

お疲れ様です。今回ワイン課通信を担当させて頂くサンカントヌフの菊池です。  
自分自身ワインの知識も少なく、足りないところもあると思いますがお付き合いください。

## テーマ テイスティングについて

先月の全店共通テーマであるテイスティングについて、基本的なことにはなりますが、少しまとめてみたいと思います。

### INAO(イナオ)グラス

ソムリエコンクールやフランスのAOCの検定などの際に使用されるテイスティング用ワイングラスは、通称INAO(イナオ)グラスと呼ばれるものです。

このグラスは、L'Institut National des Appellations d'Origine(フランス国立原産地呼称協会)がテイスティングを全て同じ条件にするために開発したグラスです。

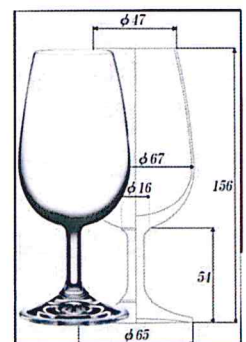
もちろんこのグラスでなければワイン・テイスティングが出来ない、というものではありません。

ただ、先が細まっているために香りが立ちやすいこと、中央部の膨らみ具合が色調を判断するのに容易であること、少量のワインで機能が果たせることなどを総合すると、もっとも使いやすいグラスといえます。

ワイン・テイスティングに理想的な供出温度は、白とロゼで15°C、赤で20°Cです。

(赤も15°Cで統一することもある)これは普段飲む温度より少し高めですが、香気をより出すためです。

### 外観



### ディスク

ディスクとは、ワインの表面の縁の部分です。この部分は表面張力の関係で、ほかのところと色調が違います。白ワインの場合は透明になるはずですが、

赤ワインの場合、若いワインでは鮮やかな赤紫色になるでしょうし、熟成したワインではレンガのような色になってきます。

ここでは、ワインの熟成度が一番はっきりと現れます。いずれの場合でも、ディスクは決してくすんでいてはいけません。また、ディスクの厚みは、ワインの粘度を表します。

グリセロール分を多く含むワインはディスクが厚くなります。

この場合コクがあるワインになります。

## 全体の色調

判断するのは、色合いと、色の濃さ、の2つの観点です。

この2つのポイントから、ワインの性格や成長度、品質の良否などを推測します。

この全体の色調のことを、フランスでは、“ROBE”(ドレス)と洒落た言い方をしています。

## 脚

ワインをグラスのなかで回転させて、その壁面にワインを残すようにします。

その直後、ワインがグラスの側面に沿ってゆっくりと下に流れ落ちます。

これが“脚”とか“涙”といわれるものです。これはワインのアルコール分と、グリセロール(粘成分)を中心としたエキス分がその発生要素です。アルコール分が13度以上あるグラン・クリュ(特級)クラスのワインや、ドイツのベーレン・アウスレーゼなどの貴腐ワインのようにエキス分の多いワインでは、この“脚”がはっきりと現れます。但し、これが出るのがすなわち、良いワインの証明になるわけではなく、アルコール分やグリセロール分が過度に含まれているときなどにも現れるので過度に評価しすぎないようにしましょう。

## 香り

### 第一香(ブドウ・品種の香り)

グラスを、鼻に近づけてください。このとき、グラス中のワインを動かさないようにしてください。この時の香りが、第一香と呼ばれるものです。この香りは、生のぶどうをかじったときに感じられる香りにもっとも近いもので、そのぶどうの本来の性格が感じられるものです。例えば、ボジョレーのガメイ種には、バナナのおいがる、等です。まず、香りの強さの度合いを評価し、それから果実香の種類(柑橘系か、プラム系かなど)を感じ取ります。

### 第二香(果実・スパイスの香り)

グラス中のワインを回すようにしてください。このようにすることによって、香りは前より何倍も強くなり、しかも空気中の酸素とよく触れ合うために、さまざまな香りが現れてくる、といわれています。ワインが若すぎる場合には、潜在能力があっても、現れる香りがあまり強くないことがよくあります。このことを、“香りがまだ閉じている”と言い表します。

ここでは、単純な果実香以外のものが出てくるかを感じ取ります。まず花の香りの種類(白花か色合いの濃い花か)草の香りがあるか、木の香りがあるか、土の香りがあるか、スパイスの香りがあるか、皮や動物系の香りがあるか、またその複雑さの程度はどのくらいか、などです。



## 第三香

一通りのテイスティングが終わって、30分以上グラスが放置できれば、その時に第三香が確認できます。これは、若いワインが今後より熟成をした時の香りが出てきます。熟成タイプのものでは、よくキャラメル香などが出てきます。

# テイスト

## アタック(タッチ)

口当たりには、ヴォリューム感などの第一印象に関する部分と、舌触りのバランスの部分と考えられます。

## レトロオルフェクション

これは、ワインを口に含んだとき、口をすぼめて空気を吸い込み、口中でワインと空気を混ぜるように「ズズズッ」と音を立てて吸い込むようにするのです。これは決して不作法なことではありません。遠慮なく、堂々とやって下さい。ワインの香気を含んだ空気が口中にたまり、口の奥を通して鼻腔の後ろの部分に到達して匂いがわかります。鼻から嗅いだものとまた違った香りが発見できます。

## 味わい

舌の全ての部分が、全ての味覚を感知するわけではありません。

甘味は舌の先、塩味はやや後ろの横側、酸味は両脇、苦味は奥の部分です。

白ワインとロゼワインの場合は、酸味と甘味が中心になっています。

赤ワインでは、酸味、甘味、苦味、の三角形で考えます。

全てのワインを通して、最も重要なことは、バランスがよいことです。そして、偉大なワインとなるためには、味を構成する成分が豊富であること、複雑であること、品があること、香りとのバランスが素晴らしいこと、等です。

## 後味の余韻

偉大なワインの大切な要素の一つに、この味の持続力を忘れてはいけません。

ワインを飲んだ後に依然として口の中に残る味わいと香りは、そのワインが偉大であるほど長くなります。この時間の単位にフランス人は、“コーダリー”という綺麗な名前をつけました。1コーダリーは1秒です。偉大なワインはこの“コーダリー”が12から20近くまでなるようです。

## 最後に

テイスティングをするにあたって、これまでの色・香り・味わいのそれぞれのパートの重点的なことと同等に、ワインという偉大な液体を五感で感じ取り、言葉にすることが大事なことで、とても難しい事だと思います。そのためには、表現のワードをどんどん増やして自分たちのワインの世界を広げることが必要です。毎月行っている、店舗ワイン会やPDS会を始めとし、外部の試飲会・セミナーなどに参加することで、他者の表現を聞くことはとても勉強になりますので、機会がありましたら積極的に参加していきましょう。私自身も勉強し、何か為になることを伝えられるように努力したいと思います。ここまでお付き合いいただきありがとうございます。

