

はじめに——男にとって最強の武器になるワイン術

突然ですが、1つ質問させてください。

あなたにとって、「ワイン」とはどんな存在ですか？

「ビールや日本酒、ハイボール、焼酎とともに、アルコール飲料の1つとしてたまに飲む」

「レストランで食事をするときにオーダーする」

「ワイン好きの知り合いに付き合って飲む」

「ワインは多少飲むけれど、何を選んだらいいのかわからないから、適当に選んで飲む」

んでいる」

「ワインセラーを持っていて、毎日のように楽しんでいるよ」

などなど、ワインとの付き合い方、楽しみ方は人それぞれでしょう。

ただ、1つだけお伝えしたいことがあります。

それは、コンビニでも多くのワインが売られるほど身近な存在になっている今、ワインとの付き合い方、楽しみ方を身につけておくと、男として大きな武器になるということです。

「接待」「デート」「ホームパーティ」「家飲み」など、ビジネスでもプライベートでも大きな威力を発揮し、あなたの人生を豊かにしてくれる存在。それが、ワインの隠れた魅力なのです。

そうお伝えすると、

「それはそうなんだろうけれど、ワインって、覚えることやウンチクが多そうで、とっつきにくそう」

と思う方もいるかもしれませんが。

でも、安心してください。

そんなあなたのために書いたのがこの本です。

玄人好みの難しい「お勉強」は徹底的に省いて、あなたがワイン術を武器にするために、大事な接待やデート、家飲みでハズさないために、必要最低限の情報だけを凝縮しました。

ずばり、お伝えします。

品種以外は、基本的にすべて無視でOK。必要なのは、「あなたの好みと、ちょっとした知識とルール」だけです。

◎絶対ハズさないワインの選び方

◎接待で喜ばれるワイン術

◎味の違いを知るためのポイント

◎できる男と思わせる、ワインの作法

◎女性にモテるワイン術

◎コスパの高いワインの見つけ方

など、徹底的に実践的なエッセンスを盛り込みました。

ソムリエとしてのみならず、飲食店などのプロ向けの**ワインコンサルタントとしての経験から導き出した知恵と実践法を完全公開**しています。

知識ゼロの方はもちろん、すでにワイン術を身につけている方にもご満足いただけると思います。

この本が、あなたの仕事やプライベートのお役に立てたなら、著者としてこんなにうれしいことはありません。

2017年10月

竹内香奈子

第1章

今さら聞けない、 ワインの超基礎知識

おいしいワインにたどり着くための第一歩	10
ワインの味は、「ブドウ品種」で決まる	17
ブドウ品種の特徴を動物にたとえて覚える——赤ワイン篇	23
ブドウ品種の特徴を動物にたとえて覚える——白ワイン篇	29
10秒で自分の「好み」がわかるチャート	34
ブドウ品種の特徴をガッチリつかめる最適ワイン	37
ワインの国別の味わいは国民性に似ている——旧世界篇	43
ワインの国別の味わいは国民性に似ている——ニューワールド (新世界) 篇	50
実際に飲んで記憶しておきたい、ワインの5つの「味わい」	60
超実践的！ 恥ずかしくない「味わい」を表現する言葉	65
エチケット（ラベル）の読み方	74

