

## 「シャンパン」と「スパークリングワイン」の違い、知っていますか？

監修・NPO法人FBO 研究室

夏の暑い時季、ビールやスパークリングワイン、炭酸入りの日本酒など喉越しの良い、いわゆる“泡もの”の酒類が人気ですね。ところで、日頃よく耳にする「シャンパン」と、「スパークリングワイン」との違いを知っていますか？今回は、世界各国のスパークリングワインについてご紹介します。

「シャンパン」は、厳密に言えば、フランスのシャンパーニュ地方産のスパークリングワインの固有名称なのです。原料のブドウ品種も限定されており、製造方法も、「シャンパーニュ（シャンパン）方式」と呼ばれる特別な製法がとられます。そういう訳で、シャンパンはスパークリングワインの中でも特別な存在とされ、王様の位置付けとなるのです。

世界には「スパークリングワイン」と言っても実に多様な名称があり、それぞれに特徴があります。下記の表をご覧ください。それぞれを飲み比べて楽しんでみてはいかがでしょうか。



### 世界各国のスパークリングワイン一覧表

国名	発泡性のワインの名称	内容
フランス	シャンパン	シャンパーニュ地方で、瓶内2次発酵で造られたものだけをシャンパンと言います。シャンパン方式という製造方法の表記も、シャンパンだけに許されています。ガス圧は5～6気圧。
	クレマン	以前は、シャンパンより低いガス圧のものを指していましたが、現在はブルゴーニュ、アルザスでシャンパン方式で造られる発泡酒を指すことが多いです。
	ヴァン・ムスー	“泡”という意味で、広い意味ではフランスで造られる発泡酒すべて。けれども一般的には、シャンパンでもクレマンでもない、手ごろな発泡酒のことを言います。
ドイツ	ゼクト	タンク内で2次発酵させる「シャルマ方式」で造られる、ドイツの高級スパークリングワインです。
	シャウムヴァイン	ドイツ産の手ごろなスパークリングワインのこと。
イタリア	スプマンテ	イタリア産発泡酒の総称。多くがシャルマ方式で造られますが、ロンバルディーアやトレンティーノなどでは、シャンパン方式による高級品も造られています。
スペイン	カヴァ	カタルーニャ地方で造られる、シャンパン方式の発泡酒ですが、値段は手ごろです。
	エスプモーソ	一般にはカヴァ以外の手ごろなスパークリングワインのこと。

※アメリカ、オーストラリア産などはスパークリングワインと表記されることが多いです。

参考文献：『ワインの基』

#### 【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO法人FBOに帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等について当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。