

# ほんものは

豊かな自然と心から

## カナダのアイスワイン 冬のネクター



カナダのアイスワインは、芳醇な香りと最高に滑らかな口あたりで知られる甘いデザートワインです。アイスワインはドイツ、オーストリア、米国でも生産されていますが、カナダは世界で唯一、非常に寒冷な気候のワイン産地ですから、ワイン醸造業者はこの非常に人気の高い製品の年間生産量を保証することができます。

アイスワインはつるに残したまま自然冷凍されたブドウから作られます。この過程により、高度に濃縮された天然糖と天然の風味を有する、とろりとした金色の液体が生成されます。これから作られるワインは極上の品質で、アイスワインの生産に用いられるブドウの品種に応じて、ピーチやアプリコット、トロピカルフルーツ、蜂蜜、タフィー（あめ菓子）、カaramel、メープル、ナッツなどの繊細な芳香が愉しめます。生産者はヴィダルやリースリング・ブドウを使った従来のアイスワインベースから、カヴェルネ・フランなどの赤ワイン用のブドウに移行しつつあるため、ブドウの品種の範囲はたえず拡大しています。アイスワインはまた、スパークリングワインやカクテル製品にも注入されており、アイスワイン製品の幅はさらに広がりつつあります。

ワイン醸造品質管理連盟（VQA）認定のアイスワインの大半はオンタリオ州からのもので、ブリティッシュ・コロンビア州がそれに続く産地となっています。ケベック州とノバスコシア州でもアイスワインの生産が若干行われています。

### 苦勞の賜物

カナダのアイスワインは、その生産過程に高い経費とリスクが伴うため、プレミアム価格で販売されています。生産過程は、栽培者がブドウ園の一部を収穫せずに残し、カナダの骨まで凍るような寒さがやって来るまで待つことから始まります。秋から冬にかけて気温が下がっていくと、ワイン醸造業者は、ブドウが風や腐敗、ひょう、みぞれなどの自然災害や、空腹の鳥からの襲撃に耐えるのを心配しながら見守ります。

すべてを無事に乗り越え、ブドウ園の温度がマイナス8°C以下に下がれば、収穫を始めることができます。アイスワイン用ブドウの収穫は、昼間の温度が暖くなる前に摘み取って加工施設に送るため、夜間に開始されることが多いのです。ブドウはまだ凍っているうちに加工されなくてはなりません。アイスワイン用ブドウの多く、特に小規模生産者のものは、手作業で摘み取られます。これは寒冷な気候の中ではかなり過酷な作業です！





アイスワイン生産用のブドウの収率は、通常のテーブルワイン用のブドウのそれに比べて非常にわずかです。ブドウ3kgまたはそれ以上を使っても、375mlボトルのアイスワインの完成品が1本できるだけです。一方、普通に収穫された同じ重量のブドウからは、最高でその10倍の量のテーブルワインが作られます。しかし、努力の結果、得られるものはそれだけの価値があるのです。数日間寝かせたあと、この金色のネクターを数ヶ月間かけて熟成すれば、果汁はきわめて甘く芳香に満ちた、完璧なバランスのとれたカナディアン・アイスワインへと変貌するのです。このワインはコブラー（パイの1種）やチーズケーキなどのデザートや、または、フォアグラやパテなどのスターターのお供に最適です。もちろん、それだけで味わっても最高です。

### 保証された品質

カナダのアイスワインは、生産者によって厳格な基準が守られていますので、一流の品質が保証されています。アイスワインの生産はまた、VQA 規制当局によって厳重に監視されています。各アイスワインは、定められたブドウ栽培地域内で栽培され、認定されたブドウから作られるよう、また、そのブドウは規定温度のマイナス8°C以下で収穫・圧縮されるよう、注意深く監視されます。果汁の平均天然糖度が厳しい基準に当てはまることが求められ、ワイン完成品に含まれるアルコールと残留糖はともに、ブドウに含まれる天然糖だけに由来するものでなくてはなりません。

最高品質の本物のカナディアン・アイスワインが保証されているのは、厳格なアプローチと行き届いた管理が行われているからです。その優れた品質をさらに証明するものとして、カナダのアイスワインはV i n e x p oやV i n I t a l yなど、世界的に有名な国際的ワインフェアで最高の賞を受賞し続けています。

### カナダならではの味の違いをお試しくささい

カナダのアイスワインは優れた味覚を持ったワイングルメの方々にアピールし、世界中でプレミアム価格で販売されています。カナダのアイスワイン業界についてさらに詳しい情報は、以下のウェブサイトをご覧ください。

#### カナダ政府のウェブサイト

- 農産食品貿易サービス

[www.ats-sea.agr.gc.ca](http://www.ats-sea.agr.gc.ca)

#### 業界ウェブサイト

- カナダ・ワイン醸造業者協会

[www.canadianvintners.com](http://www.canadianvintners.com)

- ワイン醸造品質管理連盟

[www.vqaontario.com](http://www.vqaontario.com)

- ワインズ・オブ・オンタリオ

[www.winesofontario.org](http://www.winesofontario.org)

- ブリティッシュ・コロンビア・ワイン研究所

[www.winebc.com](http://www.winebc.com)

- ワインズ・オブ・ノバスコシア

[www.winesofnovascotia.ca](http://www.winesofnovascotia.ca)

© Her Majesty the Queen in right of Canada, 2011

AAFC No. 11518J