初心者でもボトルの形で、ワインの特徴を見抜ける 78

第2章

接待や商談が うまくいくワイン術

——ビジネス篇

なぜワインを勉強するビジネスマンが増えているのか？ 88

成功する人は、なぜワインを飲んでいるのか？ 92

ビジネスでワインを武器にするための重要なステップ 99

事前に相手の情報をリサーチする 107

あなたの株を上げる！ 接待で喜ばれるワイン&手土産 112

できる男と思わせるワインを飲む前の作法 118

つつい誰かに話したくなるワイン豆知識 126

つい言いたくなる「逸話」や「裏話」は相手の口から言わせる 133

できる男は、ソムリエを味方につける 140

ワインを贈るときのポイント 144

第3章

女性に「センスいいね」と 言われるワイン術

——デート篇

ワインのおいしいお店の見分け方

152

デート前に3回唱えて頭に叩き込め！ あのモテワインの名前

164

ここで差がつく！ 女性にどこに座ってもらうのがいいか？

169

「とりあえずビール」をやめると、あなたのセンスが輝き出す

173

ワインをスマートに注文する方法

179

見た目でわかる！ ワインと料理の合わせ方

188

日本人男性だけが勘違い？ 男がすすめてカッコいい「ロゼワイン」

197

公開！ レストランでのワイン価格のバラクリ

204

男はカッコよくワインボトルを片手で持つ

211

モテる男は、食後酒にはコレを飲む

218

第4章

リラックスして楽しめ、 予習にもなるワイン術

——家飲み篇

ワインの価格と味のカラクリ 228

コスパの高いワインを見つける方法 233

【購入場所別】家飲みワインを選ぶポイント 238

ワインの賞味期限 248

ワインを飲むときのおいしい温度 258

カッコよく開ければ、スクリューキャップも悪くない 266

カジュアルワインのおいしい飲み方 273

家飲みワインと料理の合わせ方 281

飲みかけワインの保存方法と二次活用術 291

装幀◎河南祐介 (FANTAGRAPH)

本文デザイン・図版作成◎二神さやか

編集協力◎牧野森太郎

DTP◎株式会社キャップス

エグゼクティブプロデューサー◎谷口元一 (ケイダッシュユ)

マネージメント◎阪口公一 (ケイダッシュユ)、小林舞子 (パールダッシュユ)

第 1 章

今さら聞けない、
ワインの超基礎知識



おいしいワインに たどり着くための第一歩

あなたにとっての「おいしい」って何？

「おいしいワインありますか？」とお客様に聞かれて、「全部おいしいワインですよ」と答える意地悪な私。

だって、初めて会った人から突然、「誰かいい人を紹介してください」と言われても、どういう人がタイプなのか、聞かなければわかりませんよね。

異性と同じでワインも星の数ほど多くのタイプがあり、どれがおいしいと感じるかは個人の好みによって千差万別です。

まずは、自分にとっての「おいしい」を見つけることから始めましょう。

自分の「好み」の見つけ方

「おいしい」を見つけるには、**いろいろなワインを飲んでみる**ことです。

どんな味なのかの感想（表現）はひとまず後にして、自分の好みかどうかを感じてみましょう。

私が働いているショップには「エノマティック」というテイスティング用の機械があり、40種類のワインを30mlずつグラスに注いで飲み比べすることができます。

お客様にワイン選びを相談されると、基準となるワインをエノマティックから注いでテイスティングをしてもらいます。そのワインを基準に「これより辛口がいい」「これより酸味の少ないのがいい」などの希望を聞いて、次のワインを選びます。

この作業を繰り返して、お客様の求めている「おいしい」を見つけるお手伝いをしています。

または、同時に違うタイプの5〜6種類のワインを飲み比べてもらうこともあります。

その中で一番おいしいと感じたワインに近い味わいのもの、予算に合ったものをご提案させていただきます。

**ワインの味を知るための
一番簡単で重要な方法**

プロ仕様の機械がなくても、いろいろ飲んでみると、自分の好みがわかってくるはずですよ。

そう、「飲み比べ」は、**ワインの味を知る、自分の好みを知る上で、一番簡単で重要な方法**なのです。

ただ、グラス1杯のワインを飲んで、次に違うワインを1杯飲んで、また……となると、どうしても最初の味の記憶が薄れてしまいます。酔っ払ってしまいますしね。そこで、**少量ずつグラスに入れて飲み比べる方法**が、やはりベストとなります。

