部、イラン北部、グルジア、アルメニアのあたりである。大昔の採集狩猟民たちは、野生ブドウを摘んでいたと考えられる。時折、摘んだブドウをそのまま食べる代わりに、果汁を得ようとして潰し、そのまま1、2週間忘れてしまったこともあっただろう。樹になるブドウの果皮が風や鳥のせいで破れると、蜂がその糖分に吸い寄せられ、酵母を運んでくる。この酵母が、果汁を発酵させたのである。味わってみると、魔法の力か神の手が働いたかのようになり、果汁とはまったく別物になっている。単に甘かっただけの果汁が、感覚に驚きと喜びをもたらすものに変化したのだ。キリスト教における聖体拝領の儀式では、この自然なる生成変化がひとつの象徴となり、ワインがキリストの血と考えられるようになった。

20世紀に至るまで、天然酵母が甘い果汁を発酵させるという方法によって、ワインは造られ続けた。ワインの歴史が始まった頃は、仕込んでから2、3ヶ月のうちに飲んでしまわないと、ワインは酢になってしまっていた。大きなアンフォラ(素焼きの壺)に入れて密封するようになると、ワインは以前より長持ちするようになる。それでも、だんだん酸っぱくなってくると、スパイス、ハーブ、蜂蜜、時にはぞっとしないようなものまで加えて、その味を調べていた。早い時期から用いられていた、添加物のひとつに水がある。今日と同じく、過熟ブドウから出来たワインのアルコールを和らげていたのだ。ほかにも、安全かどうか怪しい水を、酢のようなワインに加えることでどうにか飲めるようにする、という目的もあった。保存料として、

最も歴史の古いものが樹脂である。ギリシャ人は現代においても、レツイーナという伝統的なワインに松脂を加えている。19世紀には、パストゥールほかの研究者たちが、酢酸菌繁殖と二酸化硫黄によるその抑制について、科学的究明を進めた。今では、ワインを若いうちに飲んでしまう必要はなく、熟成させることが出来るようになっていいる。高級ワインは、天然コルクの栓で封をされたガラス瓶の中で、味が良くなっていくのだ。気候が冷涼な産地では、発酵中の果汁に糖分を添加することが、選択肢のひとつとなった。熟度の低いブドウから造る辛口ワインの、口あたりを豊潤にすることが出来るのである。高級ワインほど、自然な味わいを壊すことがないよう、補糖は控えめになされた。採掘された石灰や貝殻から得られた天然の炭酸カルシウムも、伝統的な添加物となった。生育期間の気温が十分上がらず、ブドウに含まれる酸が高いまま残った年に、酸を沈殿するために用いられたのだ。温暖な地域ではブドウの酸が失われやすいため、未熟ブドウから取られた天然の酒石酸が添加された。19世紀から現代に至るまで、これらは日常消費用ワインだけでなく高級ワインにおいても、一般的な添加物なのである。

