

ワインのテイスティングとは —ワインの個性に近づくために

レストラン・マクシヴァン・オーナー・ソムリエ
佐藤 陽一

ブドウは産地を選び、産地はブドウを選ぶ

ワインはブドウからつくられます。ブドウは果物です。果物は自分の育ちたいところで育ちます。青森ならばリンゴ、南に下がって静岡や和歌山でみかん、岡山でメロン、沖縄でパパイヤ、マンゴー、パイナップルという具合にです。人間はさまざまな場所に移動することができますが、果物は適正な温度と日照量を必要とするため、住む場所が限られてきます。ワインの個性の一つである「香り」、それをつくり出す大きな要素となっているのが、栽培される場所です。

ワイン醸造用のブドウ品種は数千種類あると言われます。いま世界に流通している上級ワインをつくる品種として、白ならばシャルドネやピノ・ブラン、リースリング、赤であればピノ・ノワールやカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランなどがあります。ブドウは品種によって特有の香りがあります。つまり、北で育つブドウは、冷涼な気候で日照量の積算を好まない。そのため、やや酸味が残ります。南で育つブドウは日照量が大好きで、そのような暑い気候で育つと酸味が少なくなり、ボディ（味わいの豊かさ）が力強くなります。

ブドウの木は、呼吸と同時に光合成をしています。日照量が強過ぎると、水分の蒸散を防ぐために葉の気孔を閉じ、光合成を抑えて、呼吸作用だけを行うようになります。気候が涼しければ、酒石酸（しゅせきさん／ブドウに特有の酸）を貯めたままの活動を続けられるため、酸度の高い品種となります（そ

の代わり、糖度は抑えられます）。大雑把に言うくと、ブドウには涼しい気候を好む品種と暖かい気候を好む品種があるということです。

フランスの北半分（ブルゴーニュ以北）には、涼しい気候を好むブドウが、南半分は日照量を好むブドウが植えられています。ヨーロッパでは、地域によって栽培できる品種が法律で規制されていて、暖かいところに家を買ったのでピノ・ノワールを植えたいと言っても、法律上は認可されません。交雑しないよう、個性と品質を守るためです。従って、ボルドー地方は、赤に関してはカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルローは許可されていますが、ピノ・ノワールを植えてはだめなのです。

ブドウ品種による香りの違い

香りは、品種によっても異なります。ゲヴェルツトラミネールというドイツ系の品種があります。ゲヴェルツは香辛料の意味で、熟したライチや白桃、洋梨、白コショウのような香りがします。

シュヴァリエ・モンラッシェや、バタール・モンラッシェ、コルトン・シャルルマーニュといった特級ワインの原料となるシャルドネは、ブルゴーニュ地方などで栽培されるのですが、本来、香りの少ない品種です。「あなた任せ」などところがあるので、涼しい気候の石灰質土壌でつくと、シャブリみたいにするきりとして、柑橘系の香りが出ます。もう少し南にいくと、まろやかで、黄色いリンゴやアプリコットのような香りがするワインにな

ります。もっと日照量が多い南にいくとさらに変わる、というように、シャルドネは日照量や降水量によって大きく変化するのです。

ブルゴーニュやロマネ・コンティといったワインの原料となるピノ・ノワールという品種は、香りや色素量、タンニン、渋みは少ないのですが、熟成すると香りが出てきます。若いときには控え目なのに。

ボルドー、シャトー・ラトゥール、ラフィットといったワインは色素量が多く、渋み、タンニンの成分も多いので、醸造によって空気に触れさせないとまろやかになりません。原料となるカベルネ・ソーヴィニヨン 100%で長い間漬け込みをして、渋さも色もしっかり出して、タンニン分を出しても、香りはまだ開いてきません。25年～30年経たないと熟成しないのです。従って、カベルネ・ソーヴィニヨン 100%でワインをつくると、飲みごろがなかなかこない。商材として考えたとき25年間抱えるのも困るので、タンニンが少なくフレッシュな味わいのメルローという品種を加えてまろやかさを出したり、カベルネ・フランを足したりして、飲みごろを早くするということをするのです。

ソムリエは外観と香り、味わいをみる

ワインは人間と同じでそれぞれに個性や方向性や生き方があり、一般論があまり通じない。もちろんボルドーのカベルネはしっかり



気味とか、ブルゴーニュのピノ・ノワールは柔らかい、という基本的な枠組みはありますが、例えばアルゼンチンの標高 1,500 メートルの地域では、紫外線を当てて、異なる特徴を引き出すということをしているため、カベルネがまろやかだったりする。ワインの味わいは、大きくは品種、そして土壌、地形などの生育環境に左右され、樽や熟成などの条件も加わって複雑になり、一概には言えない、ということが起こってきます。