「ワインの味の違いがよくわからない」と言うお客様に飲み比べをしてもらうと、「ホントだ！ 味も香りも違う!!」と喜んでもらえます。

これが奥深いワインの森に入る最初の一步です。

大人数での飲み会やホームパーティーで、少しずついろいろなワインを飲み比べしてみるのも楽しいですね。レストランやワインバルに行ったとき、**友人や恋人とそれぞれ違うグラスワインを頼んで飲み比べしてみるのもオススメです。**

「おいしい」が見つかる確率も高くなりますし、「こっちのほうがおいしいね！」と会話も弾むはずです。

自分にとっての「おいしい」は、 経験によって変化する

まったくワインを飲まなかった私の妹が1年ぐらい前から飲み始め、今ではワインに夢中になっています。

きっかけは、妹の誕生日に贈った1本のワインでした。妹があまりお酒を飲まないのを知っていた私は、「甘くてアルコール度数の低いジュースみたいなワインなら飲んでくれるかも……。それに泡があれば口当たりがいいし」と考え、「**アステイ**」を選びました。

アステイとは、イタリアのピエモンテ州でモスカート種を使用して造られている甘

口のスパークリングワイン。マスカットジュースを炭酸水で割ったような味わいで、通常のワインと比べると**アルコール度数はやや低めで、ワイン初心者女の子にウケがよく非常に飲みやすい**のが特徴です。

エチケツト（ボトルのラベル）には、妹のイメージにぴったりの元気いっぱいな女の子が描かれていて、まずは見た目のかわいさに喜んでくれました。そして後日、「すごくおいしかった。これ、なんていうワイン？　ワインっておいしいんだね」と、うれしい返事が届きました。

それから妹はワインに興味を持ち、私に相談するようになりました。

妹はお酒があまり強くはないし、まったくのワイン初心者です。最初は甘くて飲みやすいワインばかりを勧めていたのですが、あるとき「甘すぎる」と言われました。

飲んでいくことにより、味覚が変わってきたのです。

ワインを覚えると、わかりやすい味から複雑な味を求めていくようになります。

さらに飲んでいくと、シチュエーションによる「おいしい」がわかってきます。

バーベキューでコップ飲みするのなら、果実味のある安いワインがおいしい。ワイングラスでゆっくり落ち着いて楽しむなら、複雑味のあるちよつといいワインがおいしい。すっぱいと思ったワインでも、焼いた牡蠣と合わせたらおいしい、などなど。

シチュエーションに応じての「おいしい」が見えてくるのです。

年間に3000種類以上のワインをテイastingしている私でも、まだまだ新しい発見がたくさんあります。

「今日は何を食べようか？」と料理を選ぶように、「今日はどのワインを飲もうか？」と、その日の気分でワインを選べるようになったら、カッコいいと思いますか？



ワインの味は、 「ブドウ品種」で決まる

ワインの味を決定する

4 大要素

ワインの味は何によって決まるのか、考えてみましょう。

味を決定する4大要素は、「品種」「産地」「ヴィンテージ」「造り手」です。この中で最大の決め手となるのは「品種」です。

ワインは、ただただブドウだけでできたお酒です。

ということは、ワインの特徴はブドウ品種による部分が大きいということです。

確かに同じ品種でも、暖かい地域で造られるか、寒い地域で造られるか（産地）によって味が変わり、ブドウを収穫する年の気候（ヴィンテージ）によっても左右されます。

また、チーズケーキの味がパティシエによって違うように、同じブドウを使っても職人（造り手）によって仕上がりが異なります。

しかし、「産地」「ヴィンテージ」「造り手」の3つの要素は、同じ品種で飲み比べることによって味の違いがはつきりわかるのです。

ブドウ品種がどれだけワインの味を決める重要な要素かがわかりますよね。

おさえておきたいブドウ品種は、

赤ワイン3、白ワイン3

では、どの品種を覚えればいいのでしょうか？

生食用ブドウの巨峰やピオーネのように、ワイン用ブドウにも多くの品種があります。品種にはそれぞれに個性があり、色合い、香り、味わいなどワインの特徴の基本が決まります。

私が働いているワインショップでは、お客様が選びやすいように品種ごとに分けてワインを並べています。レストランでもワインメニューには、品種が書かれていますよね。

ワインを選ぶとき、ブドウ品種はとても重要なのです。

そう、品種の特徴さえ知っておけば、おいしいワインにたどり着くことができるの

です。

とはいえ、ワインに使われるブドウ品種は、イタリアだけで300種類以上、世界には数千種類あります。

えっ！ そんなに覚えるの!?

