

ワイン概論

第9話 白ワインの醸造工程

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

1

白ワインの醸造工程の流れ 1

P.20~21 フロー図を見て、P.28左から読む

- 原料
 - 白ブドウ品種（果皮が黄緑色）
- 除梗（じょこう） 軸を取り除く
 破碎（はさい） 粒をつぶす
- 亜硫酸を添加
 - 酸化を防ぐ、雑菌の繁殖を抑える（P.22左）

2

例題: 次の中から亜硫酸の効果として適切なものを選択してください。

- 1: ワインの酸化を防ぎ、静菌作用がある
- 2: 瓶詰め後の微生物学的安定性が増す
- 3: 果皮、種子からフェノール類などを抽出する
- 4: フェノール成分の重合による沈殿を促進させる

正解: 1（P.22左）

3

白ワインの醸造工程の流れ 2

白ワインはまず搾り、ジュースを発酵させる

- 压榨
 - バルーン型压榨機（P.28右）
- ジュース: 80~90% → 発酵タンクへ
 - フリーラン果汁（P.28右）
 - プレス果汁
- しぼりかす: 10~20% → 使わない

4

白ワインの醸造工程の流れ 3

糖分が足りないときは発酵前に補糖する

- 主発酵 (P.29左上)
 - 糖分 → アルコール + 炭酸ガス
 - ブドウの糖分が足りない場合 → あらかじめ補糖 (シャプタリザシオン) する
ワインを甘口にするためではありません (P.27左下)
- 発酵温度は赤ワインより低め20°C (P.29左上)、1~2週間

5



ワイン概論

第10話 赤ワインの醸造工程

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

6

赤ワインの醸造工程の流れ 1

P.20フロー図を見て、P.26右下から読む

- 原料
 - 黒ブドウ品種 (果皮が赤紫色)
- 除梗 (じょこう) 軸を除去
 破碎 (はさい) 粒をつぶす
- 亜硫酸を添加
- ジュース、果皮、種 (合わせて果醪 (P.27左中) と言う)
 - 全て発酵タンクへ (ここが白ワインと異なるところ!)

7

赤ワインの醸造工程の流れ 2

白ワインにはない、赤色と渋味を引き出す工程がある

- 主発酵 → 醸し (P.27左下、赤ワインだけの工程)
 - 糖分 → アルコール + 炭酸ガス
 - 果皮と種を漬け込み、色と渋味を抽出
- 果皮や果肉 (果帽) が浮き上がってくるので沈める必要がある
 - ピジャージュ (P.27右中) 棒で沈める
 - ルモンタージュ (P.27右中) ポンプで液を循環させる
- 発酵温度は白ワインより高め30°C (P.27左中)、1~3週間

8

赤ワインの醸造工程の流れ 3

圧搾したものは、3つに分けられる

- 圧搾 (P.27右下)
 - フリーランワイン 自然に流れ出る分、50%
 - プレスワイン 圧搾する分、30~40%
 - 1ランク下のワインへブレンド
 - しぼりかす 10~20%、これにもアルコールが含まれている
 - マールなど、ブランデーの原料となる (P.63左下)

9

白と赤の違いまとめ

P.20 フロー図、ここは良く問われます、きちんと理解しよう

- 白ワイン
 - 最初に搾る
 - ジュースのみ発酵
- 赤ワイン
 - ジュース、果皮、種、全部入れて発酵
 - 最後に搾る

10

例題: 次の中から赤ワインの醸造工程を正しい順序で並べたものを選択してください。

1. 除梗・破碎 → 圧搾 → 主発酵・醸し
2. 除梗・破碎 → 主発酵・醸し → 圧搾
3. 圧搾 → 除梗・破碎 → 主発酵・醸し
4. 圧搾 → 主発酵・醸し → 除梗・破碎

正解: 2

11

マロラクティック発酵 (英 MLF、仏 FML)

P.23右、白赤に共通する重要な工程

- リンゴ酸 (シャープな酸) (P.4 有機酸)
 - ↓ 乳酸菌
 - 乳酸 (まるやかな酸)
- 白ワインは、MLFを行わない場合がある (P.20~21 フロー図中段)
 - 白軽め: 行わない → フレッシュな酸味を保つ
 - 白重め: 行う → まるやかな酸味にする
- 赤ワインは、MLFを必ず行う

12

例題: 次の中からマロラクティック発酵の効果として最も適切なものを選択してください。

- 1: 果醪に酸素を供給する (P.27右中)
- 2: 赤ワインの色調の安定化 (P.24右下)
- 3: ワインの酸味が和らぎまるやかになる (P.23右下)
- 4: フェノール成分の重合による沈殿 (P.24右下)

正解: 3

13



ワイン概論

第11話 ロゼワインの醸造工程

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

14

ロゼワインとは

P.20 フロー図、白でもない、赤でもない、中途半端な性質が和食に合う

- 原料: **黒ブドウ**
 - ロゼワインの色は果皮の色
- 造り方: 赤と白の中間的製法
 - 赤ワインと白ワインを混ぜて造るのは禁止 (スパークリングワインを除く)
 - **主に3つの製法**がある (P.29左下~)、注: テキストには4つとあるが、1.セニエ法と 3.短期醸し はほとんど同じと見なして良い
- 安くておいしくて和食に合う!

