

ワイニング 一年生



日本ソムリエ協会認定ソムリエ

小久保尊

山田コロ イラスト

sanctuary books



はじめに

Préface

ワインを、勘で選んでいるあなたへ。

ワインは嫌いじゃない。

飲み屋でワインを注文することも、スーパーやデパートのワイン売り場に足を運ぶこともある。

でもラベルをながめてみても、一体なにが書いてあるのか解読不能……。

フランス、ドイツ、イタリア、チリ……国による味の違いがまったくわからない。

(千円のワインに比べて二千円のワインは、二倍おいしいの?)

値段の違いによる、価値の違いも見いだせない。

(か、軽めのやつで。あ、あんまり甘くないやつ)

店員さんやソムリエにワインの好みを聞かれても、戸惑うばかり。

(「金賞」「売れます」って書いてあるから、これでいいか)

だから結局、いつもお店のおすすめPOPがついていたり、ワゴンセールされているものの中から適当に選んでいる――。

わりとお酒が好きで長年飲んでいる人でも、ヰワインとはそんな関係が続けている人が多いのではないのでしょうか。

そんな人のために、この本は生まれました。

この本は生粋のアニメオタクからワインソムリエになり、いまは小さなワイン酒場のオーナーソムリエをつとめる筆者が、ヰワインという西洋絵画のように複雑でとらえどころのない存在を、まるで八ビットのドット絵のように、オタク目線でおおざっぱに単純化して説明した、「ワインのことがなんとなくわかった気になる」ワイン入門書です。

ワインなんて世界中どこでも、日常的に飲まれてるもの。

なんなら「お水」よりも安いものだってたくさん存在します。そもそもぶどうは最初から糖分が高いものなので、ほうっておけば酒になる。水分があつて糖分があつて、偶然、勝手にワインができていたのを猿が飲んでいたみたいなの、そんな程度のもんです。

だから本来、難しい知識が必要だったり、ハードルが高いものであるはずがないんで

す。

それでも「ワインってなんかとっつきにくい」印象があるのは、偉い専門家の方々が書いている入門書やガイドブックが、どれも「ちゃんとしすぎている」からではないでしょうか。

筆者も、ワインガイドブックに書かれていることの半分の知識も持ち合わせていません。必要ないからです。でも、うちのお店に飲みにくるお客さんに、ワインの魅力を語る上で困ったことはありません。

ワインの世界を理解するために必要なのは、正しい知識や歴史的背景ではなく、ときめきだからです。

筆者はこの「ときめき」を伝えるために、全力を尽くしたいと思います。

ときめくポイントさえわかれば、「普通のワインガイドブック」の内容を楽に理解できるようになります。この本はいわば、「ワインガイドブックのためのワインガイドブック」のようなものなのです。

そもそもワインの味というものは難しいのでしょうか。

うちのお店にくるお客さんの中には、「他のお酒には好みがあるが、ワインの違いだけ
はよくわからない」という方がたくさんいらっしゃいます。

なぜでしょうか。

「ソムリエの資格を持つ筆者も、**味覚についてはまったく自信ありません。**

実はビールと発泡酒、第三のビールの違いもわからないし、食べ物なんでも「塩辛ければおいしい」と思っています。彼女の手料理を絶賛したら、インスタントだったなんて
こともあります。

そんな筆者でも「ワインの味はどれも全然違うよ！」と断言できるのです。

たしかにワインは非常に種類が多いです。世界には何十万種類もあるともいわれていま
す。

それでも「**主要キャラの特徴**」さえつかめば、**ワインの違いはちゃんと楽しめるよう**に
なります。

シリーズ途中から観はじめたアニメは、なかなかその世界に入っていけないものでは
す。が、主要キャラの性格や役割、お互いの関係などを知るうちに、だんだん全体像が見えて
きます。

ワインに広がっている世界も、おおよそ、その雰囲気似ているのです。

ワインにもちゃんと「主要キャラ」がいます。やがてその「主要キャラ」の性格がわかってくると、ただお店にずらずらと並んでいたワインボトルたちが突然、あたかもお気に入りアニメのフィギュアに化したかのごとく、きらきらと輝きはじめます。そして一本一本に対しての愛情と、親しみと、興奮がわきあがってきます。そうなってくるともう、うざがられるのを承知で、周囲の人たちに語り倒したくなってきました。

なにより筆者の思うワインの最大の魅力は、飲み手の人生の経験値がそのままワインの味に反映されることです。

たとえば筆者が二十歳の頃、たまたま【ラ・ターシユ】という高級ワインを飲ませていただく機会に恵まれたのですが、感想は正直「なんかすげえ感じするけど、よくわかんないや」でした。