いえ、大丈夫です。おさえておきたいブドウ品種は、赤ワイン3種類、白ワイン3種類。まずはそれだけで十分です。

赤ワイン

◎メルロー

◎カベルネ・ソーヴィニヨン

◎ピノ・ノワール

白ワイン

◎ シャルドネ

◎ ソーヴィニヨン・ブラン

◎ リースリング

この6種類の特徴を覚えることから始めましょう。
そして、その中から自分の好きな品種を見つけてください。

基準は、赤「メルロー」、白「シャルドネ」

では、赤ワインから試してみしましょう。

まずは、メルローを飲んでみます。**メルローを基準**にして、もう少し重たいのがいなと思ったら、カベルネ・ソーヴィニヨンがいいでしょう。反対に、もう少し軽いのがいいと思ったら、ピノ・ノワールを試してみてください。

色が濃く重たく渋みが最もあるのが、カベルネ・ソーヴィニヨン。色も味も軽快で最も渋みが少ないのがピノ・ノワール。

メルローは渋みもほどよくあり、ちょうど中間と覚えておいってください。

次は、白ワイン。

まずは、シャルドネを飲んでみます。**シャルドネを基準**にして、もう少しすっきりした味がいいなと思ったらソーヴィニヨン・ブラン。もう少しフルーティな味がいいなと思ったらリースリングを試してください。