ワインの個性は「外観」「香り」「味わい」に表れます。

外観というのは、ワインがどういう状況にあるのかです。透明ならばとてもフレッシュだろうし、黄色がかっていると熟成感、酸化が進んでいるということです。

香りについては、ブドウ品種からくる香り（第1アロマと呼ばれます）と、その他の要素からくる特徴的な香りがあります。発酵からくる香りを第2アロマといいます。ワインはマロラクティック（乳酸菌が、ワイン中に含まれるリンゴ酸を、乳酸と炭酸ガスに分解する）といわれる発酵をしますが、この発酵が起きると、冷たく冷やしたライムを絞ったような味わいから、常温に置いたヨーグルトを木のスプーンですくったような、やわらかい酸味に変わります。こういうものが第2アロマです。さらに熟成によって変化していった香りを第3アロマといい、ブーケとも呼ばれます。つまり、ワインの香りには、（品種特性として）どこから来たか、作りがどうだったからこの香りが来たか、そして、熟成によってどのように変化したか、という3つがあるのです。

ソムリエの心得

ソムリエは、ワインによって、サービス温度は何度で、どういうグラスに入れて、合わせる料理はどのようにして、そして、今飲みごろなのかまだなのか、飲みごろになるのは

いつか、そしてデキャンタージュ、つまり空気に触れさせるサービスなどを行うかどうかを瞬時に判断します。特にコンクールともなると、全く情報なしでワインに向き合い、その外観と香り、味わい、その他の特徴からの可能性として、どの品種で、どのリージョンで、どの国です、ということをして3分間で導き出さなければなりません。ソムリエはワインの香りをなぜさまざまな形容詞で言うことができるのか、という質問をよく受けますが、相応のトレーニングをしているのです。

そのほか、ソムリエは実際の現場で仕事をしています。ゲストにわたしの言葉を聞いていただく時間は限られていますから、「このワインはどんな香りがしますか」と聞かれて、「うーん、そうですね、うーん、アプリコット？」みたいな答えでは誰も頼んでくれませんし、例えば接待のときなどはなかなか間に入れない。会話の最中に「じゃあ、ワインを」と言われて、「そうですね、今日は日照量の多い...」では「君の話は要らない」ということになります。ゲストが聞きたがっていることをいかに端的に言うか、というのがソムリエの使命です。ゲストが店に一步踏み入れられたときから、メニューの見方、オーダーの仕方、店の見方で、だいたいこの方のワイン経験値と、どういうものが好きなのかというのを一生懸命探り、その方が飲みたいワインの香りを探すのが仕事です。ソムリエには、ゲストの横に立って「このワインはこうで、こっちはこうですよ」とウンチクを語るようなイメージもありますが、ゲストは早くおいしいワインを飲みたい、おいしい料理を食べたいので、そこまでゆっくりとは聞いていただけません。そのとき、特に「香り」が大きな武器になります。

フルーツや花に例える

甘い食べ物というと、みなさんは何をイメージされるのでしょうか。イチゴ大福ではなく、

近所のパン屋のいいにおいのするメロンパンでもなく、できればもうちょっとシンプルな、加工していないものという、フルーツではないでしょうか。だいたいバナナや桃、メロン、マンゴー。それほど意見にばらつきはないでしょう。

酸っぱい、酸味のあるフルーツというと、もっとわかりやすくはライム、レモン、グレープフルーツ。いずれにせよ柑橘系が多いです。

苦い食べ物はどうでしょうか。苦いといえは、ゴーヤがありますが、苦いフルーツって意外に少ないです。ですから、フルーツの持っているイメージは、酸味と甘味になります。甘い香りのフルーツというときのみなさんのイメージはだいたい共通しています。酸っぱい香りのフルーツというときも同様です。そのほか、今流行っている食べ物を持ち出したりします。お互いの共通項をみつけていくのが、香りを伝える練習になります。

慣れてくると、通常より温度の高いところに置かれていたために、アミノ・カルボニック反応（アミノ酸と糖分が結合）で香ばしさが出てしまっている、ということがわかったりします。また、2005年のいいヴィンテージのブルゴーニュを12本買った。3本まではよかったが、4本目で香りが立たない、これはどうしてだろうといったことを分析する（香りを見る）のは、とても楽しい作業です。