ああ、なんてもったいないことをしたんだろう！

一本ウン万円もするワインを、「わかんないや」で切り捨てた筆者のバカ！です。でも仕方ありません。ハイクラスのワインは、万人に「おいしい」わけではなく飲み手

のレベルを求めます。

当時の筆者にとつて、ラ・ターシユはあまりにも早すぎました。ファミレスの安ワインで十分満足だったのです。

そんな筆者でも、二店舗の飲み屋を七転八倒しながら経営し、人生の酸いも甘いも噛み分けつつある現在ならば、ラ・ターシユより数段格下のワインを飲んでも、もう三日三晩ぼーっとしてしまふほど感動することができます。

なぜそこまで感動できるのかうまく表現はできません。

ただ優れたワインなら優れたワインほど、それを飲んだ人の人生に刻まれた記憶を、たくさん蘇らせてくれるような気がするのです。

いろいろ勝手なことを申し上げましたが、長い人生、ワインを知らずに過ごしても、な
んの問題もないでしょう。

それでも、もっと知ってほしいと思うのはなぜか？

それは知っていると、おしゃれじゃない？ っていうことです。

(今日は久しぶりの仲間が集まるから、**テンプラニリー**で盛り上がりよう！)

ワイン売り場で、飲みたいワインを迷わず選べるようになったり……。

(二〇〇二年の【シャトー・カロン・セギュール】なら、さすがにこれくらいするよな
↓)

ワインの値段の価値がわかるようになったり……。

(ちよつと口の中をすつきりさせたいから、次は**ソーヴィニヨン・ブラン**で)

ワインバーで、ちよつと好みを言えるようになったり……。

(ペッパーチキンと、オーストラリアの**シラーズ**を合わせよう！)

ワインをその日の気分や食べる物に合わせて選べるようになったり……。

ときどきそんな瞬間が訪れるたびに、自分のことを「おしゃれかも」と思えたりして、
なかなか楽しいものです。

ぜひ一度、ワインの世界に足を踏み入れてみてください。

その小さな一歩が、人生をより複雑でややこしく、そしてちよつとだけ素敵なものにして
てくれるはずですよ。



ワイン一年生

目次

Contenus

第1章



ワインの基本

はじめに

登場キャラクター紹介

プロフィール

おいしさ

ワインのベタ

メジャーな品種

単一とブレンド

ラベル

価格

味わう

土地

道具

保管

マナー

食べ合わせ

ワインの基本がわかったら

100 095 090 085 080 076 071 064 055 049 041 035 030

021 014 002

フランス	106
ボルドー地方（フランスの）	111
ボルドー地方の主要品種	117
メドック地区（ボルドー地方の）	126
サン・テミリオン地区（ボルドー地方の）	130
ソートルヌ地区（ボルドー地方の）	131
ポムロール地区（ボルドー地方の）	132
グラヴ地区（ボルドー地方の）	134
ブルゴーニュ地方（フランスの）	136
ブルゴーニュ地方の主要品種	141
シャブリ地区（ブルゴーニュ地方の）	148
コート・ド・ヌイ地区（ブルゴーニュ地方の）	149
コート・ド・ボーヌ地区（ブルゴーニュ地方の）	152
ボージョレ地区（ブルゴーニュ地方の）	154
シャンパーニュ地方（フランスの）	156

第3章

新世界

コート・デュ・ローヌ地方（フランスの）	161
コート・デュ・ローヌ地方の主要品種	166
アルザス地方（フランスの）	171
アルザス地方の主要品種	176
ロワール地方（フランスの）	179
ロワール地方の主要品種	183
南フランス	186
南フランスの主要品種	190
イタリア	192
イタリアの主要品種	201
スペイン	206
スペインの主要品種	211
ドイツ	214
ドイツの主要品種	220