このように、赤ワインはメルロー、白ワインはシャルドネを基準として、6つの品種のおおまかな味を体で感じ、覚えておくといいでしょう。



ブドウ品種の特徴を

動物にたとえて覚える——赤ワイン篇

それぞれの特徴を簡単に覚える方法

覚えておく品種は赤3と白3のたった6種類。レストランはもちろん、スーパーやコンビニにもたいてい置いてある品種です。この6品種を基準にすれば、他の品種も

選べるようになります。

しかし、6品種とはいえ、聞いたこともない、嚙んでしまいそうな長いカタカナの品種名と特徴を覚えるのはなかなか難しいですね。

そこで、わかりやすく楽しんでもらうために、それぞれのブドウ品種の特徴を動物にたとえてみました。

まずは、赤ワイン篇です。

赤ワイン3品種の特徴は、こんな動物イメージ

●カベルネ・ソーヴィニヨン——力強い王様「ライオン」

この名前は、聞いたことがある人は多いでしょう。

世界中で栽培されている赤ワインの王道的な品種で、世界で最も有名で人気のある黒ブドウです。私が初めて飲んで覚えた品種でもあります。

ボルドーの主要品種で、あの5大シャトーにも使われており、ボルドーではブレンドとして使用されています。

深みある色合いと酸味、さらに**渋みが強い**のが特徴。プラムやブルーベリー、チョコレートの香り。**重みとコクがあり、力強く男性的な**感じがします。

しっかりとした骨格は、まるで動物の王様のライオンのようです。

●ピノ・ノワール——華やかで気難しい女王様「ヒョウ」

ブルゴーニュの主要品種で、気候や土壌を選び栽培するのが難しい黒ブドウ。単一で使われることがほとんどです。

世界最高級のワインとして知られる「ロマネ・コンティ」もピノ・ノワール100%で造られています。

渋みが少なく酸味が高く、軽くてフルーティなのが特徴。ラズベリーやチェリーの香りの他、キノコ類や革製品の香りもします。**複雑で華やかな香り**としなやかで繊細

な気品ある味わいは女性的な感じがします。

他の品種とブレンドされることがあまりなく、まるで気難しいヒョウのよう。

カベルネ・ソーヴィニヨンとよく比較される品種です。

●メルロー——丸みがありおっとりした「カピバラ」

ボルドーの主要品種で、世界中で栽培されています。ボルドーでは、カベルネ・ソーヴィニヨンとブレンドして使われています。

カベルネ・ソーヴィニヨンに香りは似ていますが、カベルネ・ソーヴィニヨンに比べると渋みと酸味が少なく、**まろやかで濃厚**のが特徴。**丸みがあり、なめらかな口当たりで飲みやすい**ので、女性に人気です。

やわらかい味わいは、まるでおっとりした癒し系のカピバラのようです。

ちよつと知っておくと男が上がる！

その他の赤ワイン品種たち

●シラー

ラズベリーやブラックカラントの香りと黒胡椒やシナモンのスパイス（香辛料）の香り。**アルコール度が高くコクがあり、スパイシー**なのが特徴。

オーストラリアでは「シラーズ」と呼ばれています。

●テンプラーニョ

スペインの代表的な品種です。熟したプラムやイチジクの香りにほんのりバニラの香り。熟成するにつれて花の香りが出てきます。**コクがあり果実味の凝縮された味わい**。渋みも酸味もあるが、果実味が豊富なのでバランスがよく、**ジューシー**でまろや

かな口当たりです。

●ガメイ

ボジョレー・ヌーヴォーに使われている品種です。

イチゴやバナナの香り。**渋みが少なくフルーティ**なのが特徴。また、酸味が多くフレッシュな味わいなので、熟成を待たずにすぐに飲めます。



ブドウ品種の特徴を

動物にたとえて覚える——白ワイン篇

白ワイン3品種の特徴は、こんな動物イメージ

ここまでお伝えしたとおり、ワインを飲むときには、まずは品種を気にしてみてください。

意識して飲んでみると、「これ！　おいしい」と思った品種が毎回同じだったり、だんだん自分好みの品種がわかってくるはずです。

さて、動物にたとえるシリーズの赤ワイン篇に続いて、白ワイン篇です。覚えやすいようにブドウ品種と動物を重ね合わせてみました。

●シャルドネ——どんな環境でも仲良くなれる「イヌ」

ブルゴーニュの主要品種で、どんな環境でも育つので世界中で栽培されている白ワインの代表的品種。世界中で最も有名で、人気のある白ブドウです。

これといった特徴がなく、**産地や造り方によってどんな味わいにも変化します。**

酸が青リンゴのようなキリツとするものからヨーグルトの乳酸のようにまったりするものまであり、**味の幅が広く、酸味とコクのちょうどいいバランス**があります。

寒い地域では、レモンやライムの香り、温暖な地域では、パイナップルやマンゴーなどトロピカルフルーツの香りがします。樽を使って熟成させることによって、ナツ

ツやトーストのような香ばしい香りも出てきます。

誰とでも仲良くできて社交的。適応能力があり、みんなの人気者はまるでイヌのようです。

●ソーヴィニヨン・ブラン——大草原にいるクールな「シマウマ」

ボルドーやロワールの主要品種で、世界各国で造られています。また、ニュージーランド産は世界的に高い評価を得ている品種です。以前、ワイナリー研修でニュージーランドに行ったとき、ソーヴィニヨン・ブランの品質の良さに驚きました。

青草、緑、植物系の香りとグレープフルーツのような柑橘系の香りもします。樽を使って熟成させることによって燻したようなスモーキーな香りがするものもあります。**爽やかな酸味とすっきりした味わい**が特徴です。

青草を思わせるグリーン系の香りは、まるで草原を駆け巡るクールなシマウマのようです。

私は、ソムリエ試験のときに「ソーヴィニヨン・ブランⅡ青草」と覚えていました。それぐらい**青っぽい草の香り**がするのです。子供の頃、新緑の季節に原っぱで転がって遊んでいたときの草の香りを思い出してみてください。

