

ワイン・ボキャブラリー

ワインを楽しむための基礎用語

横山 弘和

身近になったワイン・ボキャブラリー

不景気と言われる社会情勢のなかで国民の消費経済が停滞し、外車をはじめとする外国製品の輸入が落ち込んでいます。しかし例外もあります。何回めかの、いわゆるワインブームで、ワインの消費は著しく伸びています。ワイン生産の主要国であるフランス、イタリア、ドイツ、スペインなどヨーロッパは勿論、その他のニューワールドと呼ばれるアメリカ、オーストラリア、南アフリカ、さらに今話題の南米チリ産のワインに至るまで、まさに世界中の国々から日本に向けてワインが運ばれてきます。食生活が益々豊かになる、喜ばしい現象と言えます。

さて、新聞などでもワインの宣伝が多く目につくなか、最近目にとめたある輸入商社の広告は、比較的廉価なワインをケース単位で注文できるというものでした。豊富な品揃えのなかから、フランスやイタリア産のワイン1ケース<12本入り>が送料込みで6,000円、しかも自宅まで配送してもらえるのです。1本あたり500円で飲めることになって、これなら、家庭でも日常気軽にワインが楽しめます。

これらのワインは、それぞれ生産地とぶどう品種の特徴をそなえていて、決して安かろう、不味かろうといったことのない品質でしょう。この広告では、銘柄一つ一つに簡単な味の説明がつけられています。

例えば、

ブルゴーニュ ピノ・ノワール

「ラズベリーの香りとデリケートでソフトなタンニン」

プイイ・フェイッセ

「アーモンドの香りと柔和で繊細な味わい」

レロック・ルウサック・サンテミリオン

「濃厚な香りとコクをもつ力強い赤」

といった具合に、果物やナッツ類にたとえて、また、ソフトとかコクがあるとか、濃厚とか繊細とか、色々な形容詞で修飾し宣伝しています。この世に数多くある飲み物のなかで、ワインほどその外見(色)、香り、味わいが言葉で表現され、飲み心地までが描写される飲み物は他にありません。

このように、ワインを飲む楽しみを、色、香り、風味に分けて言葉で表現することが、ワイン通が多くなるとともに日本でも盛んになってきま

した。ワイン・ボキャブラリー(ワインテースティング用語)の登場です。それでは、このような習慣は、一体いつごろから始まり、どう広がっていったのでしょうか。

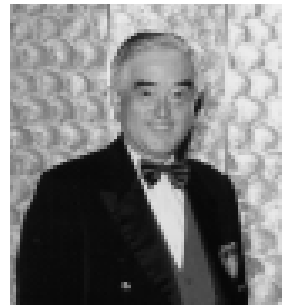
ワイン・ボキャブラリーの歴史

ワインを評価した古い文献に、16世紀(1537年) Charles Estienneによって出された『Vinetum』があります。しかしこの著作では、単に、ワインによって違う基本的な耐久性(持ちのよさ)、硬さ、軟らかさ、貧しさ、乏しさを特定の用語で表現したにとどまり、香りや風味については触れていません。もう少し後の1549年に書かれたOrlando de Suave(実名Jacques Gohorry)の『Devis sur le vin』では、僅かながら進歩して'O quelle liqueur, quelle framboise!' (なんと芳しいリキュール、なんと甘いフランボワーズの香りよ!)と感嘆の声を挙げています。これは、現在ワインの香りが色々な果物の名前で表現されている、その始まりだったのかもしれませんが。

その後18世紀の終わりまでこれといった変化はなく、美食評論の先駆者Crimod de La Reynièreは、彼の気に入らなかったワインについてのみ記録を残しています。それはイタリア、スペイン、ラングドックなどの甘い酒精強化酒について、薬のような風味がして、どちらかと言えばワイン愛飲家のセラーよりも、薬剤師の戸棚にしまっておく方が適切だと皮肉っています。また、試飲したTokay(有名なハンガリー産の甘いワイン)のことは、「不快な腐ったリンゴの味」がしたとけなしています。

