



カムバックとは呼ばないで：チャールズ・スミスがReal Wine（リアル・ワイン）を発表



この数年の大きな変革を経て、チャールズ・スミスは再び、得意分野である目を引くデザインの高品質ワイン造りに戻ってきました。

シアトルを拠点とする「House of Smith Wines（ハウス・オブ・スミス・ワインズ）」の創設者チャールズ・スミスが、新ブランド「Real Wine（リアル・ワイン）」を立ちあげました。この全世界展開ブランドの特徴は、「原材料表示」がラベルに明記されている点です。

「新ブランド『Real Wineリアルワイン』を立ち上げ、そのラベルに原材料を明記することは、透明性をさらに一歩進める試みなんだ。」——リアルワイン：本物のワイン、ありのままのワインとワイン名そのままにもチャールズの強い意志が主張されています。

「私たちは“放し飼いの卵や鶏”、“美しく安全な水”を求めているのに、化学実験の結果出来たようなワインを平気で飲んでいる。少なくともそのワインに何が入っているのかを知るべきだと思う。」

Real Wineはすでに販売が始まっており、まずはシャルドネとカベルネ・ソーヴィニヨンの2種類、合計35,000ケースの生産でスタートします。

使用されるブドウは、合成化学物質を一切使わずに栽培された、サステナブルな畑の果実のみです。

醸造では自然酵母による発酵を行い、添加物は一切使用せず、亜硫酸塩も極少量に抑えています。（ワイン中の亜硫酸は自然に生成されますが、多くの生産者は工程中に追加しています。）

チャールズ・スミスは1999年の創業当初から同じような自然な造りを行っていましたが、「Real Wine」では、消費者や業界に対して、より広い議論を呼び起こすことを目指しています。

「これは“模範を示す”ということなんだ。」とチャールズ・スミス。「誰かが、立ち上がって声を上げなければならない！」



アメリカでは、ワイン造りの工程で、法律で認められたさまざまな添加物や処理が行われることがあります（76種類）。消費者の多くは、こうした操作が低価格帯から高級ワインまで合法的に行われていることを知らないのが実情です。そして今のところ、アメリカのワイナリーにはどんなものが使用されていようと、ワインラベルに原材料表示の義務はありません。