分析用の表現と、もてなし用の表現

以前、ワインの表現として、馬小屋の香りとか、猫の小便の香りがあるということが有名になりましたが、これはほんとうにあります。ピピ・ド・シャ（猫の小便臭）は、フランスのロワール川流域のソーヴィニオン・ブランという品種が石灰土壌と組み合わせることができる、アサツキやグリーンアスパラを冷たく冷やして皮をむいたような香りのことをいいます。ブレタノミセス（馬小屋臭）、ブレッ

トと呼ばれるものは、醸造中の腐敗酵母の混入が主な原因で起こる、基本的には悪者ですが、程度と場合によっては伝統的なキャラクターとして肯定的に扱われることもあります。たまに興味を持ってその言葉を使う方はおられますが、私たちが実際にワインを勧めるときに「今日は猫のおしっこ、ありますよ」とか「馬小屋、あります」と言っても、「それ、欲しかったんだよね」と言われることはないのです。レストランではこういった用語はほとんど使いません。

つまり、ワインに酸化的ニュアンスがあるとする、何が起こったのか、そういう酸化的なニュアンスをもたらすものとして何があったのか。トリクロロアニソールという物質がコルク臭をもたらしたのか。自分の分析用にそういうことは考えますが、それと、ゲストに勧める用語は一応変えています。香水をつくる方や、ワイン工場で分析する方の分類は非常に厳密でしょうが、私たちは分析した後、ゲストに勧めなければならないという職業なので、表現の工夫が必要です。

色調と香りの関係

さて、ソムリエ教育はどのようになされているか。ソムリエ協会の教本は、一般の本屋さんでも売られています。巻末に「香りの表現」という項目があり、まずはやはり外観の表現が出てきます。輝きはどうか、色のベースになるものはどうか。そのあとが粘性ですね。グラスをぐるんと回したときの、グラスの壁面への伝わり方、流れ方はグリセロールとワインの温度との関係で変わります。思い切り冷やすととろーんと流れるし、常温のグラスに注ぐとずっと落ちてしまいます。これをソムリエは経験値からはかるのですが、ゆっくり尾を引きながら落ちてくる様子を、ジョンブ(脚)、ラルム(涙)などと表現します。

例えば、色がグリーンがかった、透明感のあるレモンイエローだった場合、出発点とし

て想定される香りは絞れますので、香りの表現としては、酸味をあらわす北方のフルーツを用います。淡い色調のグリーンがかった、若々しい色調のものを見ただけで、これには「パイナップルのような」や「マンゴーのような」は使わないよな、とソムリエ的には考えます。逆に、黄色くて、色の凝縮感があると、日照量を好むだろうな、酸化のニュアンスがあるな、グラスを回すととろーんと落ちていって粘性がある、そういうときに南方のフルーツ、パイナップルやマンゴーという表現を用いるのです。

香り表現の練習の仕方

今は日本のソムリエ協会にも養成講座がありますが、私は1988年から1990年までフランスに行き、パリのソムリエ協会ですべて1回あった勉強会でたくさんの知り合いをつくって、頼み込んで現場で働く、ということを繰り返しました。ホテルリッツのジョルジュ・ルブレさんは、シェフソムリエにもかかわらず、全然いばることなく練習につきあってくれました。外観と香り、味わいを言って、「もう少し深く分析してごらん」と言われたら、単なる一つの単語「スマイレです」ではなくて、「スマイレとラベンダーと、オリーブを少し刻んだようなオリーブタップナードと、その横には木質の香りが、少し香ばしく、火を入れた樽のニュアンスです」というように、形容をつなげていくという練習をしました。

練習は、街角から街角、例えばこの場所からあそこの入り口に行くまでに、歩いて10秒ぐらいならばその時間内にコメントを言う練習をするんです。「ミュスカデの何年」「やわらかい白い果実の香り」と、それによって少し桃のニュアンスと金属的なニュアンスも感じられる」といったように。

香り表現のさまざまな展開

例えばイギリスの某団体は、「酢酸イソアミ

ル系の香り」とか、「ソトロンという成分物質があるからちょっとナッツのような香りがある」というふうに、化学成分と結びつけて表現しているようです。私は、もちろんそれを踏まえた上で、ですが、実際の現場では一般の方にわかるように伝えなければならないと考えています。例えばミネラル感を例にとると、川原のきれいな水がひたひた流れているところの小石を口に含んだような（ウェットストーンミネラリティー）、といった表現があります。言い換えると、学校で体育の時間が終わって、男子が我先にと走って水飲み場に水を飲みに行く、押し合いへし合いしていてキャンッと蛇口に唇が当たる。そのときの金属的なニュアンスをミネラルと分析して、それをどう伝えようか、ということですね。