裏面に続く



**RIDGE**  
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン事業部 <http://www.ridgewine.jp/>

東京： 〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-11-1 明治安田損害保険ビル

電話： 03-3219-1263 FAX： 03-3219-1269

大阪： 〒540-0021 大阪府大阪市中央区大手通3-2-21

電話： 06-6941-3157 FAX： 06-6947-3077

1933年に禁酒法が廃止されたあと、カリフォルニア大学デイヴィス校はワインの化学への感心を高め、化学薬品添加や機械的処理が安ワインの品質をどれだけ高めるかについて研究するようになった。カリフォルニアでは、19世紀ヨーロッパの醸造技術が受け継がれていたのだが、どんどん影響力を増す科学技術によって取って変わられてしまう。1940年後半になると、伝統的なワイン造りはカリフォルニアでは稀なものになっていた。ヨーロッパも同様であり、伝統的アプローチにこだわっているのは高級ワイン生産者のみという有様だった。技術革新のリストはどんどんと長くなっていき、今日、世界全体で60種以上の添加物が認められている。二つほど代表的なものを挙げておこう。ひとつめはメガ・パープル、質の劣る黒ブドウ果汁を2000分の1に濃縮した液体である。ワインの口当たりを良く、ボディを強く、色を濃くする効果を持つ。もうひとつが、恐ろしい腐敗酵母(ブレット)を除去するためのヴェルコリンという化学薬品で、ワイン中の微生物をすべて殺す。アルコール度数を上げ下げしたり、酢、ブレット、コルク臭、山火事による煙臭を除去したり、果ては辛口にしたいワインから糖分を取り除いたりするための加工機械も開発されている。こうした機械はいずれも、大変に高い圧力をワインにかけて膜を通すという方法が用いられている。ワイン中の成分不足や過剰の是正は、負担のかからない優しい方法から、激しい機械的加工や添加物にすっかり取って変わられてしまった。

今や広く用いられるようになったこうした技術が、高級ワインを造る上で必要ないことを鑑みて、リッジではワインラベルに原料を表示する道を選んだ。持続可能な方法で栽培されたブドウ、そのブドウに付着した天然酵母、そして天然乳酸菌以外にも、ワインに加えられたあらゆるものをラベルに書き出している。たとえ、出来上がったワインにその物質がまったく残存していなくても、表示は行われる(タンニンを和らげるために用いられる卵白がそれにあたる)。使えるラベル上のスペースが限られているので、いくつかの原料名を表示することはできるものの、その量まで

は記していない。量などの詳細は銘柄別背景情報シートに書かれていて、公式ウェブサイトからダウンロード可能なほか、ワイナリーで印刷したものも配布している。

原料表示は自主的な行為に留まるべきだし、義務化するような規制に対しては反対の立場に立つというのが我々の考えだ。小規模生産者にとっては、自社のワインそれぞれについて全成分を正確に表示するのは大変な手間である(成分はヴィンテージごとに異なるから)。大規模生産者でも大変なのは変わらず、というのも同じワインを複数回瓶詰めした際に、それぞれで原料が異なってくるからだ。原料表示がもし義務化されたら、現在消費者のための背景情報が書かれているスペースに、添加物の一覧が記されることになる。とはいえ、激しい加工処理についてそこで触れられることはないだろう。注意したいのは、数多くの添加物はすべて、口に入れても安全なものとして認可されており、工業的な加工処理機械も法で認められているという点だ。ワイン生産者がそうした手段を用いたとしても、消費者が危険にさらされることはない。

リッジにおけるワイン造りを我々は「前・工業的」と称している。他の高級ワイン生産者たちも、自発的に原料リストを公開してくれるようになればと思う。



**RIDGE**  
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン事業部 <http://www.ridgewine.jp/>

東京: 〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-11-1 明治安田損害保険ビル

電話: 03-3219-1263 FAX: 03-3219-1269

大阪: 〒540-0021 大阪府大阪市中央区大手通3-2-21

電話: 06-6941-3157 FAX: 06-6947-3077

# リッジの原料ラベル表示に対する 欧米プレスへの反応

## 「リッジ・ヴィンヤーズがラベルで完全に 情報を公開」

ザ・ワシントン・ポスト／2013年5月7日

デイヴィッド・フューアー

「カリフォルニア州の高級ワイナリーであるリッジ・ヴィンヤーズが先日、2011年ヴィンテージより、ラベルに原料と醸造時の『処置』をすべて表示すると発表した。高名なワイナリーによる今回の動きは、他のワイナリーにも原料表示を促し、醸造時に用いられる添加物や現代的技術に対する、消費者の関心を高めるのではないだろうか。

一年前にもここに書いたが、ワインラベルに原料を表示することは、ワイナリーに義務として課されてはいるわけではない。カリフォルニアのボニー・ドゥーン、ロング・アイランドのシン・エステートなど、少数の実践者はこれまでもいたが、潮流を産むには至らなかった。だが、リッジの影響はもっと大きいかもしれない。同ワイナリーによる単一畑産のジンファンデル・ブレンドや、モンテペロ産のカベルネには、熱心なファンが多数いるからである」