●リースリング——ドライになったり甘えたりのツンデレ「ネコ」

ドイツの主要品種で、フランスではアルザスで造られています。

辛口から極甘口までと、味わいの幅が広いのが特徴です。

青リンゴや柑橘系の香りと、しっかりとした酸味と果実味があります。そして、ミネラルが豊富。酸と甘みのバランスがはつきりとあらわれる品種です。

リースリングを飲みたいときには、お店の人に辛口か甘口か聞いてみることをオススメします。

ドライな感じになったり甘えん坊になったりと、まるでツンデレ系なネコのよう。

ちょっと知っておくと男が上がる！

その他の白ワイン品種たち

●ゲヴェルツトラミネール

ライチやバラの華やかな香りとほのかにスパイシーさがあり、香りの高さが特徴。その香りの高さから女性に人気の品種です。

●甲州

日本の固有品種。控えめな香りと酸が特徴。透明に近い色をしており、繊細な和食の味わいを引き立てます。

10秒で自分の「好み」がわかるチャート

自分の好みを知るためには「飲み比べ」が一番オススメなのですが、それよりもっとお手軽に、自分の好みを知りたいというあなたに、10秒で自分の「好み」がわかるチャートを作成しました。

赤ワイン篇（次ページ）、**白ワイン篇**（次々ページ）をそれぞれご用意しましたので、ぜひチャレンジして、あなたの好みを知る参考にしてみてください。

自分の「好み」がわかるチャート (赤ワイン篇)

コーヒーを飲むなら
どっち？

A

渋みのある
ブラック

B

渋みを和らげる
カフェオーレ

ステーキを
食べるならどっち？

A

ブラック
ペッパーを
かける

B

ステーキ
ソースをか
ける

紅茶を飲むときに
入れるのはどっち？

A

酸味のある
レモン

B

まろやかにな
るミルク

シラー

カベルネ・
ソーヴィ
ニヨン

ピノ・
ノワール

柿を食べる
ならどっち？

A

熟していない
かための柿

B

熟したジュー
シーな柿

メルロー

テンプラ
ニーリョ

それぞれの特徴

- ◎シラー……コクがありスパイシー
- ◎カベルネ・ソーヴィニヨン……渋みが強く重みがあり力強い
- ◎ピノ・ノワール……渋みが少なく酸味が強い
- ◎メルロー……控えめな渋みと酸味が少なくまろやか
- ◎テンプラニーリョ……コクがあり果実味の凝縮されたジューシーな味わい

自分の「好み」がわかるチャート (白ワイン篇)

本を読むなら
どっち？

A

いろいろなジャンル
で幅が広い

B

同じジャンルの
ものにこだわる

ペットにするなら
どっち？

どっちが
食べたい？

A

適応力の
あるイヌ

B

ツンデレ
なネコ

A

あっさり
した和食

B

香草やスパイスを使った刺激的な料理

シャルドネ

リース
リング

甲州

どっちの香り
が好き？

A

ハーブのよ
うな爽やか
な香り

B

華やかで
エキゾチックな香り

ソーヴィ
ニオン・
ブラン

ゲヴェル
ツトラミ
ネール

それぞれの特徴

- ◎シャルドネ……どんな環境でも育ち、産地や造り方によっていろいろな味わいにも変わる
- ◎リースリング……ドライになったり甘えたりと辛口から極甘口まで味わいの幅が広い
- ◎甲州……控えめで繊細な味わい
- ◎ソーヴィニオン・ブラン……青草やハーブの香りと爽やかな味わい
- ◎ゲヴェルツトラミネール……華やかな香りとスパイシーさが特徴