また、うちの店で人気のボルドーの白があるのですが、それは熟した桃の香りとともに、金属質の香りがある。ソーヴィニヨン・ブランの古い木とソーヴィニヨン・グリ（ソーヴィニヨン・ブランの突然変異種）を使い、樽を加えず、酸化もさせてないので、若々しい金属的なニュアンスがあるのです。しかし、「桃の香りと金属的な香りのあるワインです」と言われても、ゲストはあまり飲みたいとは思わないでしょう。「桃の香りがありながら、やわらかく、全体をまとめる特徴として5円玉や10円玉をぎゅっと握って嗅いだときのような、ちょっと金属的な香りも添えられています」という言い方をしたほうが、興味を持っていただけたと思います。もちろんゲストの状況によって——もてなしの時間がほとんどとれない人に「5円玉をね、」とは言いません。ゲストの年齢層によっても、桃というとまったりとした甘さをまずイメージされる場合があるので、桃よりもむしろ「黄色い果実」という表現に抑えて、「小ぶりな、熟した黄色い果実の持つ甘い香りが特徴的で、それに伴った味わいがこの料理と非常に合うと思います」といった表現にします。



的確な表現の追究

私は、若いソムリエには「香りのニュアンスは電話口の相手に、犬を説明するように考えなさい」と言います。「今日、犬を見た。耳が2つあった」「鼻が黒かった、足は4本」、これでは特徴が伝わりませんね。どこを見るかといえば、まずは大きいか小さいかです。毛の色も重要なので、それを説明します。そして、耳は垂れていたとか、尻尾は巻いていたといった外見上の特徴があります。まず小型犬とわかり、耳は垂れていて、毛はむくむくで、優しそうな犬で、顔がおじいちゃんみたいだったという、テリア系かなというのがわかるし、毛は長かったといえばヨークシャー・テリアとわかる。こういうふうに、決め手になることを言わなければなりません。

これがヨークシャテリア 10匹だった場合には、小型犬だった、かわいいとか、そのあたりはすべて必要ありません。10匹の違いは何か。毛の色の特徴や、雄、雌といったことでしょうか。ワインについても同様で、例えばピノ・ノワールでつくられたブルゴーニュワインをテイastingする場合に、色が薄い（色素量が少ない）、優しい香りという性格は基本的に持っているのです。それを押さえる必要はないのです。テイastingは、多いときは一回で50～60やります。「外観はルビー、やわらかくて軽やかで」というのはすべてに

当てはまりますから、それをメモしても、後で見直したときに意味をなしません。

他と違うところはどこか。若干酸化のニュアンスがある、他は赤い果物なのに、これはちょっとブラックチェリーのニュアンスがあって、樽の要素がある、といった特徴的な香りの要素をメモしていくのです。それを重ねていくと、マッピングがだいたいでき上がり、同じピノ・ノワールを使ったワインでも、香りを嗅いで口に含ませて、ちょっと酸味を思わせる赤いチェリーや、開く前のバラのような香りがある、となると北方のニュアンスです。香りの中にちょっとバニラやオークの要素があって、ブラックチェリーやすり潰したカシスのような要素があるという場合には、カリフォルニアですね。さらに、色がもっと青みがかっていて、淡く透明感があり、味わいは控え目だが香りの要素が高いとなると、ニュージーランドかな、と見ていきます。

ワインに共通の言語は英語とフランス語

ワインの用語には共通認識が必要です。香りを嗅いで、パン・ドゥ・ミ（食パン）の耳の部分やパンケーキのように、小麦粉にバターを入れてふっくら焼いた香りがする、というとだいたい人はわかりますよね。うちの近所のパン屋さんのパンのにおいがします、と言っても他人には通じないし、朝起きたときのフランスパンのいい香り....なんて言ってもイメージする範囲が広すぎて、重ならないでしょう。

だから、ソムリエ同士は何十年何百年かけて作ってきた共通言語としての用語集を持っていて、こういう外観で、この色で、この味わいだった場合には、こういったワインということが通じるようになっていきます。ワインの世界は英語とフランス語でつながっていますので、さまざまな国の人もコメントが揃うのです。

さまざまな香りを最高に楽しんでいただく

さて、ゲストが店に来られたら、そのゲストがソムリエに聞きたいことは何かを、タイミングをはかりつつ探ります。彼はフルーツ感を聞きたいのか、熟成感を聞きたいのか、そのほかのどういったことを聞きたいのか。そのためには、ふだんはどういったものがお好きなのか、と軽く質問をしたりします。

