

ワインビジネススタート  
マニュアル・  
ワインにかける熱い思い

1	日本の葡萄 .....	3
2	イタリアワイン .....	4
2.1	のらりくらりとプラマイゼロ 1 .....	5
2.2	アメリカからのワインをテイスティング記録 .....	6
2.3	のらりくらりとプラマイゼロ 2 .....	7
2.4	あたしたちの人工的な国家 .....	8
3	アメリカワインテイスティング ノムリエ放浪記 .....	10
3.1	テイスティングの基本 .....	10
3.2	テイスティングの仕方 .....	12
3.3	ブラインド記録 .....	13
3.4	時間と味わい .....	15
4	人生最高のワイン .....	18
4.1	ワインの王様 .....	18
4.2	王様テイスティング .....	19
4.3	ノムリエとは? .....	22

## 1 日本の葡萄

S県にて日本産のワインを試飲した。ワインクラブ会長として、多数のイタリアワインを試飲している私としては、日本で飲む、日本産のワインにとっても興味があった。古刹名刹でお守りなどを買った後、参道沿いにフランスを意識した洒落たワインの店があった。私は客を呼ぶ女なので、すぐに後から半常連のようなお客さんが来て、店員が一通り相手をした後、典型的国産葡萄を使った白から、テイastingに入った。

色は若い、今まで見た若目のワインに輪をかけて若い、気のせいかわカメのような緑色も感じさせる。香りも、あるか無きかの微妙な香りである。ミネラル香と言われるものとは一種異なる炭のような、線香のような香りがする。一口ぐっと口に含んでみた。水だなあという印象を強く受ける。ほのかにもしかしたら葡萄かもしれないという後味が残る。葡萄も根菜類に近い味わいをもち、ああ、日本の葡萄の特色だったなあと思ひ返す。余韻は残らない。いつまでも口の中にワインの感覚が残るのではなく、アルコールに晒されてすぐに舌が乾いてしまうようである。ふっと息を吐くと、鼻から吸い込んだ湿った日本の空気が喉の奥を優しく覆った。

続いて甘めのワインと説明された白を試飲する。地元で作られる葡萄で強い甘みが特徴のデザートワインだという。色と香りは前に試飲したものと似て、強烈なところはみじんも感じられない。テイastingを試してみる。この甘さをどう表現したものか、と思う。とにかく柔らかいのである。じんわりと甘みが伝わってくる。それは徐々に強くなるでも弱くなるでもなく、なんとなくほかに甘いのである。その甘みも甘味料の甘みではなく、でんぷん質の甘みのような、いったん変化した優しい甘さなのである。ああ、これが日本のワインかと味わいに浸る。もちろん余韻は長くなく、いつ消えたのか判らない。

ワインというのは多分に主観的なものである。そのときの自分の体調、感情、すべてを反映している。イタリアの白を数多く試飲した私が感じる印象は、イタリアに行く以前のものとは異なるはずである。日本のワインはよく言えば微妙で繊細、さわやかで上品、しかしあいまいで、パワーに欠け、水のように物足りないと感じる人もいるだろう。どちらがいい悪いではない。同じ人間であってもそのときの好み、状態によって全く違った捕らえ方ができるということなのだ。

日本の実家の風呂に久々に浸かった時、あ、しまった、ミネラルウォーターを持ってくるのを忘れたと思った。そしてさらにはっと気付いた。ここは日本だから水道水が飲めるのだと。海に囲まれ、山々には緑が茂り、降雨量の多い日本、温暖湿潤と言われる日本の葡萄酒はその立地条件を反映するかのよう、みずみずしく、優しかった。これもまた、日本を離れたことで得られた新たな発見であった。

日本滞在中に、3種類の特徴あるワインを味わった。一つは日本の白ワイン、あとの二つはイタリアとアメリカである。どれも日本という気の状態におけるテイスティングであると明記しておく。