ブドウ品種の特徴を ガッチリつかめる最適ワイン

「単一品種」の飲み比べの後に、
「ブレンド」の飲み比べ

ワインには、1つのブドウ品種から造られる「単一品種」のワインと複数のブドウ

を混ぜて造られる「**ブレンド**」があります。

ブレンドは、味のバランスを整えてよりおいしくするために行ないます。また、年ごとの味のばらつきをなくすために、ブドウ品種の比率を毎年変えることも珍しくありません。

ブドウ品種の味を知るためには、まずは単一品種のワインから飲んでみましょう。
ソムリエの二次試験には、テイスティングの課題があります。

そのため、私が働いているお店では、二次試験が近づく受験生がブラインドテイスティングができるようにテイスティングマシンに入れるワインを単一品種にしています。ブドウ品種の特徴をつかむためには、単一品種を飲み比べることが何と云っても近道です。

それぞれの品種の味や特徴がつかめたら、ブレンドに挑戦してみましよう。ブレンドを体験すると、バランスのよさやワインの奥深さがより見えてきます。

単一品種の味を学ぶなら、ニューワールド

ワインの産地は、大きく「旧世界」と「新世界（ニューワールド）」に分けられます。なんだか世界史の授業みたいですね。

旧世界とは、フランス、イタリア、ドイツ、スペインなどワイン造りの歴史が古い国々を指します。つまり、ヨーロッパのほとんどの国が旧世界となります。

一方、**新世界（ニューワールド）**とは、アメリカ、チリ、オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカなど、南半球を中心としたワイン造りの歴史が浅い国々のことを言います。

旧世界はブレンドが主流で、ニューワールドは単一品種が多い傾向にあります。

さらに、ニューワールドのエチケットには品種名が表記されていることが多いので、わかりやすく品種の特徴を学ぶのに便利です。

また、ニューワールドのワインは、飲んだ瞬間に味わいが広がり、判別しやすいのが特徴です。したがって、ビギナーが好きな品種を探すのに向いていると言えます。

品種の特徴をつかむのに最適！

自転車のマークの「コノスル」

そうはいつでも、ニューワールドにも数多くのワインがあります。そこで品種の特徴をつかむのに最適なワインを紹介しましょう。

それは、「コノスル」のヴァラエタルシリーズです。

品種の個性がはっきりとあらわれている、コスパ抜群のチリワインです。スーパーやコンビニにも置いてあるので手に入りやすく、800円前後と価格もお手頃です。このシリーズには、赤ワインはカベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、メルロー、カルメネール、シラーと5種類あり、白ワインにもシャルドネ、ソーヴィニヨ

ン・ブラン、リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ヴィオニエと5種類の品揃えがあります。

まずは、代表品種のカベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、メルローを飲み比べてみましょう。色、香り、渋みの違いがはっきりとわかるはずです。

そのときに、**簡単でいいのでメモを取る**ことをオススメします。

ワインの見識は記憶にかかっていると云っても過言ではありません。フレッシュな印象を記録に残すことは重要です。

コノスルは、自転車のエチケツトが目印です。飲み比べ10本セットで安く販売しているサイトもありますよ。

これからワインを飲むときには、ブドウ品種を気にするようにしてください。

品種ごとに色や味が違うことを知ると、興味が深まります。「おいしいー！」と思う品種が毎回同じだったり、苦手な品種と出会ったりと、いろいろな発見もありますはずです。そうすると、次第に自分の好きな品種が見えてきます。

自転車マークが目印 「コノスル」ヴァラエタルシリーズ

赤ワイン



①コノスル
カベルネ・
ソーヴィニ
ヨン



②コノスル
ピノ・
ノワール



③コノスル
メルロー



④コノスル
カルメネール



⑤コノスル
シラー

白ワイン



⑥コノスル
シャルドネ



⑦コノスル
ソーヴィニ
ョン・ブラン



⑧コノスル
リースリング



⑨コノスル
ゲヴュルツ
ラミネール



⑩コノスル
ヴィオニエ



ワインの国別の味わいは 国民性に似ている——旧世界篇

ワインは世界中で造られており、それぞれの地域ごとに気候や土壌、醸造方法によって特徴はさまざまです。

同じ国でも造られる地方によって性格が違ってきますが、ここではわかりやすく国別に、ワインの特徴と国民性を見ていきましょう。

おもしろいことに、**国のイメージとワインの特徴には共通点**を感じます。まずは、

「旧世界」篇です。

気品あふれるフランス——飲めば飲むほどおいしさが増す

代表的な産地はボルドーとブルゴーニュで、数々の高級ワインがこの2つの地方で造られています。他にも有名な産地はいくつかあり、南フランスでは低価格でコストの高いワインが多く造られています。