あとがき

エピソード

アメリカ

アメリカの主要品種

オーストラリア

オーストラリアの主要品種

ニュージーランド

ニュージーランドの主要品種

チリ

チリの主要品種

アルゼンチン

アルゼンチンの主要品種

南アフリカ

南アフリカの主要品種

日本

日本の主要品種

276 269

267 263

261

257

255

251

249

245

243

240

237

233

230

224

登場キャラクター紹介

転入生



味覚も収入も平均的なサラリーマン。人に頼られると断れない性格。

ナルロー



赤

おっとりまったりお姉さま。渋味、酸味がひかえめでまろやか。

店員さん



ワインショップ店主、兼ワインスクール教師。ワインの普及活動のため、客を軟禁状態にすることも。

カベルネ・フニン



赤

みんなをサポートする名脇役。他の品種にブレンドされると「上品さ」が加わる。

カベルネ・ソーヴィニヨン



赤

どんな役目もきっちりこなす優等生。渋味が豊富な赤ワインの王道。

シャルドネ



白

人懐こい、みんなのアイドル。産地や造り手によって味が大きく変わる。



ニロー

赤

元気でやんちゃな、みんなのムードメーカー。スパイシーで、重厚な味わい。



ピノ・ノワール

赤

人を寄せつけない気品と美しさ。薔薇の香りに、赤いフルーツの味わい。



ヴィオニエ

白

ほわほわ、天然イケメン。白い花のような香りと、独特なフルーティーさがたまらない。



ガナイ

赤

無邪気なわがまま娘。ボージョレでおなじみ、いちごの香りの早飲みタイプ。



グルナニエ

赤

あか抜けない田舎っ娘だが、将来性は無限大。いちごジャムや黒コショウの香り。



ピノ・ムニエ

赤
白

ピノ・ノワールも一目置く孤高の美しさ。シャンパンの隠れた主役でもある。



ピロ・ピロ



ミステリアスな魅力の二面性がある。イタリアでは“すっきり”、フランスでは“重厚”になる。



ルーサンヌ



いつもマルサンヌを助けているお世話役。ハチミツやあんずのような繊細な香り。



ゲブユルツ
トシニール



派手系のものならなんでも好きなギャル。ライチや香水のような独特の強い香り。



マルサンヌ



病気がちで家から出られず、ドギツイオタクに。酸味は少ないが、実は豊かな香りがある。



ミュスカデ



いつも服が汚れている、さわやかドジ男。なじみやすく、シンプルですっきりした味わい。



ルーペンク



わかりやすいツンデレ娘。キリッとした辛口や、酸味とのバランスが良い甘口になる。



モスカート

白

かわいい弟タイプだが、実は腹黒かも。甘い香りと味わいで、若い女性に大人気。



ソーサイリマン。

白

素直で、クールな天然美少女。ハーブやグレープフルーツの爽やか系フレーバー。



サンジヨベーゼ

赤

「キャンティ」でおなじみ、芯の強いリーダータイプ。渋味と酸味のバランスにすぐれる。



シトロン・チロリン

白

目立ちたくないのに、逆に目立ってしまう変な子。どこも突出したところがない不思議な味わい。



ネッビオーロ

赤

「バローロ」で知られる世間知らずの王子様。長期熟成に耐えられる、重厚でふくよかな味わい。



カニヤン

赤

最近、更生することができた元ヤンキー。タバコやチョコの香りと、熟した果実の味わい。



トロンデス



見た目は完全に女の子だが、彼はいわゆる男の娘。まるでフルーツヨーグルトのような甘い香り。



ミューシー・
トゥルガウ



地味で目立たないが、みんなから慕われる影の実力者。奇をてらわないまっすぐな味わい。



甲州



シャイで口数の少ない、美しき大和撫子。和食にも合わせやすい、品の良い香りと味。



シルヴァーナ



いつもリースリングに出し抜かれてしまう女子。酸味の強いぶどうを、中和できるまろやかさ。



マスケット・
ベリーA



シャイな甲州をひっばる元気っ娘。ほのかにただよう黒蜜と赤い果実のフレーバー。



ブルベメン



見た目はゴツいが中身は乙^{ビト}メン。カシスやスマイレの香りとバランスの良い渋^{シビシ}味。



ピュータービート

赤

南国出身だから寒いのが苦手な踊り子。野性味あふれるジュースさが魅力。



シンパティック

赤

ダイナミックで、気のいいアネゴ肌。凝縮されたパワフルな果実味でみんなを圧倒する。



ヤシキ

白

つい守ってあげたくなる天然ドジっ娘。口当たりがやわらかくなめらかで酸味はひかえめ。



カルナネール

赤

ひたすら食いしん坊なマイペース男子。まったりフルーティーで、渋味ひかえめ。



イクノムーヴ

赤

キザで情熱的なダテ男。プラムやダークチェリーなど、黒系フルーツの力強い香り。



サンデー

赤

夏の観光地が似合いそうな健康女子。桃やいちごのさわやかな香りをふりまく。

赤ワイン

味わい分布図

渋味が強い

カベルネ・ソーヴィニオン
(新世界)

カベルネ・ソーヴィニオン
(旧世界)

ネッビオーロ

シラズ

シラー

サンジョベーゼ

ジンファンデル

テンブラニーヨ

マルベック

グルナッシュ

カリニヤン

カベルネ・フラン

ピノタージュ

マスカット・ベリーA

ピノ・ノワール(新世界)

ピノ・ノワール(旧世界)

サンソー

ガメイ

渋味が弱い

フルボデー

メルロー

カルメネール

ライトボデー

セミヨン(甘口)

シルヴァーナ

フルーティー

リースリング(甘口)

ミュラー・トゥルガウ

モスカート

ゲヴェルツトラミネール

ヴィオニエ

シャルドネ(新世界)

ピノ・グリ(仏)

セミヨン(辛口)

トロンテス

マルサンヌ

フルボデー

シュナン・ブラン

ミュスカデ

ライトボデー

シャルドネ(旧世界)

リースリング(辛口)

ソーヴィニオン・ブラン

ルーサンヌ

ピノ・グリ(伊)

甲州

すっきり

白ワイン

味わい分布図



ワイン[🍷]一年生
プロローグ
Prologue











