

# 発泡性清酒とシャンパーニュの比較考

山梨県産業技術センター ワイン技術部 主幹研究員・部長

博士（工学） 恩 田 匠

## はじめに

近年、多くの清酒メーカーからバラエティーに富んだ発泡性清酒（スパークリング清酒）が市販されるようになり、人気を呼んでいる。酒類の「発泡性」とは、抜栓することにより、酒類に溶け込んだ炭酸ガスが、液中から泡として生起することを意味する。発泡性をもつ酒類は、その優雅なシュワシュワとした外観や、抜栓の仕方によってはポーンという晴れやかな音、爽やかな喉ごしの香味などから、お祝いの席など特別なシーンで飲むお酒というイメージが強い。結婚式、記念日、パーティ、クリスマス、誕生日などのキーワードが想起される。

従来から、発泡性清酒のみならず、日本国内で製造されてきたほとんどの発泡性の酒類は、一旦製造された酒類（泡のないもの）に、人工的に炭酸ガスを吹き込んでつくる「ガス封入（注入）法」と呼ばれる製造方法によるものである。本法では、専用の製造設備があれば、比較的簡便に製造することが可能である。また、ガス封入の工程を外部委託もできることから多くのメーカーから発泡性の製品が市販されている。

一方で、近年の発泡性酒類において、最も本格的な製法である「瓶内二次発酵法」によるものが注目されるようになってきた。瓶内二次発酵法の代表は、フランス・シャンパーニュ地方のシャンパーニュである（我が国では、「シャンパン」と呼ばれる方が一般的であるが、原産地呼称の立場から、本稿ではシャンパーニュとする）。最もブランド性が高いお酒ともいえるシャンパーニュは、その伝統や物語性



だけでなく、瓶の中での二次発酵に由来する重厚な香味や繊細な泡立ちに大きな特徴がある。

日本独自のお酒である清酒においても発泡性を帯びた製品のラインナップが広がっている。その製法も工夫が凝らされ、瓶内での二次発酵を行った、本格志向な製法のものが増えつつある。一部の製品は、海外のコンクールでも評価されるようになるなど認知度

が高くなっている。泡を含んだ日本のお酒は、我が国におけるお祝いの場面には格好のものである。将来的に、発泡性清酒が、世界に認められる清酒の確固とした一カテゴリーとなることが期待される。

著者は、フランス・シャンパーニュ地方における現地調査で得られた知見<sup>1~8)</sup>をもとに、日本産のスパークリングワイン製造に関する研究<sup>9~20)</sup>を行ってきた。本稿では、著者の視点からの、我が国で製成されるようになってきた瓶内での二次発酵を利用した発泡性清酒と、「瓶内二次発酵法」の代表であるシャンパーニュの製法との比較から考えられることを概説する。

## 1. シャンパーニュの製造法

スパークリングワインの製法には多様なもの（図1）があるが、最も伝統的で本格的な製法は、シャンパーニュに代表される「瓶内二次発酵法」によるものである。シャンパーニュには、「100年の歴史」があるとされる。世界に名だたるワイン産地になり得たのは、特殊な北方性のテロワールのもと、シャンパーニュ地方の人々の、シャンパーニュ委員会を代表とする各生産団体の設立、呼称の保護活動、ブ