



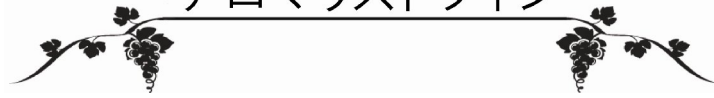
第8回世界最優秀ソムリエコンクール優勝者 **田崎真也** 監修



Profile

- 1958年 東京出身
- 1977年 フランス渡航
- 1980年 帰国
- 1983年 第3回全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝
- 1989年 第6回世界最優秀ソムリエコンクール出場
- 1990年 第3回国際ソムリエコンクール 第2位
- 1995年 第8回世界最優秀ソムリエコンクール 優勝
- 1996年 1995年度 都民文化栄誉章 受章
- 1999年 1999年度 フランス農事功労章ジュヴァリエ受章
フランス・ボルドー市よりメダル受章

アロマリストワイン



白ワインに見つかる香り

- シトラス系 1 グレープフルーツ
- 2 レモン
- 3 ライム
- 4 オレンジ
- 木になるフルーツ系 5 洋梨
- 6 リンゴ
- 7 青リンゴ
- 8 桃
- トロピカルフルーツ系 9 メロン
- 10 グアヴァ
- 11 パイナップル
- 12 パッションフルーツ
- 13 ライチ

赤ワインに見つかる香り

- 赤い果実系 14 赤すぐり
- 15 カシス
- 16 イチゴ
- 17 ブラックベリー
- 木になるフルーツ系 18 さくらんぼ
- 19 プラム

花の香り

- 20 スイカズラ
- 21 サンザシ
- 22 オレンジの花
- 23 菩提樹
- 24 ジャスミン
- 25 アカシア
- 26 スミレ
- 27 ラベンダー
- 28 バラ

植物の香り

- 野菜系 29 ピーマン
- 30 トマト
- 新鮮なハーブ系 31 芝生
- 32 デイル
- 33 タイム
- 34 ミント
- 乾燥ハーブ系 35 タバコ
- 36 干し草
- 葉 37 カシスの葉
- 38 ユーカリの葉

ミネラルの香り

- 若い白ワイン 39 火打石
- 熟成した白ワイン 40 灯油
- 熟成した赤ワイン 41 タール

酵母の香り

- 42 パン
- マロラクティック 醗酵の香り
- 43 バター
- 44 ヨーグルト

樽熟成による香り

- 45 トースト
- 46 コーヒー
- 47 燻製
- スパイス系 48 バニラ
- 49 黒こしょう
- 50 シナモン
- 51 甘草
- 52 ナツメグ
- 53 丁子(クローヴ)
- ナッツ系 54 ココナッツ
- 55 ヘーゼルナッツ
- 56アーモンド
- 森林系 57 オーク
- 58 サンドルウッド
- 59 ヒマラヤ杉
- 60 松

遅摘み/ボトリティス菌の香り

- 61 オレンジの皮
- 62 ドライアブリコット

酒精強化した赤ワインの香り

- 63 ドライブルーン

熟成した白ワインの香り

- 64 ハチミツ

熟成した赤ワインの香り

- 65 チョコレート
- 動物系 66 ジャコウジカ
- 67 革
- 森の下生え 68 マッシュルーム
- 69 トリュフ
- 70 木のコケ

欠陥のあるワインの香り

- コルクテイント 71 ブショネ
- 酸化 72 シェリー酒
- 熟劣化 73 マデイラワイン
- 揮発 74 ヴィネガー
- 75 除光液
- 硫化物 76 ゴム
- 77 腐敗した卵
- 78 タマネギ
- 79 スイートコーン
- ブレタノマイセス 80 包帯

はじめに

アロマスターはワイン専門家によってプロデュースされたワインテイスティング教習用具であり、誰でも楽しめるゲームでもあります。そして世界中のスパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、甘口ワインに含まれる最も一般的な 80 種類のアロマ、ブーケ、不良ワインなどの香りを識別できるようになります。

アロマスターを使用することによって、ワインテイスティングをする際に色々な品種のぶどうを区別、ワイン醸造技術、ワインの熟成度合の判断、そして欠陥ワインかどうかを見極めるなどの感覚を徐々に向上させることができます。

ワインのアロマはぶどうそのものから由来する香り(正確には“第一アロマ”)に、醗酵に由来する香り(“第二アロマ”)と熟成による香り(“第三アロマ”もしくはブーケ)から成り立ちます。それが、ワインを最も魅惑的にする特徴のひとつだと言えるでしょう。

ワイン初心者は度々、香りを上手く言葉で言い表せないことがあるようですが、アロマスターはワインの香りの記憶を訓練するように構成されているので、嗅覚が感じ取ったものが何の香りなのかを簡単に結び付けられるようになるのです。

