

# Questions about wine

## ますますワインがおもしろくなる 1000の質問



Q 01 | ワイングラスには、  
きまりがあるの？

A 基本的にグラスは  
自由に楽しんで。

今、グラスはヨーロッパのブランドが人気です。少し前はリーデルがとも人気で、フランスのレストランでも使用頻度がとても高かったのですが、最近のブルゴーニュのレストランではザルトの大きなボールのものが一世風靡しています。

またシャンパーニュ地方に行くとは関係なく使用していますし、3ツ星のオーベルジュでは、ペアリングでリーデル、ロブマイヤ、パカラやアンティークのグラスなどをいろいろ取り混ぜてワインやカクテルに贅沢に使い分けていました。今後もワインを楽しむためのグラスは自由に無限のスタイルがあると思います。

日本のメーカーも頑張っていて、湯島で創業の木村硝子は、デザイナリーや作家とコラボした日本の食卓に合わせた日本の飲食店を意識した物をすべてハンドメイドにより製作しています。

確かに、高価なグラスを買うのは勇気がいりますが、家飲みを豊かにしてくれること間違いありません。買い足せる物をまずは1個からお勧めします。

Q 03 | 地図が大事って  
ほんと？

A 地図を見るほど、  
ワインが見える。

ワインの産地の地図を見ることはとても重要です。大きくその地方がまず北なのか南なのかという事が左右するのがワインです。

葡萄は天候や日射量と土壌に左右されます。特徴として南は暖かく日射量が多く葡萄が甘く熟れるので、アルコールが高く酸が柔らかいワインになります。また北は天候が厳しいので、酸味が多く糖が少なくなる。そのためアルコール低めの酸のキレのあるワインになります。

テイスティングした時に一番わかりやすいのは、ワインの産地が北なのか南なのかということ。アルコールと酸の量で判断します。しかし地図を見ていないと南北はわかりません。地図を見る癖をつけてください。今、地図は携帯のマップで検索が可能で便利！フランスやその他のワイン産地の地図も見る癖をつけて勉強するとワインが理解しやすくなります。子供の頃に日本地図を覚えたように、ワインの産地の地図の理解が、ワインマニアになるための第一歩になりますよ。

Q 02 | ワインノートって  
必要？

A 経験値を  
あげたいなら、  
オススメ。

ワインを飲み終わって、覚え書きとしてパチリと写メをとって終わりにしていませんか？写真を見てなんだっけ？と思いつけない事もしばしば。人間の記憶は曖昧です。ワインを飲んだすぐ後、または次の日でも構いませんので、そのワインのデータを取りましょう。スケジュール帳に走り書きで構いません。

記録するのはワインの名前、スベル、ヴァンテージ、品種、飲んだ場所、メンパー、簡単な感想(色、香り、味)です。ヴァンテージは数年後にまったく同じ物を飲むと熟成の変化を感じます。飲む場所は、家飲み、ピクニック、レストランのどこなのかで味わいがとても違ってきます。

ワインはシチュエーションによって感じ方が左右されます。商談の接待などは緊張しているのが高価なワインを味わう余裕がないでしょうし、デートで愛しい人と飲むワインは安物でも格別に美味しく感じます。そう、あなただけの経験を残していきたいと思います。

Q 04 | 品種の名前、  
覚えるべき？

A 最初の  
ハードルです。  
ファイト！

ブルゴーニュならピノ・ノワールとシャルドネ、ボルドーならカベルネソービニオンとソービニオンブランと言うように品種の名前が出てきますね。この品種の名前をワインの名前(地名)と別に覚えるのはとても大変です。しかし、ワインの味わいは、その品種ならではの香りと味わいが醍醐味なんです。

ニューワールドのワインは、大きな会社を作っていることが多いので、ラベル表記では会社のブランド名と品種がセットになっています。でもシャルドネがどんな味わいでどこで作られたものなのか知らないで、不安で購入出来ませんよね。だからこそ、ワイン先進国のフランスの地方と品種を覚えることが必要になるのです。

とはいえ主要品種は赤白ともに各10種類ちょっとなんです。それをしっかり覚えてしまえば、怖いものなし。品種名と味の特徴が身に付いているかどうか、最初のハードル。まずは飲んだワインの品種名を覚えてしまいましょう。