

## 収穫は一年のクライマックス

### 重要な収穫タイミングの判断

- ◆ ブドウの味(糖、酸、風味)
- ◆ 天候推移(雨の訪れ)
- ◆ 収穫人の手配状況

一年のブドウ栽培の総決算が、秋に行われる収穫作業です。

ヨーロッパの有名ワイン産地では、地域ごとに行政がブドウの摘み取り開始可能日を決めて公布し、栽培家はその日以降任意に摘み取り日を決めて作業にかかります。収穫の開始をいつにするかは、一年のブドウ栽培プロセスの中でもっとも重要かつデリケートな判断で、さまざまな要素が考慮されます。

まずはブドウの味。下に図示したような酸と糖のバランスを考慮しながら、十分に糖度があり、しかし酸が低くなりすぎない時点になるまで栽培家は待とうとします。近年では、糖や酸だけでなく、香り成分や渋味成分の成熟度も収穫判断において重視されるようになりました。糖や酸は測定器で数値化することができますが、風味成分の成熟は、今も人間の舌、つまりブドウの味見にかかっています。

ヨーロッパなど秋に雨が降る産地では、大雨が来るまでに収穫を済ませるというのも重要な要件です(雨はカビを繁殖させ、果汁を希釈してしまいます)。

所有する畑の広さにもよりますが、人手で収穫する場合、摘み取りは一日では終わりません。よって、何人の収穫人を確保して、どの畑で何日から何日まで摘んで・・・という複雑な計画を立てねばならず、こうした人の手

配状況も収穫開始日の決定には影響します。

上記の諸条件は、当然矛盾することがあります。未熟なブドウでも大雨を避けるために摘む、人手が足りないから摘むべきブドウが摘めない、といった苦しい状況に、栽培家が陥ることも珍しくはありません。また、摘み取り自体は可能であっても、ブドウを受け入れるワイナリー側で発酵タンクが満杯のため、待たざるをえなくなるようなこともあります。

### 手収穫と機械収穫

収穫には人手で行う方法(手収穫)と、専用の機械を用いて行う方法(機械収穫)があり、それぞれ短所・長所があります。

手収穫は、収穫人の判断で、カビに冒された果実や未熟な果実を摘まないでおくことができるため、高品質ワイン用ブドウの摘み取りに向いています。しかし、機械と比べると著しく高コストでスピードも遅くなります。

機械収穫の第一のメリットは、圧倒的に低コストとスピードです。スピードが速いということは、適切な摘み取りタイミングを逃さないということにもなり、これは品質上もプラスになります。一方最大の短所は、良い房だけを選んで収穫できないこと。また、葉や茎といった果実以外の物体も多数混入してしまいますし、果実自体にも皮が破れたりといった被害が多少は生じます。