15

1. 赤ワインに近い製法

P.29左下 セニエ法 (Saignée)

- 黒ブドウを破碎
 - ジュース、果皮、種 → 全てタンクへ
 - **ピンク色になったらジュースを引き抜く**
 - そのジュースを発酵
- 色が濃く、果実感のある濃厚なワインとなる
- P.29右上に注意、**セニエは赤ワインにも用いられる**
- セニエの意味: saigner = 出血する

16

2. 白ワインに近い製法

P.29右上 直接圧搾法 (Pressurage direct)

- 黒ブドウを破碎
 - すぐに圧搾 → 薄いピンク色のジュース
 - そのジュースを発酵
- 色の淡い、さわやかで軽いワインができやすい

17

3. ブドウを混ぜて造る製法

P.29 右下 混醸法

- 赤ワインと白ワインを混ぜて造るのは禁止
 - スパークリングワインは例外
- 黒ブドウと白ブドウを混ぜて発酵させるのはOK
 - ドイツに「**ロートリング**」というワインがある
 - 他に事例は少ない

18

例題: 次の説明に合致するワインの製法を選択してください。「ロゼワインの製法で、黒ブドウを除梗、破碎して果醪をタンクに入れる。発酵の開始前または醸しの初期に、タンク下部のドレインを開けて果汁を抜き、これを発酵させる。」

1. セニエ法
2. 直接圧搾法
3. スキン・コンタクト
4. マセラシオン・カルボニック

正解: 1 (P.29右上)

19



ワイン概論

第12話 その他の醸造法

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

20

覚えるポイント

P.30右～ 様々なワインの醸造法、P.32左下～ 各種醸造法

- 覚える時は下記の2点が大切
 - **白ワインに使われる方法か、赤ワインに使われる方法か**を整理する
 - どのようなことをやっているかをコンパクトにキーワードで覚える
- 両方向で問われるので注意
 - 工程の名称 → やっている事を問う
 - やっている事 → 工程の名称を問う
- 工程の名称は、**フランス語または英語**で問われる

21

1. 白ワインに用いる醸造法

どんな方法なのか、キーワードを簡潔に押さえよう

- クリオ・エキストラクション (P.33左下)
 - 果実を**凍結**、甘口
- スキン・コンタクト (P.31左中)
 - 除梗、破砕 ～ **漬け込む** ～ 压榨
- シュール・リー (P.30右下)
 - **澱引きをしない**で放置、ロワール

22

2. 赤ワインに用いる醸造法

どんな方法なのか、キーワードを簡潔に押さえよう

- マセラシオン・カルボニック (P.30右中)
 - **炭酸ガス**、ボージョレ・ヌーヴォー
- マセラシオン・ア・ショー (P.32右中)
 - **加熱**、南仏の軽めの赤
- ミクロ・オキシジェナシオン (P.33右下)
ミクロ・ビュラージュ
 - **泡**を吹き込む、口当たり柔らか

23



ワイン概論

第13話 その他 要注意ポイント

2026年4月 ワインスクール山崎塾 講師 山崎和夫

24

醸造用語

フランス語の意味が問われます

次の中から醸造用語 Chaptalisation の意味として適切なものを選択してください。

1. 補糖
2. 破碎
3. 滓引き
4. 压榨

正解: 1 (P.27左中)

25

箇条書き項目

箇条書き項目はとにかく出やすい

- マロラクティック発酵の効果 (P.23右下)
- 樽育成の効果 (P.24右下)
- ルモンタージュの効果 (P.27右中)

26

例題: 次の中からルモンタージュの効果として最も適切なものを選択してください。

1. 静菌作用がある (P.22左中)
2. ワインの酸味がやわらぎまるやかになる (P.23右下)
3. 果醪液に酸素を供給する (P.27右中)
4. 温度管理を容易にする (P.24左中)

正解: 3 (P.26左)

27

その他

- オレンジワインの製法 (P.30左中～)
 - ジョージアの回で勉強、今やらなくてもOK
- スパークリングワインの製法 (P.31右下～)
 - シャンパーニュの回で勉強、今やらなくてもOK
- 統計資料はなくなった、P.2の世界地図に全て記載
 - 国別ワイン生産量1～10位の国名を覚える

28