



第4回 ワインを上手に買きましょう

ワインの価格と自分の好み

選ぶ・集める楽しみ

ワインを買うのは楽しいものです。一度飲んで美味しかったワイン、飲んだことはないけれど興味を引かれるワイン、話題のワイン、希少なワイン……開けたあとの楽しい時間を想像しながら、人はワインを買います。買ったものをすぐに開けてしまうこともあれば、何か月・何年と手元に置いておくこともあるでしょう。選ぶ楽しみ、集める楽しみがワインにはあり、その点を深く追求する人はワイン・コレクターと呼ばれます。

コレクターを目指すかどうかはともかく、せっかく買い物をするのであれば、できるだけ満足のいくワインを手にしたいたいものです。このレッスンでは、ワインの買い物上手になるためのヒントをお伝えしていきますが、まずはワインの値段はどのようにして決まるのかを、背景知識として

知っておきましょう。

ワインには、一本数百円という安価なものから、100万円を超えるものまで極めて幅広い価格がついています。ワインもほかの消費財と同じく、以下二つの要素の掛け合わせによって市場での価格が決まります。

製造原価

多くの人が美味しい、あるいは高品質だと思うワインを造ろうとした場合、普通よりも製造原価が高くなります。まず、原料となるブドウの価格。高級ワインがもつ凝縮した味わいを出そうとすると、単位面積あたりのブドウの生産量を抑えることが必要になり、結果として原料費が高くなります。また、ブドウ栽培に関しても、高級ワイン用のブドウは安価品と比べて多くの手間がかけられて

今日まなぶこと

- ワインを店で購入するコツ、気をつけるポイントを知る。
- 家庭でのワインの保管方法、飲み残しのワインの保存方法を知る。

ワイン評論家の得点

ワインを点数で評価する評論家が、今日世界中で人気を博しています。その中で最も有力なのが、100点法の採点で知られるアメリカ人、ロバート・パーカーです。パーカーは「市場を動かす」ほどの影響力を持つ人物で、彼が高得点をつけたワインはたちどころに値段が上昇します。ロバート・パーカーは鋭い鑑定眼をもつ有能な評論家ですが、彼にも個人的な好き嫌いがあることを忘れてはなりません。一般にパーカーは、濃厚でドラマチックなワインに高い得点を与える傾向があります。



買い物のヒント(つづき)

危険なワイン

ディスカウンターやスーパーでワインを購入するとき、以下のような状態のワインは避けましよう。品質劣化が生じている可能性があります。

①店頭で直射日光を浴びている／夏場に屋外に置かれている

ワインは強い紫外線を長時間浴びていると劣化します。また、ワインは、気温が30度以上の場所に長時間置かれていても、やはり劣化します。直射日光のあたるところに置かれているワイン、夏場に屋外で陳列されているワインは避けましよう。

②コルクが盛り上がっている／キャップシールのエンボスが潰れている／液漏れしている

たとえ空調のきいた室内に陳列されていても、コルクが瓶口から盛り上がっているものは避けましよう。流通段階のどこかで高温にさらされた証拠です(中身のワインが高温で膨張してコルクを持ち上げる)。悪質な業者は、この盛り上がったコルクを木槌などで叩いて再び瓶口に押し込むのですが、その際にはキャップシールのエンボスが潰れます。中身のワインが噴き出し、瓶やラベルを汚しているのも、高温が原因です。

③中身の減りが激しい古酒

ワインはコルク栓で密封されていますが、何十年と瓶で熟成させるうちに中身が少しずつ蒸発していきまます。10年以上の熟成を経てきたワインは、その年数に応じて目減りしているのが普通です。この目減りの量が通常よりも大幅に多い場合、保管状況やコルク栓そのものに問題があったと推定されます。「安全圏」の

目安は、10年につき1センチ(1年1ミリ)程度の減り方です。

ネットショップを使う

インターネット上には多数のワインショップがあり、競争が激しいため、価格的には街のワインショップよりも安い値段で購入が可能です。送料が別途かかったとしても、実店舗までの交通費や移動時間を考えると、ネットショップのほうがふつうは経済的です(重いワインを持って移動する必要もありません)。

欲しい銘柄を、日本中の店から一瞬で探し出せることも、ネット購入の大きなメリットです。ワインは極端に多品種少ロットのお酒であるため、莫大な品揃えを誇るワインショップであっても、市場に流通しているアイテム全体のわずかな部分しか扱っていません。よって、「雑誌やテレビで見た」銘柄を探してワインショップに足を運んでも、お目当てのものがそこに売られている可能性は少ないのです。しかし、インターネットを使えば、瞬時に最安値の店まで探し当てることができます。