知っていましたか？

一般的な人は1万種類以上の異なる香りを嗅ぎ分けることができ、その中の3千種類は訓練により、それが具体的に何なのかを判別できるようになると言われています。

多くの人が自分は嗅覚が優れてないと主張しますが、実際には人口の約1%の人しか嗅覚器官に障害がないと統計に出ています。

大部分の人達は、匂いが目に見えないものであるが為に、必要以上に難しく捉えてしまっていて練習によって克服できる事を知らないだけなのです。

ワインアロマ回転盤

ワインアロマセットに含まれているワインアロマ回転盤(ウィール)の小冊子は利便性のあるものになっております。それには世界中の主立ったぶどうの種類がリストアップされており、寒い気候あるいは暖かい気候で育った時の典型的なアロマの特徴が表示されています。

回転盤上のカテゴリーあるいは香りの選択肢が、あなたのワインに隠れている複雑なアロマやブーケの特定へ、簡単に導いてくれるでしょう。

トレーニング テクニック

ステップ 1

まず最初にアロマスターリストの中からそのカテゴリー（フルーツ、フローラル、スパイス等）のボトルを選びます。

ステップ 2

次に無作為にボトルを選び、香りのリストは使わずに、ワインアロマ回転盤を頼りに、まずは回転盤にあるカテゴリーにあてはめ、次にどのアロマなのかを判断してください。

ステップ 3

さらに何も使わずに、ボトルを手当たり次第に選んで、香りを嗅ぎ分けます。

ステップ 4

そして実際にワインの中にあるアロマとブーケを探し当ててください。ワインアロマ回転盤を参考にしても良いでしょう。

ワインの香りを嗅ぐ秘訣

最初に、ワイングラスを回さずに香りを嗅いで、そのワインのアロマとブーケの強弱を楽しんで下さい。

それからワイングラスを回します。ワインを空気に触れさせることによって、ワインの香りをさらに引き出します。

鼻をグラスに近づけ、香りを嗅ぎます。

ワインの香りを嗅ぐ行為にこれといった決まりはありません。2, 3 回すばやく香りを嗅ぐことを提唱する人もいれば深く 1 回嗅ぐ人もいます。どちらの方法にせよ、目的は香りを鼻奥まで吸い込み、記憶した感覚にたどり着くことです。練習と熱心な努力によって、嗅覚を最大限まで鍛えることができるようになるのです。是非、楽しみながらトライしてみてください！

ワインテイस्टングの秘訣

アロマスターを使う時、もしくはワインのテイस्टングをする場合、最適な環境で行うために次に掲げるルールに従って下さい。

- 部屋にいかなる煙も、または塗りがたてのペンキなど、匂いが拡散するものは避けて下さい。
- 料理で使われる油などが空気中に浮遊していると、香りを嗅ぐ妨げになりますので、キッチンでのテイस्टングは避けて下さい。
- 香水を身につけたり、香料入りの石鹸で手を洗ったりすることも、嗅覚の妨げになります。
- グラスを選ぶ際、グラスに既に何らかの匂いがないかどうか調べて下さい。
古いダンボールや食器棚に保管されていたグラスや、汚れたあるいは濡れた布巾で拭いたグラスは、コルク臭(ブショネ)に似た匂いを残していることや、きちんと濯がれていないグラスは洗剤の匂いが残っていることがあります。そのような場合は、お湯または水でしっかりと洗い流して乾拭きして下さい。
- もし風邪を引いていて鼻がつまってしまっているのであれば、当然のことながら、テイस्टングは別の日に行ってください。鼻がつまっていると、紅茶とコーヒーの区別すらつかない場合があります。
- 不安やストレスもテイस्टングの感覚を変えてしまうことがあります。ですから能力を最大限に発揮するには、リラックスして楽しみましょう。

アロマスターゲーム

友達や家族と一緒に楽しみながら嗅覚を発達させましょう。
ゲームのプレイヤー達は世界のワイン生産地を旅しながら、それぞれのワインに含まれるアロマを見分ける能力を競い合います。

プレイヤー達は、ワインアロマ回転盤を使用するか否かを同意してから始めましょう。

ゲームのルール

プレイヤーが訪問するそれぞれの土地はアロマのカテゴリと難易度を示します。新しい土地に到着したら、対戦相手はそのカテゴリ内に属するボトルを選び、そのプレイヤーに渡します。

アロマを正しく言い当てることができた時はそのまま続けてワイン生産地を旅することができ、いくつ駒を進めるかは下記に示した通りです：

黄色	次の土地へ	(1 駒だけ進む)
青	2 つ先の土地へ	(2 駒進む)
赤	3 つ先の土地へ	(3 駒進む)