19世紀に入ると、1826年Jullienは、『Manuel du Sommelier』の中でワインの香りを“bouquet”と呼び、なぜなら、ワインは数種類の芳香で構成された混合物であるから、と説明しています。それが特色ある優れたワインを見分けるしるしになると言うのです。

同じ頃英国のワイン作家Cyrus Reddingは著書『French Wines and Vineyards 1860』の中で、「クラレット(ボルドーの赤ワイン)はスマイルの香りがすべきだ」と、花の名前を少しだけ使っています。また、同世代のT.G.Shawはその著書『Wines, the Vine and the Cellar』で「非常に楽しい、より良質なフレーヴァーだが硬い、



横山 弘和 / よこやま・ひろかず

1930年兵庫県生まれ。65年ホテル・オークラ(東京)入社。95年に退社するまでソムリエとして30年間一貫してワイン関係業務に従事する。88年11月ブルゴーニュ・シュヴァリエ・デュ・タートヴァン(利き酒騎士)叙任。現在佐多商会ヴィタリテ事業部在籍。

少しかもしれませんがその価値はない、好きではない・」などの言葉でワインを評価しています。3世紀を経ても、大きな進歩は見られなかったようです。

小説の中のワイン修辭学

今世紀になると、ワインは欧米の著名な作家の作品にしばしば登場するようになります。その有名な例として、英国を代表する小説家イーヴリン・ウォーのベストセラー『ブライツヘッドふたたび』があります。文中の主人公、セバスチャン・フライトとチャールス・ライダーの2人の大学生がブライツヘッド城で古いワインテースティングの本を見つけ、城の酒蔵にある豪華なワインのストックで試飲を行います。種類の違う3本のワインを飲み比べ、酔いが回るとともに空想が異常に高まっていくのですが、そこで互いにかわす会話を紹介しましょう。

"... It is a little, shy wine, like a gazelle."

「・・・これは羚羊のように怯えた目付きをした酒だ」

"Like a leprechaun."

「アイルランドの親切な妖鬼のようだ」

"Dappled, in a tapestry meadow."

「綴れ織りの帳に織られた牧場で日光を斑ら浴びている」

"Like a flute by still water."

「静かな流れの傍で聞く笛のようだ」

"... And this is a wise old wine."

「・・・そしてこの酒は賢い老人だ」

"A prophet in a cave."

「洞窟に住んでいる予言者だよ」

"... And this is a necklace of pearls on a white neck."

「そしてこれは白い頸に掛けた真珠の頸飾り」

"Like a swan."

「白鳥のようだ」

"Like the last unicorn."

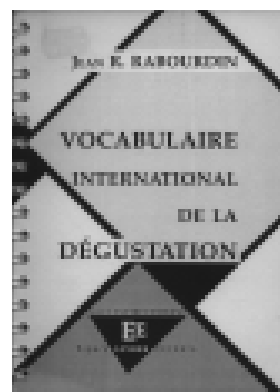
「最後に生き残った一角獣だ」

(吉田健一訳)

彼らが味わったワインは、おそらく感激に値する上等の品質であったでしょう。ただワイン名がわからないのが残念です。この会話では、



左:『Brideshead Revisited』Evelyn Waugh 1945
右:「ブライツヘッドふたたび」吉田健一訳



花の名も果実の名も全く出てきません。ワインを語る装飾的用語も詩的感情の表現も、比喩や修辞、つまり“空想”の部類に入る言葉です。

奥深いワインの評価

それでは、“空想”ではなくワインの“事実”を語る言葉にはどんなものがあるのでしょうか。ここにたいへん参考になる専門書があります。

『プロのためのワインテースティング入門』（原題『Winetasting enjoying understanding』）Michael Broadbent著 西岡信子訳（1979年、柴田書店）