現在、高級ワイン用ブドウはほとんど手収穫で摘まれています。機械収穫機もうまく使えば、それなりに高品質なブドウが得られます。



手収穫の様様

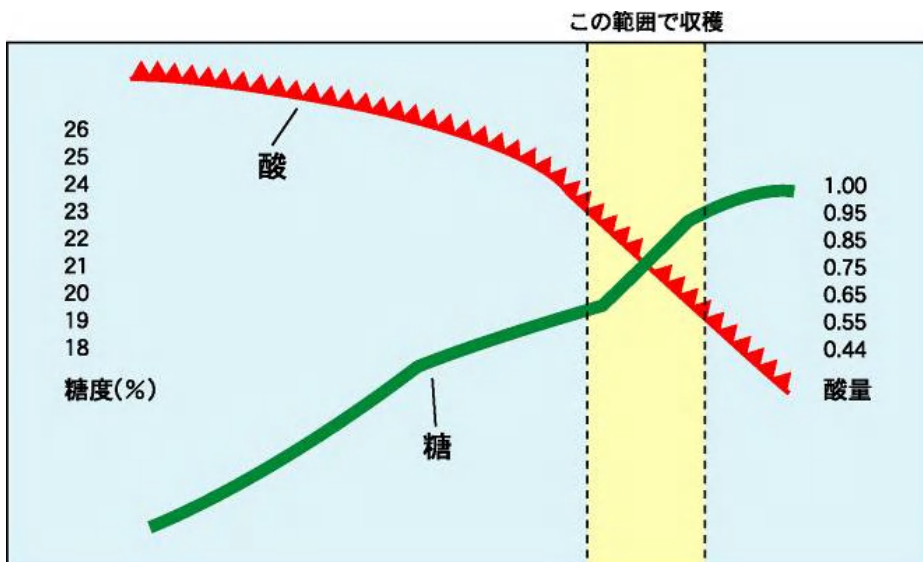


機械収穫の様様

(写真提供: オーストラリアワイン事務局)

### 収穫年の個性

たいていのスティールワインでは、ラベルに収穫年(ヴィンテージ)が書かれています。収穫年とは、そのワインの原料ブドウが摘まれた年のことです。どんなワイン産地でも、毎年の気候は一定ではありません。雨がいつでも降り降ったか、日ごと、月ごとの気温が低かったか高かったかといった天候推移が、その年のブドウ樹の生育や果実の成熟に影響を及ぼします。よって、収穫年の表示は、そのワインの個性を知るための大切な情報源だと言えます。ヨーロッパ産のワインにおいて、一般に「良い年」とされるのは、ブドウの成熟期〜収穫期に雨が少なく晴れた日が多かった年で、そうした年にはブドウが完熟し、スケールの大きいワインが生まれます。ボルドーやブルゴーニュといった有名産地の高級ワインでは、同じ銘柄であっても、良作年のものが不作年のものの倍以上の値段になることが珍しくありません。



ブドウ果粒中の糖と酸の変化



## 試飲理論③ バランスなどの評価

### 総合的価値判断のための評価軸

- ◆ バランス
- ◆ 複雑性と中盤の持続性
- ◆ フィネス

ワインの総合的価値を判断する際には、複数の味わい/香りの要素の関連を全体として評価することが重要になります。

バランスは、酸味、渋味などの味覚の諸要素のまとまりについての観点で、何かが突出して感じられるワインは「バランスが悪い」と評価されます。値段が安いワインでもバランスのよいワインは存在しますし、若いときにバランスの悪かったワインが、熟成による味の変化でバランスがよくなることもあります。

複雑性は、主に香りの要素のバラエティによって判断されます。果実、スパイス、花などなど、様々な分野の香りが感じられるワインは「複雑」で、そうでないものは「シンプル」と判断されます(一般に高級ワインほど複雑な

風味を有します)。この複雑性と密接に関連しているのが中盤の持続性で、ワインを口に入れていられるとき、どれだけの間飽きずに意識を集中していただけるかの長さです。一般に複雑なワインほど持続性があります。ワインの味わい評価については、口に入れた瞬間の第一印象(アタック)、中盤の持続性、そして余韻と、経時的に印象を述べる方法もあるので覚えておきましょう。

フィネスとは、ワインに備わる上品さ、優雅さ、繊細さを示す用語です。「フィネスがある」というのはいかなるワインにとっても最高の褒め言葉になります。線の細いワインのほうがちかちかという「フィネスがある」と評されやすいですが、ボルドーやブルゴーニュの最高の造り手のワインは、威風堂々たるフルボディのものでも「フィネス」を備えていると考えられています。

このほかにも、ワインの口当たりの滑らかさをいうテクスチュア、酸味や渋味によって形作られるワインの骨格の強健さをいうストラクチュアといった評価軸があります。

### ミネラル風味とは？

フィネスと並ぶ(そして相互に関連する)ワインの褒め言葉として、「ミネラル風味」というものがあります。ある種のワインからは、硬度の高いミネラルウォーターを飲んでいられるときに感じるような印象を受けることがあり、そうした味・香りが「ミネラル風味」と呼ばれます。ミネラル風味の正体は科学的に特定されていませんが、一般に酸が強く果実味の抑えられたワインに強く感じられるようです。ミネラル風味は無条件に高い評価を受けるのですが、これには「ワインには土壌中のミネラルが反映される」という古くからの「信仰」が影響しているように思われます。