## 「知られざるワインの原料」

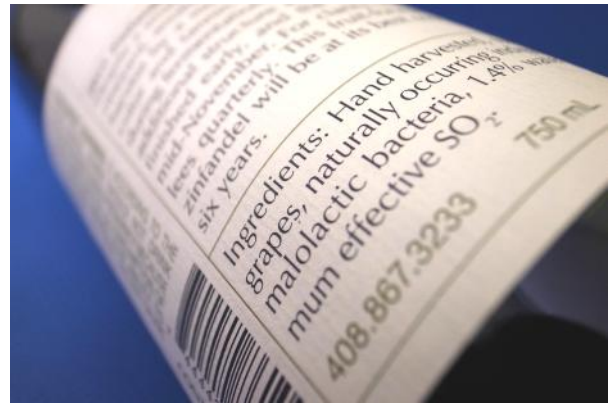
インサイド・スcoopSF／2012年10月10日

ジョン・ボネ

「……このほかにもひとつ、基本的な原料がある。うんとシンプルでありふれているにも関わらず、話題に上ることは滅多にないもの。そう、水である。

……しかし、この水の話は、カリフォルニアワインの大立者、リッジ・ヴィンヤーズのポール・ドレーパーによって、これから表面に出ようとしている。先日彼を訪ねたとき、連邦当局の承認を待つばかりとなった、リッジのパソ・ロプレス・ジンファンデル2011のラベルを見せてもらった。ラベルの中には原料のリストがあったのだが、普通の原料以外のものが書かれていたのだ。——ブドウ、天然酵母、亜硫酸——加えて、『1.4%の水分添加』と。

確かに標準的な技術ではある。この場合、高い糖度で収穫された熟れたブドウの、バランスを是正す



るのがその目的だ。だが、ラベルにわざわざ表示するだろうか？ ワイン業界にうちの祖母がいたなら、『破廉恥じゃあ』とでも言っただろう。

……ドレーパーは、サンタ・クルーズの隣人[ボニー・ドゥーンのランダール・グラムのこと]に負けたくないぐらい、原料リストが好きなのだと言った。彼は1980年代という早い時期にも、リッジのラベルに原料を表示しようと試みているのだ……しかしこの時には、アルコール・タバコ・火器・爆発物取締局が許可しなかった。だから、今回の原料表示の動きは、リッジの伝統に則したものと言えるのである。……」

## 「リッジ・ヴィンヤーズがラベルでの完全な 情報公開を提唱」

デカンター／2013年3月13日

デイヴィッド・フューアー

「……60種ほどの添加物が、ワイン醸造時に使用しても安全なものとしてアメリカでは認可されている。そのうちの多くは天然の物質である。原料表示は義務的なものではないが、もし一種類でもラベルに表示することをワイナリーが選ぶと、使用したものをすべてを表示しなければならなくなる。

裏面に続く

**RIDGE**  
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン事業部

<http://www.ridgewine.jp/>

東京： 〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-11-1 明治安田損害保険ビル

電話： 03-3219-1263 FAX： 03-3219-1269

大阪： 〒540-0021 大阪府大阪市中央区大手通3-2-21

電話： 06-6941-3157 FAX： 06-6947-3077



リッジの醸造担当副社長 エリック・ボーハーは、デカンターの取材に対して次のように答えた。『もう長いあいだ、原料表示については議論してきたのです。私たちのブドウは、あれこれ弄くりまわさなくても、優れたワインになってくれます。ポール(・ドレーパー)は、80年代から原料表示をしたがっていて……』』