「ラベルに原材料を載せること、あるいは少なくともQRコード（原材料リストへ誘導）に記載することに反対する理由はないはずだ。」とスミスは言います。

「それをしないなら、何を隠しているのか？という話になる。」

今後は、Real Wineだけでなく、House of Smithの全ワインにも原材料表示が追加される予定です。



<参考資料> アメリカでワイン醸造時に認められている添加物リスト

	英名	日本語名	用途カテゴリ
1	Acacia (Gum Arabic)	アラビアガム (ガム・アラビック)	清澄・安定化
2	Acetaldehyde	アセトアルデヒド	香味・フレーバー
3	Activated Carbon	活性炭	ガス・物理処理
4	Albumen (Egg White)	卵白/アルブミン	清澄・安定化
5	Alumino-silicates	アルミノケイ酸塩	清澄・安定化
6	Ammonium Phosphate	リン酸アンモニウム	発酵栄養素
7	Ascorbic Acid	アスコルビン酸 (ビタミンC)	酸化防止・保存
8	Ascorbyl Palmitate	パルミチン酸アスコルビル	酸化防止・保存
9	Bakers Yeast Mannoprotein	パン酵母由来マンノプロテイン	清澄・安定化
10	Benzaldehyde	ベンズアルデヒド	香味・フレーバー
11	Beta-Glucanase	β-グルカナーゼ	発酵関連
12	Calcium Carbonate	炭酸カルシウム	酸調整・pH調整
13	Calcium Pantothenate	パントテン酸カルシウム	その他
14	Calcium Sulfate (Gypsum)	硫酸カルシウム (石膏)	その他
15	Calcium Tartrate	酒石酸カルシウム	酸調整・pH調整
16	Carbon Dioxide	二酸化炭素	ガス・物理処理
17	Casein	カゼイン	清澄・安定化
18	Catalase Enzyme	カタラーゼ	発酵関連
19	Cellulase Enzyme	セルラーゼ	発酵関連
20	Chitosan Derived from Aspergillus niger	アスペルギルス・ニガー由来キトサン	清澄・安定化
21	Citral	シトラール	香味・フレーバー
22	Citric Acid	クエン酸	酸調整・pH調整
23	Copper Sulfate	硫酸銅	金属管理・除鉄
24	Defoaming Agents	消泡剤	消泡・泡管理
25	Dimethyl Dicarbonate (DMDC)	ジメチルジカルボネート	酸化防止・殺菌
26	Dimethyl Ether	ジメチルエーテル	消泡・泡管理
27	Dimethylpolysiloxane	ジメチルポリシロキサン	消泡・泡管理
28	Enzymatic Activities	酵素製剤 (一般)	発酵関連
29	Ethyl Maltol	エチルマルトール	香味・フレーバー
30	Fumaric Acid	フマル酸	酸調整・pH調整
31	Gelatin (Food-grade)	ゼラチン (食品用)	清澄・安定化
32	Glycerin	グリセリン	香味・フレーバー
33	Glyceryl Dioleate	ジオレイン酸グリセリル	乳化・消泡
34	Glyceryl Monooleate	モノオレイン酸グリセリル	乳化・消泡
35	Hydrochloric Acid	塩酸	酸調整・pH調整
36	Hydrogen Peroxide	過酸化水素	殺菌・衛生
37	Isinglass	イシングラス (魚膠)	清澄・安定化
38	Kaolin	カオリン	清澄・安定化
39	Lactic Acid	乳酸	酸調整・pH調整
40	Lysozyme	リゾチーム	酸化防止・保存
41	Malic Acid	リンゴ酸	酸調整・pH調整
42	Malo-lactic Bacteria	乳酸菌 (MLF用)	発酵関連
43	Milk Products	乳製品	清澄・安定化
44	Nitrogen Gas	窒素ガス	ガス・物理処理
45	Oak Chips or Particles	オークチップ/木片	ガス・物理処理
46	Oxygen and Compressed Air	酸素・圧縮空気	ガス・物理処理
47	Pectic Enzymes	ペクチン分解酵素	発酵関連
48	Phosphoric Acid	リン酸	酸調整・pH調整
49	Polyoxyethylene 40 Monostearate	ポリオキシエチレン40モノステアレート	乳化・消泡
50	Polyvinyl-poly pyrrolidone (PVPP)	ポリビニルポリピロリドン	清澄・安定化
51	Polyvinylpyrrolidone (PVP)	ポリビニルピロリドン	清澄・安定化
52	Potassium Bicarbonate	炭酸水素カリウム	酸調整・pH調整
53	Potassium Bitartrate	酒石酸水素カリウム	酸調整・pH調整
54	Potassium Carbonate	炭酸カリウム	酸調整・pH調整
55	Potassium Citrate	クエン酸カリウム	酸調整・pH調整
56	Potassium Ferrocyanide	フェロシアン化カリウム	金属管理・除鉄
57	Potassium Meta-bisulfite	ピロ亜硫酸カリウム	酸化防止・保存
58	Potassium Sorbate	ソルビン酸カリウム	酸化防止・保存
59	Propylene Glycol	プロピレングリコール	香味・フレーバー
60	Silicon Dioxide	二酸化ケイ素	清澄・安定化
61	Sodium Benzoate	安息香酸ナトリウム	酸化防止・保存
62	Sodium Carboxymethyl Cellulose	カルボキシメチルセルロースナトリウム (CMC-Na)	清澄・安定化
63	Sodium Chloride	塩化ナトリウム	その他
64	Sodium Hydroxide	水酸化ナトリウム	酸調整・pH調整
65	Sodium Metabisulfite	ピロ亜硫酸ナトリウム	酸化防止・保存
66	Sorbic Acid	ソルビン酸	酸化防止・保存
67	Sorbitan Monostearate	ソルビタンモノステアレート	乳化・消泡
68	Sulfur Dioxide	二酸化硫黄 (亜硫酸ガス)	酸化防止・保存
69	Tannin	タンニン	清澄・安定化
70	Tartaric Acid	酒石酸	酸調整・pH調整
71	Thiamine Hydrochloride	塩酸チアミン (ビタミンB1)	発酵関連
72	Urease	ウレアーゼ	発酵関連
73	Yeast (Pure Cultures)	酵母 (純粋培養株)	発酵関連
74	Yeast Cell Wall Preparations	酵母細胞壁調製物	その他
75	Yeast Mannoproteins	酵母マンノプロテイン	清澄・安定化
76	Zinc Sulfate	硫酸亜鉛	その他