## ワインを楽しむためのワンポイント・アドバイス③

### ワイン・オープナーあれこれ

#### 自分にあったオープナーを！

コルク栓で封をされているワインは、飲むために専用の抜栓器具(オープナー)を必要とする不便な飲み物です(最近はスクリューキャップ栓も増えてきましたが・・・)。

最もシンプルなワイン・オープナーは、スクリュー(螺旋状の金属部分)と取っ手がT字型になっているものですが、栓を抜くのにかなりの力がいられます。もう少し手の込んだものには、NASAの開発したスクリューブルなど様々なタイプがあり、誰でも失敗なくコルクが抜けるようにと、各種の工夫がほどこされています。

スマートに栓を抜きたい方には、ソムリエナイフをお勧めします。これはプロのサービスマンが使用する道具で、折りたたんでポケットにしまえるようにデザインされています。ソムリエナイフを使いこなすには多少のコツがいるのですが、慣れればスピーディかつ美しい動作で栓を抜くことができます。ソムリエナイフは、一本1,000円程度のものから数万円するものまであり、高価な製品はデザインや耐久性に優れています。



スクリューブル



ソムリエナイフ



コルクと瓶口の上に金属板を刺しこみ、挟んで抜く方式のワイン・オープナー



## 参考図書館

今回は、ワイン・テイastingに関する書物を4冊チョイスしました。学校の授業でも今後少しずつテイastingについて学んでいきますが、待ちきれない方には以下の書物がおおいに参考になるでしょう。



### 『ワインの飲み方、選び方』

ジャンシス・ロビンソン 著 島田精治訳 / 新潮社 / 1,575円

世界で最も強力なワインライター、ジャンシス・ロビンソン女史によるテイastingの解説書。軽い語り口でとてもわかりやすく、初心者でもすいすい読める構成になっています。ワインテイastingの楽しさと奥深さを知るには格好の一冊です。



### 『アロマパレットで遊ぶ ワインの香りの七原色』

富永敬俊 著 / ワイン王国 / 1,470円

フレーバー・ケミストリー研究の世界的権威、ボルドー第二大学の富永敬俊博士によるワインの香りの解説書。ワインの香りが七つのカテゴリーに分けられて、詳しく解説されています。テイasting理論、とりわけ香りのそれはとかく主観的になりがちなのですが、富永博士の説明は科学者らしい厳密さで論理的に展開されており、非常に納得度の高いものになっています。ワインの香り研究の最先端をも垣間見れる、非常に有用な書物です。フレーバー・ケミストリーについてさらに詳しく知りたくなった方には、富永博士の別の著作、『きいろの香り』(フレグランス・ジャーナル)も強く推薦します。



### 『ワイン・テイastingを楽しむ』

岡本麻理恵 著 / 白水社 / 2,100円

ワイン・テイastingにおける「語彙」にターゲットを絞ったエッセイ集。著者は、ペイノー、レグリースといったフランスの一流理論家の仕事に独自のアレンジを加え、奥深い理論的考察に仕立てあげています。プルーストだ、ヴァイトゲンシュタインだと、リファレンスがやたらにハイブローなのがカッコいい本です。



### 『新訂 ワインテイasting』

マイケル・ブロードベント 著 西岡信子 訳 / 柴田書店 / 2,940円

この本から本格的なワイン・テイastingが始まったといってもよい古典的書物です。広い視野でテイastingを捉えた包括的な書で、何度読み返しても都度得るものがあります。著者のマイケル・ブロードベントは、オークション会社クリスティーズのワイン部門を立ち上げた人物で、イギリス・ワインライター界における大御所のひとりです。