## 「ワインの原料表示にまつわる諸問題」

ザ・ワイン・スペクテイター／2013年6月6日

ハーヴェイ・シュタイマン

「ワインラベルに原料を表示することは、まこと道理に叶っているように思える。しかしながら、悪魔は細部に宿るもの。一致協力した試みが今まで何度もなされてきたし、早い例は40年前まで遡るのだが、未だに(全面的な)実現には至っていない。理由のひとつは、ワイン造りは炭酸飲料を瓶詰めしたり、シリアルを混ぜたりするのは訳が違うということだ。炭酸飲料やシリアルでは、原料は内容物と一致しているが、ワインではそうもいかないのである。

……アメリカではリッジ・ヴィンヤーズを含む2、3のワイナリーだけが、自主的な原料ラベル表示を認める新しいルールに乗った動きを見せている。こうしたワイナリーの原料表示ラベルを、好ましいものだと私は思う。というのも、食品に見られるような単なる事実だけのラベルとは違って、ある程度の説明ができるからだ。たとえばリッジのラベルでは、ブドウが持続可能な方法で栽培され、手収穫されたこと、土着酵母が使われたこと、オーク風味が(オークチップではなく)樽熟成によってもたらされたことが語られている。いわば脱構築されたバックラベルとでも言うべきもので、悪くない。

詰まるところ、リッジはこの原料表示ラベルによって、何も隠すものはないのだという印象を生み出そうとしているのだ。一方で、リッジはラベルへの原料表示が義務化されることには反対している。……」

## 「ブドウだけで事が済むならよいのだけれど」

ザ・ニュー・ヨーク・タイムズ／2013年5月30日

エリック・アシモフ

「……ワインには自然で牧歌的なものというイメージがあるものの、まったくの工業製品にもなりうる。こんな感じ、香り、味にしたいという、決まったコンセプトに合致するよう加工されたものが、組み立てラインから毎年毎年続々と出てくる。ポテトチップスやファーストフードのハンバーガーのようなもので、原

材料の性質はすっかり変わっているものの、均質なのである。

こうした状況にも関わらず、ワインの添加物にはほとんど目が向けられていない。人々は食べ物について、やや神経過敏になっているにも関わらずだ。二十年前のアメリカ人は、どんな物でもお構いなしに食べていたが、今は違う。自分たちが調理し、消費する食べ物が栄養学的にどうか、環境への影響はどうか、人道主義や美学の見地からはどうか、果ては政治的に正しいかさえ気にしている。同じような注意関心を、日々飲んでいるワインにも向けるべき時ではないだろうか。

……ワインラベルへの原料表示は自主的な行為に留まっており、実践しているワイナリーはまだ殆どない。ボニー・ドゥーン・ヴィンヤード、シン・エステート・ヴィンヤード、リッジ・ヴィンヤーズは、数少ない例外として賞賛に値する。

消極的な態度について、言い逃れをするワイナリーは多い。曰く、長々とした原料リストを見せても、消費者が混乱するだけだろうから、と。リストが短いもので、何世紀ものあいだ用いられてきた伝統的な添加物しか書かれていなくても、それが予期せぬ物質なら同じだとも言う。例を挙げよう。酵素添加を忌み嫌う職人的生産者でも、卵白やアイシンググラスを使ってワインを清澄処理していることがある。アイシンググラスは、魚の浮き袋から生産される物質だ。完全菜食主義者には、こうした情報を知りたがる人が間違いなくいるだろう。

……はじめの一步として、ワインを食べ物と同じように考えればよいだろう。食べ物がどこで採れたものか、どんなふうで育てられたか、どんな加工や熟成がなされたか——こうした観点を、ワインにも取り入れるべきなのだ。我々自身が品質と真正さの基準を設けないとしたら、いったい誰が設けられるのだろうか？」



**RIDGE**  
VINEYARDS

大塚食品株式会社 ワイン事業部

<http://www.ridgewine.jp/>

東京： 〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-11-1 明治安田損害保険ビル

電話： 03-3219-1263 FAX： 03-3219-1269

大阪： 〒540-0021 大阪府大阪市中央区大手通3-2-21

電話： 06-6941-3157 FAX： 06-6947-3077