

教養としてのワイン 「世界のビジネスエリートが身につけるワイン知識」

※書籍:「教養としてのワイン」 著者:渡辺順子 発行:2018年9月19日 ※所見:本書は世界標準の最強のビジネスツール「ワイン」の知識を初心者の方にもわかりやすく解説されている。ワインを知ること、世界ビジネスマンの一般常識である。

【まとめ】

- (1) **ワインの歴史** ⇒紀元前7千年前から始まりエジプト、ギリシャ、フランス等への歴史を紹介。
- (2) **ワイン伝統国フランスを知る** ⇒フランスの主なワイン産地を特産ワインと共に紹介。
- (3) **初心者のためのワイン知識** ⇒世界での主要ワイン産地からワインのビジネスマナー等を紹介。

(1)ワインの歴史

ワインの歴史は非常に古く、7千年前には既に存在していた。発祥の地は、メソポタミア文明のイラクあたりでシュメール人が初めてワインをつくったという説がある。その後は、次のような歴史(①~⑤)となる。

① エジプト

紀元前3千年、ワインはエジプトに渡り、一般人は水代わりに、クレオパトラ等の王族は美容のために飲んだ。図1のピラミッドの壁画にはワインの压榨機や貯蔵用の壺が描かれている。

② ギリシャ

その後、ワインはギリシャへ伝わり大量生産が可能になった。

③ フランス

ワイン伝統国フランスに初めてワインが伝わったのは、ローマ帝国時代である。ローマのジュリアス・シーザーは、やせた土地でも栽培可能なぶどうを遠征先で植えて兵士の栄養補給とした。

④ ヨーロッパ全域

イエス・キリストは、「ワインは私の血である」と言った。以後、ワインは聖なる飲み物となり、キリスト教の布教でヨーロッパ全域へ広がった。

⑤ 世界を魅了するボルドーワイン

18世紀、ワインはヨーロッパの王侯貴族に愛され、高級ワインが宮廷文化を彩った。19世紀のパリ万博で世界中から集まる人々に向けて、皇帝ナポレオン3世は、ボルドーワインの格付けをした。

(2)ワイン伝統国フランスを知る

フランスの主なワイン産地は、図2の通り。質の高いワインを生み出すフランスには、有名なワイン産地として下記がある。

① ボルドー

ボルドーは、最高峰の赤ワインを産出する銘醸地である。生産者をシャトー(城)と言い、ボルドーはシャトーに格付けをしている(図3参照)。

② ブルゴーニュ

ブルゴーニュは、世界最高額のロマネ・コンティがあり、畑に格付けをしている(図4参照)。ロマネ・コンティも畑の名前である。

③ シャンパーニュ

シャンパーニュは、有名なシャンパン(ドン・ペリニオン等)を産出する地域である。シャンパンは、1638年にペリニオン修道士のうっかりミスから偶然生まれたものである(置き忘れワインが発酵)。ドンペリはモエ・エ・シャンドン社が買収し、それをルイヴィトン社が買収した(シャンパン名を使えるのはルイヴィトン社のみ、他社はスパークリングワイン)。

④ アルザス

アルザスは、ドイツに隣接する地域にあり、白ワインのリースリング等が有名である。

⑤ プロヴァンス

プロヴァンスは、ピンク色が美しいロゼワインの産出地である。

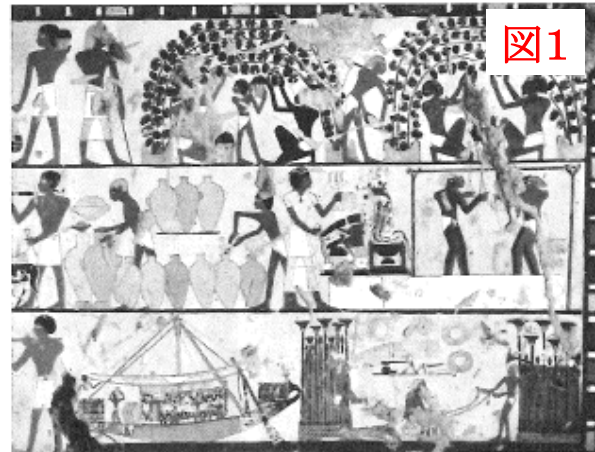


図1 紀元前1500年ごろに描かれたエジプトの壁画。上段にはぶどうを収穫する姿が、真ん中にはワインをつくる姿やワイン用の壺などが描かれている

■フランスの主なワイン産地



図3 ボルドーの1級シャトー(城)



