

21世紀を迎え

ヴィンテージについて

横山 弘和

いよいよ新しい世紀の幕開けです。20世紀の100年間に人類の飲物に対する嗜好も色々と変化しました。そして、特定のアルコール飲料がもてはやされる「ブーム」も何度か起こりました。そんな中で、私にとって最も喜ばしい「ブーム」がいわゆる「ワイン・ブーム」です。この、「葡萄」を原料としてできる、おそらく有史以前から存在したであろうと考えられる古いお酒。さらに、人間の進歩と一緒に長い時間をかけて現在の形に到達した素晴らしいワインが、19世紀頃までは運搬の難しさなどの事情から、主にヨーロッパなど限られた地域だけで消費されていました。それが、やっと20世紀後半になって、新しい便利な交通手段の出現で、今や世界中の隅々まで運ばれ、大勢の人たちに飲まれ、愛されることになったのです。これは人間の食文化史上、最も楽しい出来事と言ってよいと思います。わが国でのワイン嗜好も21世紀には更に定着したのになるでしょう。

さて、ワインには複数の年の収穫ぶどうで造られたワインを混ぜ、ラベルに年代の表示の無い低価格なワインが一部ありますが、大抵の場合は単年の年の収穫だけで造られます。ワイン愛好家はラベルに書かれた年代を見て、そのヴィンテージが良い年とか、普通の年とかに大きな関心を寄せて購買の選択をします。またヴィンテージの選択には、その年にどのような出来事があったか、結婚した年、子供や孫誕生などの祝い事で選ぶこともよくあります。区切りの良い年にも人気があり、ここ数年は1900年最後の年である1999年、世紀末である2000年、21世紀最初の2001年などのヴィンテージ、というようにこれらの年代がワインのラベルに表示されているワインを開けて飲み、特別の感慨にひたることも流行しそうです。特にブルゴーニュの赤ワインで1級畑や特級畑の銘醸ワインで長持ちするワインをある程度まとめて買い、将来のために寝かせて置き、特別の機会に飲むのは意義のあることだと思います。

それでは本題に入りましょう。今回はワインのヴィンテージについて、また、年別のワインの評価を表記するヴィンテージ・チャートについてお話ししたいと思います。

ヴィンテージ(Vintage)とは

ヴィンテージは英語で(ある特定の年)を意味します。主にワイ



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。現在佐多商會業務室在籍。

ンの収穫、作柄のことを言い、ヴィンテージ・イヤーはぶどうの豊作年、当たり年を指します。まず、良質のワインを造るには、長く熟れたぶどうが必要です。未熟なぶどうや、傷んだぶどうからは決して美味しいワインは造れません。従って、美味しいワインを見つけるにはそれぞれのワイン生産地でのぶどうの出来、不出来を知ること、おおよその品質を窺い知ることに役立つのです。

産地

質の良いワインを造るぶどうが理想的に育成するには条件が幾つかあります。まず地球上でぶどうが栽培できる土地は、北半球で北緯約30度から約60度、ほぼ日本列島の九州から北海道までがすっぽり入る地域です。南半球では陸地が少ないので南緯約30度から40度までのワイン・ベルトと呼ばれる帯状の地域です。それより北でも南でもぶどうは上手く育ちません。加えてその土地の土壌や地質がぶどうの栽培に適しているかが重要になります。従ってそのような土地は限られていることになります。これがブルゴーニュその他の既成のワイン産地が尊重されている要因です。

次いで重要な条件は天候

毎年、ワインの原料ぶどうの品質に大きく影響するのが、年によって異なる気象現象です。5月に花が咲いて9月から10月に収穫されるまでの百数十日間、晴天が多く、日照時間が長いと、糖度の高い良質なぶどうが育ちます。傾向として気温が低めの年には果汁の酸度が上がります。これは白ワインにとって新鮮で、さわやかな味わいになります。しかし赤ワインは酸度が高いと苦くて、すっぱく不快な味わいになります。一方、気温が平均より高めの年は糖度は充分でも、ワインは焦げ付いたような味わいになり美味しくありません。これらの条件以外にも生産者たちが恐れる急激な天候の変化、ひょう、竜巻などの災害や、年によって降り出す秋の長雨があります。収穫直前に雨が降り出して止まず、雨にたたかれながら取り入れをしたぶどうからは決して良質なワインは期待できません。毎日の天候を心配して、自然とも戦うぶどう栽培は易しく無く、生産者の苦労が偲ばれます。