一方、ネットショップの最大のデメリットは、「店員さんに相談しながら品選びをする」楽しみがないこと。この点を克服するために、各ネットショップはメールマガジンで顧客にお勧めワインの情報を送っています。ネットショップのもうひとつのデメリットは、現物をその場で確かめられないこと。良心的な店ではまず発生しませんが、コルクの盛り上がった瓶が送られてくるようなこともないわけではありません。

なお、ネットショップから夏場に配送を受ける際は、クール便の指定をするのを忘れなく。

おかしいワインは返品できるか？

時折、栓を抜いたワインの味がおかしいことがあります。保管・流通環境に問題があった場合、コルク栓のトラブル、醸造段階の問題など、原因はさまざまですが、飲むに耐えない味だと感じたら、そのまま再度栓をして買った店に持っていってましよう。品質評価のできる店員さんがいる専門店なら、たいてい交換してくれます。ただし、それがそのワインの元々の味で、単にあなたの好みに合わなただけだと店員さんが判定した場合は別です。



飲み残しのワインをどうするか？

栓を開けたワインは味が変わる

ワインは、空気(酸素)に触れると味が少しずつ変わっていきます。これを「酸化」といい、ワインの栓を一度開けた瞬間から酸化のプロセスは進行します。酸化が進むと、ワインからは果実味が失われ、平板で酸味の目立つバランスの悪い味わいになっていきます。濃厚で若い赤ワインや白ワインの場合、この酸化によって逆に味がまろやかに、飲みやすくなることもあるのですが、それも一定期間内のこと。ある時期をすぎると、やはり味わいは落ちていきます。

よって、一度栓を開けたワインは、できるだけその日のうちに飲みきってしまったほうがよいのです。しかし、現実には常にそうもいきません。そこで、飲み残しのワインについて、できるだけ味を落とさないように保管する方法を、いくつかご紹介しましょう。

①真空ポンプ器具を使う

ゴムやプラスチックの特殊栓と、小型の手動ポンプがセットになった器具が、ワインショップなどで各種売られています(「バキューバン」など)。ポンプを使って瓶内の空気を外に吸い出し、瓶内の空隙を真空にすることによって、酸化を防ぐという仕組みです。酸化による風味変化の速度はゆるやかになります。完全にプロセスを止めることはできません(栓を開け、グラスに注ぐときに、かなりの量の酸素がワインに混ざってしまうからです)。

②窒素ガスのボンベを使う

小型のボンベから瓶内の空隙に窒素を注入し、ワインの酸化を防ぐ

という器具も販売されています(「プライベート・プリザーブ」など)。窒素は空気よりも重いので、ワインの液面を覆ってくれるのですが、酸素のようにワインの味わいを変えることはありません。上記の真空ポンプと同程度の効果があります。

③ビー玉作戦

ビー玉を使って瓶内から空気を追い出す原始的な方法です。清潔なビー玉を多数用意し、飲み残しのワインが入った瓶に入れていきます。だんだん液面が上昇し、瓶口近くまできたらコルクで栓をします。

④小瓶移し変え作戦

375ml(ハーフボトル)や、180~250ml程度の小瓶をあらかじめ用意しておき、ワインを抜いたらすぐに移し変えてきつく栓をします。移し変えの際に多少酸素には触れますが、かなり効果的です。

⑤気にしない

酸化による変化も「味のうち」と考え、気にせず飲んだってかまいません。多少味が落ちても、体に悪いわけではありませんから。ただし、その場合でもワインはコルク栓をして冷蔵庫には入れておきましょう。低温で保管すると、酸化の進行速度がゆるやかになります。

酸化を完全に食い止める装置

ワインバーやレストランなどで使われる業務用ワインセーバーの中には、左記②と同じ窒素ガスを使い、ワインの酸化を完全に食い止めるものもあります。ワインの抜栓およびグラスへのサービスまでの一連の動作が、窒素ガスを充填させた空間の中で行なわれるため、ワインは一度も酸素と触れることがないのです。バーやレストランで、高品質のグラスワインを提供するために活用されています。



ボトル内の空気を吸い出すポンプと専用栓
(写真提供: 日本クリエイティブ株式会社)