もし正解しなかった場合は、順番をパスするか、もしくは“ジョーカー”を使うことができます。

ジョーカーのルール

ジョーカーは、もう一度プレーする権利、つまりセカンドチャンスを与えてくれます。但し、駒が逆戻りするリスクも負うこととなります。対戦相手は、カテゴリに関係なく無作為にボトルを選ぶことができます。正解したら、次の土地に進む(1 駒のみ)ことができ、それから次の人の順番になります。不正解なら、駒を逆戻りさせることになり、いくつ戻るかは下記に示した通りです：

黄色	前の土地へ戻る	(1 駒だけ戻る)
青	2 つ前の土地へ戻る	(2 駒戻る)
赤	3 つ前の土地へ戻る	(3 駒戻る)

逆戻りしたら、次の人の順番になります。

一番最初の土地(ニューヨーク州)には例外が設けられており、ここで正解を出せなくても、駒はそのままスタート地点に留まります。

そして、ジョーカーは一回の順番につき一回のみ使用することができます。

初めに最後の土地(ニュージーランド)までたどり着いたプレイヤーに“アロマスター”の称号が与えられ、勝者となります。

このゲームのねらいは、ワインの中の香りを自信を持って判断することができるようになることですから、間違ふことを恐れなくて下さい。専門家は最初に感じた直感がいつも正しいと言っています。の名人に！

下記のリストは、ゲーム中にワイン生産地を訪れるにあたって、どのアロマがどのカテゴリーに所属するのかを簡単に示したものです。

フルーツ [1-19]

グレープフルーツ、レモン、ライム、オレンジ、洋梨、リンゴ、青リンゴ、桃、メロン、グアヴァ、パイナップル、パッションフルーツ、ライチ、赤すぐり、カシス、イチゴ、ブラックベリー、さくらんぼ、プラム

木 [57-60]

オーク、サンダルウッド、ヒマラヤ杉、松

花 [20-28]

スイカズラ、サンザシ、オレンジの花、菩提樹、ジャスミン、アカシア、スマレ、ラベンダー、バラ

トロピカルフルーツ [9-13]

メロン、グアヴァ、パイナップル、パッションフルーツ、ライチ

樽熟成 [45-60]

トースト、コーヒー、燻製、バニラ、黒こしょう、シナモン、甘草、ナツメグ、丁子(クローヴ)、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、オーク、サンダルウッド、ヒマラヤスギ、松

欠陥のあるワインの香り [71-80]

ブショネ、シェリー酒、マデイラワイン、ヴィネガー、除光液、ゴム、腐敗した卵、タマネギ、スイートコーン、包帯

ナッツ [54-56]

ココナッツ、ヘーゼルナッツ、アーモンド

植物 [29-38]

ピーマン、トマト、芝生、ディル、タイム、ミント、タバコ、干し草、カシスの葉、ユーカリの葉

鉱物 [39-41]

火打石、灯油、タール

熟成したワイン [64-70]

ハチミツ、チョコレート、ジャコウジカ、革、マッシュルーム、トリュフ、木のコケ

新鮮なハーブ [31-34]

芝生、ディル、タイム、ミント

スパイス [48-53]

バニラ、黒こしょう、シナモン、甘草、ナツメグ、丁子(クローヴ)

赤い果実 [14-17]

赤すぐり、カシス、イチゴ、ブラックベリー

欠陥のあるワイン

ブショネ

ブショネは欠陥ワインとしては最も多く、打栓したボトルの5%に発生すると言われています。ブショネのワインは体に害を与えるわけではありませんが、青カビ臭いような匂いがあり、それはじめじめしたスペースに長い間放置されていた古いダンボールのような匂いととてもよく似ています。設備やコルク自体を塩素で消毒する際に発生するトリクロロアニソール(TCA)という化学物質に汚染されたコルクから発生します。

塩素の使用は天然コルクを生産するため通常使用されているものですが、暖かく湿った環境はTCAを生成し、瓶詰め後ワインに移ります。

しかしながら、天然コルクだけがカビ臭くなる原因ではありません。実際には、醗酵樽や熟成用の樽、もしくはコンクリートタンクがクロロフェノールで処理されることによって、ワインをTCA汚染させてしまう事もあります。

低い濃度の場合、TCAに気づくことはなく、嫌な匂いをつける代わりに、味気ないワインになります。このようなワインは厚みに欠け、味気ないものとなり、ワイン自体の味と判断してしまい、そんなまずいワインは二度と買わないでしょう。

酸化したワイン

酸化はワインが長い時間空気に触れることによって、過度に酸素を吸収し起こります。酸化は醸造過程においても、瓶詰めの過程においても起こる可能性があり、注意しながら亜硫酸を加えることなどによって防ぐことができます。

また、欠陥コルクの使用で起こったり、もっとよくあるのはボトルを湿度の低い状態で保管した為に、コルクが乾燥し収縮してしまい、多量の酸素を取り込んでしまうケースです。