図4 ブルゴーニュ地方のぶどう畑

(3)初心者のためのワイン知識

① ワイン産地

ワインの産地は、図5に示す通り、フランス、イタリア等の伝統的なワイン生産国がオールドワールド(旧世界)であり、アメリカ、チリ、オーストラリア等の新興生産国がニューワールド(新世界)である。

・オールドワールド(旧世界)

オールドワールドは、ぶどうの栽培についても多くの規制があり、人工的に手を加えることは、ワインの個性を失うと考えられている。その土地のテロワールを守り、自然に従ってワイン造りのスタイルを維持することが、オールドワールドの美学と捉えられている。

・ニューワールド(新世界)

ニューワールドは、様々なぶどう品種を栽培したり、オールドワールドでは許可されないブレンドをおこなったり、個々のワイナリーの判断で、自由なスタイルでワインをつくっている。その代表がアメリカ(カリフォルニア)であり、フランス代表のワインもあるブラインドテイスティングにおいて優勝し、フランス産ワインは熟成を要するとクリームが入り30年後2006年のリターンマッチでもカリフォルニアワインが優勝した。

② 6つのぶどう品種

赤ワインで使われる主な品種は次の3種類である。

・カベルネソーヴィニオン: タンニンを豊富に含み最も生産量が多い

・ピノワール: 栽培が難しく他品種とのブレンドをしない単一醸造

・メルロー: 産地を選ばない品種であり全世界で栽培されている

白ワインで使われる主な品種は次の3種類である。

・シャルドネ: ブルゴーニュ地方が発祥の白ワインの王道品種

・ソーヴィニオンブラン: 世界中のワイン産地で栽培される品種

・リースリング: 冷涼な気候を好む白ワイン向けのぶどう品種

③ 正しいテイスティングの仕方

ワインの味は、甘み、アルコール度数、酸味、タンニン、ボディという5つの要素から成り立っている。これらの個性や特徴を見分けるのがテイスティングである。甘みは、ぶどうが発酵しきれず残った糖分である。アルコール度数は、発酵の違いで変わるアルコール量である。酸味は、ぶどうに含まれるリンゴ酸と酒石酸のことである。タンニンは、ぶどうの果皮等にあるポリフェノールの一種で渋味のことである。ボディは、ワインの骨格、強さ、重厚感、感覚等の飲んだときの感触であり、フルボディ、ミディアムボディ、ライトボディに分けられる。

④ ワインボトルの形の違い

ワインボトルの形状は、大きくボルドー形とブルゴーニュ形に分けられる(図6参照)。ボルドーワインは、タンニンやポリフェノールが結晶化したものが多く含まれる。それをワイングラスへ注ぐ時に、それらが入らないようにボトル形状がいかり肩をしている。ブルゴーニュ形は、地下室に多くのワインを貯蔵しやすい形状(交互に入れる)である。

⑤ ワイングラスの形の違い

ワイングラスの形状が異なるのは、ワインの種類やぶどうの品種等により、香りの楽しみ方、空気と触れさせるレベル、適当な温度、口への含み方等が変わるからである(図7参照)。

⑥ ワインのビジネスマナー

- ・乾杯はグラスを当てない ⇒割れる可能性有、ホストが当てたら合せてよい
- ・ワイングラスを汚さない ⇒食べ物の油を付けない、付いたらナプキンで拭く
- ・香りを楽しむ余裕を持つ ⇒2~3回グラスを回して香りを楽しみながら飲む
- ・ワインはなみなみ注がない ⇒グラスを回しやすいように半分以下とする
- ・急いでワインを注ぎ足さない ⇒空気に触れ香りや味の変化を楽しむ
- ・お酒に強くないなら少量要求 ⇒残すのはマナー違反なので少量要求
- ・ワインのセレクトは皆の意見を聞く ⇒赤か白か酸味等を聞いて選定する
- ・テイスティングは味ではなく品質チェック ⇒味ではなく状態をチェックする