「今日は香りのいいものがほしい」と言われても、初めて会った方の「いい香り」がわかりません。頭ではわかっている、言葉として口に出すと印象が変わってしまうことも多く、「バタースカッチのような、木樽のような、そして、やわらかい」と言われてもまだ漠然としていますので、ふだん飲んでいるワインで好きなものを聞くと共通理解を進めることができるのです。「ボルドーがいいな」とくると、ボルドーはフランスの大西洋側でつくられ、基本品種はカベルネ・ソーヴィニオンやカベルネ・フラン、メルローなど、基本的にマロラクティック発酵をして、樽熟されている、という要素があるので、ここでその



人のストライクゾーンが決まります。あとは内角に投げるか、ストレートでいくか、です。

リピーターには、毎回真ん中に投げ込んでいたら飽きられますので、ワンバウンドして外角に外してしまうという手もあります。おいしいワインです、バランスがいいです、だけではなくて、後味にぐっと舌を押してくる味わいだとか、舌の上に長くとどまる甘みを伴った酸とか、それを分類して、投げ込み分けるのです。すると、お客さまも飽きずに、ワインを楽しんでいただけます。

我が店は、料理の皿によってグラスを変え、ワインの内容を変えていくのですが、最初はすっきりしたシャンパーニュで口の中を整えてもらいます。これは1か月以上置いて細かい泡をきちんと落ちつかせてから、冷蔵庫で3日以上冷やして、最高のコンディションで出すので、プラネタリウム仕立てと呼んでいます。飲むと口の中がフレッシュになって、体温も下がりますので、その次には、細身のグラスで、柑橘系の特徴を持った白。そうすると、唾液の分泌が活発になってきて、食欲も出てきます。例えば料理の2品目が、リードボー（子牛の喉元）をかりっと焼いたものにタマネギのムースやケッパーのバターソースとなると、少しなめらかな香りがいいでしょう。まずは柑橘系。フレッシュで、いかにも唾がじゅわっと出そうな、薄く、半分に切ったグレープフルーツをぺろとなめたような、そういった香りを味わっていただくのです。

その後、赤に進んでいくのですが、香りは重ねません。最初は柑橘の香り、次はバターやトースト、ワッフルといった少し香ばしい香り、さらに次の赤はスミレやラベンダー、その後にはちょっとすり潰したカシスやブラックチェリーの皮を思わせるような香りを勧めます。樽を使った香ばしさのあるもの、なめし革や干した肉、乾いたベルトのような熟成感のあるもの、冷めた紅茶のようなもの、

乾いた藁のようなもの。そんなふうにとどろん変えていきます。ワインを使い分けて香りを楽しんでいただくのです。ワインを少し冷やしたり、グラスを取り替えてみたり、ゲストが最高の飲みごろを味わっていただけるよう、絶えず気にしてサーブします。そしてソムリエである私は、うそはつかない、想像ではしゃべらない、ということ自分を律しています。

香りは、心に残り、記憶に残ります。子供のときに嗅いだ香り。田舎の台風の前、のちょっと湿った風の香りとか、夏の砂浜の貝がらのミネラルな香り、足を置くと「あつつ」となるのが予想できるような磯の香り、潮の香り、冬場に雨の降った森に入ったときの湿った、でもちょっとやわらかさのある香り。香りから想像するものには、開高健氏が著作で書いているように、そっと暖かいオーバーをかけられたかのような、お父さん臭ともいえる香りに包み込まれる安心感、というものもあります。香りの嗜好性はその人を決定づける、ということ言い過ぎでしょうか。

香りの持つ説得力はとても大きいのです。
(了)

佐藤 陽一／さとう よういち●大阪府出身。東京都内フレンチレストランにおいて調理の経験を積んだ後、料理人を目指して渡仏。そこでワインの楽しさに取り付かれ、一転、ソムリエ・サービスを志す。ヨーロッパ各国のワイン産地を巡った後、パリの「ビストロ・ドゥ・ソムリエ」での研修を経て帰国。現在、東京六本木にあるレストラン・マクシヴァンのオーナー・ソムリエ。飲料と食を含めた新しい可能性を模索する。全日本最優秀ソムリエコンクール優勝（2005）、第12回世界最優秀ソムリエコンクールに日本代表として出場（2007）。著書に『ソムリエの流儀』（小学館）がある。