この酸化によって、ワインは果実味の足りない、薄っぺらいワインになってしまいます。その酸化がより進んだ場合、ワインはシェリー酒に感じるような風味がします。白ワインは酸化すると黄色からこはく色へ、赤ワインはルビー色から茶色へ色が変わります。

ワインをデキャンティングすることは、もう少し熟成させることが必要なワインにとっては有効な方法です。デキャンティングすることによって、ワインの香りを広げ、若い赤ワインの粗い渋み(タンニン)をなめらかにします。

開けたボトルやデキャンターに移されたものは、ワインの熟制度や品質によって異なりますがベストな状態を保てる時間は限られています。ピークに達したワインは、その後酸化が進み、香りが弱くなります。

マデイラ化したワイン

これは一般的に加熱熟成ワインを指し、それはワインが一定の期間 35 度以上で熱せられることを意味します。そのワインはフルーツを焼いて煮詰めたような特徴の味わいをもちます。

名前の由来でもある“マデイラ”ワインは、意図的に過熱されていますが、それ以外のワインについては、劣悪な輸送条件と状態に起因しており欠陥ワインとされます。

暑い夏、ワインボトルが倉庫や、トラックの荷台、船倉に放置された状況はリスクが大きいと言えます。適切な温度管理がされていない、室温の高いワインセラーやワインショップに保管することもまたリスクが大きいでしょう。空気接触と同様に、高温はワインの熟成を急激に進めます。白ワインはこはく色になり、赤ワインは茶色に変わります。

ワインボトルが高温にさらされた場合、液体は膨張し、コルクを押し上げ、キャップシールの内側で液漏れを起こします。どちらにしても、再び液体の温度が下がると、コルクの周りから空気が入り込み、酸化を起こす原因となります。

その結果、一般的に“マデイラ化した”は“酸化した”という言葉と同義語とされたり、間違えて使われしまっている場合が多く見られます。“マデイラ化した”というのは、熱が作用し、フルーツが焼かれたような味わいを持つことで、“酸化した”というのは、空気が作用しシェリー酒のような風味になることを覚えておいて下さい。

揮発酸

全てのワインは元々揮発酸を含んでいます。主たるものは酢酸と酢酸エチルでアルコール発酵中に生じます。正しい比率で含まれていれば、酢酸はワインに複雑さを与え、酢酸エチルは果実味と複雑性を促進します。

しかしながら、衛生的でないワイン醸造工程や、長時間の空気接触により、ワインに酢酸菌が発生し、アルコールを酢酸と酢酸エチルへ変えてしまいます。酢酸の割合が高いほど、ワインはヴィネガーのような匂いと味がし、酢酸エチルの割合が高いと、マニキュアの除光液のような匂いがします。

硫化物

1. 亜硫酸 (SO₂) はワイン醸造において一般的に使われる化学物質です。ほとんど全てのワインに酸化を防ぐため(ワインが酢のようになるのを防ぐため)、清澄化を促進し、ワインがボトルの中で微生物の繁殖により再醗酵するのを防ぐためなどを目的として使用されています。しかしながら、その使用量については、醸造責任者により注意深く計算されなければなりません。過度の量がワインに含まれていると、ゴムのような匂いがします。
2. 硫化水素 (H₂S) はアルコール醗酵中、酵母によって少量ですが生成されます。窒素は醗酵酵母に含有されており、硫化水素が生じるのを制御します。しかし、窒素の量が少ない場合、硫化水素は増え腐敗した卵のような匂いを放ちます。幸いにも、ワイン醸造家は窒素の量を調整することができます。
3. 過度の量の硫化水素 (H₂S) はワインに含まれるエタノールと反応し、玉ねぎのような匂いを発する、エタンチオールを生成します。
4. エタンチオールの酸化はジメチルスルフィドを生成することがあり、その場合スイートコーンの匂いを発します。

ブレタノマイセス

これは野生酵母で、もうひとつのデッケラと呼ばれる酵母と似ていて、ぶどうの樹についたりあるいは木樽に発生します。これらを根絶するのはほとんど不可能で、醸造家達はとても苦労しています。

これらのイーストはワインに元々含まれるいくつかの香りの成分エチルフェノールと呼ばれる香りの成分に変えてしまいます。

微量であれば、ワインに複雑な香りをもたらします。ブレタノマイセスは人により好みは分かれますが、馬のような香り(厩舎、馬のくら、馬の汗など)を与えます。しかしながら、一定の限度を超えた場合、ワインは古い包帯のような匂いがするようになります。

“ワインを味わうことを知っている人は、ワインを飲むのではなく秘密を味わうのだ。”
サルバドール・ダリ Salvador Dali (1904 ~ 1989)