

読む葡萄酒

その⑦

左京区 山本 博



葡萄酒の命は「香り」です。香りが素晴らしい葡萄酒は偉大な葡萄酒です。葡萄酒は味より香りが優先します。以前、フランスのパリで「Nez du Vin (ル・ネ・デュ・ヴァン) (フランス語で葡萄酒の鼻) というものを手に入れました。これは、香りのキットで、嗅覚を訓練するものです。写真のように、54種の香りのエッセンスが小さなボトルに入っています。そして、その香りの説明のカードが付いています。この香りを嗅いで嗅覚を鍛えます。このキットの中に「タール」という香りがあります。小学校の校舎の廊下にひいてあった、あの石油の香りです。あるいは、キューピー人形のセルロイドの香りです。これは、アルザスの

「リースリング」の葡萄酒に見つかる香りです。

ヒトの第Ⅰ脳神経は「嗅神経」です。ヒトの祖先は嗅覚にたよって生きていました。現代人は視覚にあまりに頼って生きています。嗅覚は退化しています。イヌの嗅粘膜はヒダが多くて、ヒトの10〜50倍あります。それでイヌの嗅覚はヒトの100万倍〜1億倍ともいわれています。

ところで、葡萄酒の香りは能動的でない、なかなか見つかりません。飲み手がこの葡萄酒にはこの香りがあると思つて、探しにいきます。そうすると第Ⅰ脳神経の「嗅神経」は過去の記憶をたどつてその香りを見つけてくれます。探した香りが見つかったときの喜びは、宝探しで宝が見つかった時の喜びと同じです。これも葡萄酒の楽しみの一つです。葡萄酒は嗅覚を鍛えるにはとてもよい飲み物です。第Ⅰ脳神経が活性化します。

さて、葡萄酒の用語に「アロマ」と「ブーケ」があります。「アロマ」とは、葡萄酒本来の香りや発酵段階で

生じた香りです。例えば、花の香りや果実の香りがそれです。そして、「ブーケ」は花束のような香りです。それは、葡萄酒になった後に、木樽やボトルの中で熟成する段階で生じ

た、いろいろな香が混ざった香りです。腐葉土やトリユフのようなキノコの香りがこれにあたります。それでは、香りを表す代表的なものを列挙します。

1. **レモン** 酸味が感じられる、若い葡萄酒に見られる香り。
2. **リンゴ** レモンほど酸味がきつくない爽やかな香り。
3. **蒸しバナナ** 「ボジョレ・ヌーヴォー」に感じられる香り。
4. **ライチ** アルザスの「ゲヴェルツトラミネール」の葡萄酒に感じられる。ゲヴェルツとはドイツ語で香辛料という意味。
5. **ハーブ** ロワールの「サンセル」の葡萄酒に感じる清々しい香り。
6. **猫の小水** ボルドーの白葡萄酒に感じられる香り。
7. **トースト** 美味しいシャンパンに感じられる。
8. **チョコレート** 熟成したロースの「コート・ロティ」に現れている。
9. **濡れ犬** 熟成した赤葡萄酒に感じる香り。
10. **腐葉土** 赤葡萄酒の熟成香。
11. **なめし草** 動物香。ボルドーの「サンテミリオン」や「ポムロール」の赤葡萄酒に現れる香り。
12. **火打ち石** ミネラルの香り。「シャブリ」やロワールの「ピュイイ・フュメ」に感じられる。この地は太古は海だった。
13. **バター** 乳酸発酵の段階で出来たアロマの香り。
14. **鉄** ロースのシラー種主体の「エルミタージュ」の葡萄酒に現れている。
15. **タバコ** ポムロールの「シャートー・オーゾンヌ」を飲んだとき見つけた香り。
16. **ピーマン** 青臭い赤葡萄酒から感じる香り。ロワールの「シノン」に現れる香り。
17. **ベリー** ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーの香りは熟成した赤葡萄酒の香り。かの「ロマネ・コンティ」に現れている。
18. **ナッツ** ヘーゼルナッツ、アーモンド、クルミの香り。ブルゴーニュの「ムルソー」に見られる。
19. **柑橘類** ブンタンの香りを、ロワールの葡萄酒「シレックス」で見つけました。
20. **蜂蜜** 「ソーテルヌ」の甘口貴腐葡萄酒に感じられる。私の大好きな「シャトー・ディケム」でこの香りを感じました。

葡萄酒の香りの宝探しは、葡萄酒の楽しみのひとつです。これら香りを意識しながら、葡萄酒を楽しんでください。



Le Nez du Vin