

ワインの香りを探る

～「アロマパレットで遊ぶ」をナビゲーターに～

アカデミー・デュ・ヴァンで講師をしながら、生徒の皆さんから一番多く相談されたのは、ワインの香りのことでした。この香りはなんと表現したらよいのか？ こんな言葉でもよいのですか？ こんな香りがするのはなぜですか？ そんな疑問に答えたくて、当時副編集長を務めていた雑誌『ワイン王国』でワインの香りを探る連載を企画しました。著者は、ワインの香りの研究では世界の最先端を走ったボルドー大学の故・富永敬俊博士。その連載をまとめた書籍が「アロマパレットで遊ぶーワインの香りの7原色」(ワイン王国社刊)です。この講座では、この本をナビゲーターに、ワインの香りの7原色を確かめます。ラズベリーとブルーベリーの本物の香りの違いを比べ、バターの香りやコーヒーの香りの意味を探り、コルク臭まで実際に試してみましよう。そして、ワインの香りから何をどう考察するかを探ります。この講座の前に「ワインテイastingを見直す」講座を受講しておくことを強くおすすめします。

- ◆受講期間 全6回
- ◆クラス 木曜日 19:00～21:30
- ◆定員 15名
- ◆担当講師 楠田卓也
- ◆登録料 5,000円(税別)
- ◆受講料 110,000円(税別)
- ◆振替制度 あり(カテゴリー B)
※詳しくは75ページ「研究科コース振替制度」をご参照ください。

回	木曜日 (夜)	テーマ
1	10/17	フルーティ・アロマパレット 1 ～ワインの香りに不可欠な香りの基本骨格
2	11/14	フルーティ・アロマパレット 2 ～ワインの香りに不可欠な香りの基本骨格
3	12/12	ハーベイスヤス・アロマパレット ～ブドウ熟成とワイン熟成のサイン
4	1/23	フローラル・アロマパレット ～ワインの若々しさのあかし アニマル・アロマパレット ～過ぎれば不快でも複雑さに貢献
5	2/20	ミネラル・アロマパレット ～感性でとらえるテロワールからのメッセージ アンビルマティック・アロマパレット ～発酵中や熟成中の環境の伝達役
6	3/12	ケミカル・アロマパレット ～ワインのクリーンさを探るためのキーワード