## 2 イタリアワイン

だいたいは私の予想通りであった。ネッピオーロを中心にヴェスポリーナというノバラ丘陵で取れる葡萄を混ぜた、いい赤があった。大きく分けて二種類あるワインの一方ばかりを飲みつかれていた私としては、ワイナリーでこの赤を飲んだときには感動した。チェントプンティ、100点満点を付けよう、と審査員になったつもりで作り手の方に語った。さて、日本で飲んだこのワイン、日本の湿度、空気自体の重量を考えると、香りの広がりには時間がかかるのでは、と思っていた。試飲会での結果は然りである。ネッピオーロの特徴を上手くだしているワインなので、もちろんバローロ、バルバレスコなどのファンには大受けだったが、カンティーナで試飲している私としては、うーん、残念という感が強い。

ところが、予想外の美味しさだったワインがある。バルベーラ、樽をかけたバリッカートは珠玉の一品であった。もともとバルベーラという種類自体かつおだしのような、濃い蛋白の風味がすると私は個人的に思っている。バルベーラの育つ土壌は太古の昔、海であり、ブドウ畑はこうした石灰層の上に成り立っている。魚料理と合うかという点と難しいが、味わいとコクのある葡萄であることは確かである。

イタリアワインの試飲会中、ある質問を受けた。イタリアワインを選ぼうとすると葡萄の種類がたくさんあって、何を選んだらいいかわからないと。なるほどごもっともだなあと思う。フランスと比べて商業化されていないこともあり、マーケットと採算ベースを考慮して特定の葡萄生産に特化するということがない。イタリアという国の中でワイン生産の統制があまり取られていないということは確かに上げられると思う。

イタリアワインのこうした特長を踏まえて、下記のアドバイスを書いた。

私はキャンティの地元トスカーナ地方を、酸味、渋み、果実み、ボディなどの点で中程度においております。ミディアムにスマイレの花の香りが楽しめるワインといったところでしょうか？イタリア人は南の人はラテン系、小柄、黒髪、黒目、太い眉、顎が割れて骨太というのが典型的なタイプかとおもいます。北のほうはゲルマンとの混じりがあるので、栗色、金髪、青グレーの瞳、ほりが深く、色素が薄く、華奢で細身なかんじが典型的北イタリア人かと思えます。ワインを選ぶにも、これを一応の目安にさせていただくとわかりやすいかと・・・ですが、人と同じように個性も多種多様です。北でも果実味あるがっしり骨太の感じもあり、南でも繊細なワインもあります。一応の標準を頭の片隅に置き、あとは見慣れない葡萄の種類のを驚きを楽しむというスタンスがいいのではないのでしょうか？

### 2.1 のらりくらりとプラマイゼロ1

日本に戻る前、ミラノはすっかり春になっていた。1週間で気候があつと言う間に変わった。厚手の真冬のコートは朝晩でも要らないし、昼間は半そでで歩いている。室内の日なたや暖房が効いている場所は汗ばむくらいである。おそらく日本もそうなのだろうと、厚手の着替えはスーツケースに入れなかった。

ところが、東京について以外に寒いのに驚いた。朝晩は真冬のコートは欠かせない。日中太陽が出ていても、気温は低く風は冷たかった。花粉がひどいのに参ったが、春一番、花冷えなどという言葉思い出し、そういえば、日本の春はこんな風だったなあと実感する。突然春になるのではなく、じんわりと日が長くなり、徐々に暖かくなっていくのだ。三寒四温とはよく言ったものだ。かつて3月の末に日本を訪れたイタリア人にサンカンシオンの意味を説明したことがあった。三日寒い日が続きそのあと4日暖かい日が続いてだんだん春になっていくと、世界共通の認識のように説明したけれど、考えてみるとイタリア人にはピンと来ない表現だったかもしれない。

春だけでなく、他の季節はどうかと考える。イタリアの夏はイタリア自体を象徴する太陽の季節、9月になっても残暑のような日々が続き、明確に秋と思しき季節を経ぬまま、芯から冷える冬になる。そう、考えてみるとメリハリがはっきりしているのだ。あいまいになんとか太陽が照りついたり、寒くなってきたからコタツを出そうというノリではない。暑さ寒さも極端で、いやおう無しに強いのだ。