この本は、イギリスの名門競売商クリスティーズのワイン部門責任者であったマイケル・ブロードベント氏が、長年にわたってワインの利き酒を職業としてきた経験から、自己の主張をはっきり表明して書かれた名著です。ワインの利き酒記録の取り方、用語の使い方について、非常に注意深く、丁寧に説明しています。原著は英語で書かれていますが、日本語に翻訳され非常に参考になります。約220の利き酒用語が解説されていて、日常ワインを飲み、評価し、表現するのに充分です。

もう1冊、小生の蔵書に『^{ヴォカビュレール}VOCABULAIRE ^{アンテルナショナル}INTERNATIONAL DE LA ^{ドゥーラ}DÉGUSTATION ^{テギュスタシオン}』（国際ワインテースティング基本用語辞典）があります。フランス語、英語、ドイツ語の対訳で、テースティング用語が1700以上紹介されています。それらは、基本的に視覚、嗅覚、味覚の3つに大きく分類されます。

視覚（外見）

色、白ワインの色調の濃淡、赤及びロゼワインの色調の濃淡、透明度、輝き（光沢）、流動性、粘性（酒脚）、発泡性ワインの泡立ち、色々な欠点

嗅覚（香り）

動物の香り（アロマ）、芳香性の香り（アロマ）、森林の香気（植物）、化学的な香気、色々な香気、香辛料と香料（スパイス）、発酵成分の香り、焼いた焦げ目の香気、花の香気、新鮮な果実と乾燥した果実及び木の実の香気、隠れた香気の高品質、隠れた香気の強さ、香気を持続性、嗅覚の欠点、香気の進化、植物性の香気

味覚

甘さ、塩味、酸味、苦味、タンニン、ワインの釣り合い（バランス）、ワインの進化（熟成）、ワインの欠点、見かけと異なる味覚、ワインのこく（ボディ）、芳香と味覚の持続性、試飲の結論を出す前に使われる表現のリスト

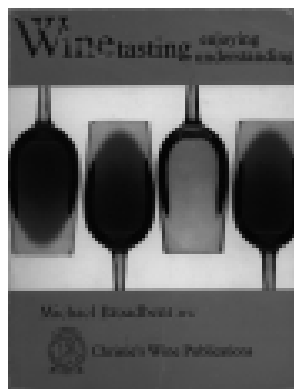
以上の項目に、それぞれ具体的な用語が羅列されていて、これこそまさにプロのための専門書といえます。アマチュアにはとてもこれだけの数の用語を駆使してワインを評価することは無理です。ワインの試飲も、仕事のため、楽しみのためと分けて考えるべきだと思います。ただ、突き詰めると、ワインの評価がこんなに奥深いものだとご認識いただければ幸いです。

肝心のブルゴーニュ・ワインについても、独特の表現があります。優れたシャブリは、ワイルドマッシュルーム、あんず茸、木しめじを思わせる香りがします。また、若いブルゴーニュ・ワインの赤が、カシスの香りがするときは長持ちする証、いちごやチェリーの香りがするときは早く飲んでしまうのがよいと言われています。

最後に教訓を2つ；

ブルゴーニュワインについて、語り過ぎないこと。よいワインは自らが語りかけてくれるもの。

ブルゴーニュのワインは論ずるものにあらず、ただひたすら飲むものなり。



ブルゴーニュへ、ようこそ

中世がいまだに息づいているブルゴーニュへいらつしやいませんか。数々の銘酒を生み出すぶどう畑、グルメレストランの数々、中世そのままの街なみ、美しく広がる大地や、小さな村々、豊かな生命力と「はだのぬくもり」を感じる地方、それがブルゴーニュです。



Château de Chailly / シャトー・ドウ・シャイイ

お問い合わせ

（株）佐多商会ヴィタリテ事業部 担当：岩沢

Tel. 03 3582 5087