ワインはフランス全域で造られており、それぞれの土地に適したブドウ品種がはつきりしています。超高級なものからお手頃なものまで、多種多様なワインが造られていて、まさにワイン王国！

ボトル、味わい、醸造方法など、世界中のワイン造りの基準となっています。

ニューワールドのわかりやすい味わいとは違い、**繊細で品があります**。飲んだ瞬間、「パツとおいしい！」というよりは「**ゆっくりおいしさが出てくる**」といった感じで

しょうか。複雑で奥が深い味わいなのです。

飲めば飲むほどおいしさが増していくのが、フランスワインの魅力と言えるでしょう。

また、フランスではワインに関する厳しい法律があり、製造に関するルールが厳格に定められています。

気品がありマナーに厳しく、初対面では無愛想ですが、だんだん心を開いてくれるフランス人の国民性と似ていますね。

自由でおおらかなイタリア——品質と価格が一致しない!?

イタリアは、生産量や輸出量のトップをフランスと争うほどのワイン大国です。国土が南北に長く気候が変化に富み、20州すべてでワインが造られています。その土地でしか栽培されない地ブドウである土着品種を含め、ブドウ品種が少なくとも300

種類以上もあります。

そのため、**バラエティ**豊かなワインが造られており、特徴をつかむことは難しく、**当たり外れが大きく分かれます**。

イタリアワインのおもしろいところは、**品質と価格が必ずしも一致しない**という点です。

フランスと同様にイタリアにもワインの法律がありますが、楽観的でおおらかなイタリア人はワイン法の規制にこだわらず、自由な発想で個性的なワインを造っています。

ワイン法に従わなかったために高品質のワインなのにランク付けが下になることもよくあるのです。

ということは、**格付けではわからない隠れたワインとの出会いがある**ということ。そこがイタリアワインの魅力と言えるでしょう。

情熱のスペイン——熟した果実と濃厚さを感じるパワフルな味わい

ブドウの栽培面積が世界第1位の国です。さんさんと降り注ぐ太陽によって、豊かな果実味のワインが生まれます。

代表的な品種は、赤の「**テンプラニーリョ**」。

熟した果実と濃厚さを感じるパワフルな味わいはまるで情熱的なスペイン人のよう。**スパークリングワイン**では「**カヴァ**」が有名です。カヴァはお手頃価格なのに、シヤンパンと同じ製法で造られていて高品質。**コスパが高い**ので世界中から人気があります。日本でもコスパの高いスパークリングワインとして知られています。

他には、ワインにフルーツとスパイスを漬け込んで作る「**サングリア**」。もともとスペインの家庭で作られていたもので、日常的に飲まれています。

また、3大酒精強化ワインの1つであるシェリーも忘れてはいけません。こちらも

情熱の味です。

努力家のドイツ——話題の「アイスワイン」でも有名

ドイツワインは約7割が白ワインです。甘口のイメージが強いかもしれませんが、辛口も多く造られています。

辛口は、キリッとした酸があり、すっきりした味わいです。甘口でも酸があるので、甘ったるくなく爽やかな甘さのものが多いです。

代表的な白ワインの品種は、「リースリング」。

寒冷な地域で造られるためブドウの糖度が低くなります。そのため、寒さに強い品種を開発したり、収穫時期を遅らせたり、凍った状態のブドウを収穫したりとブドウの糖度を上げる努力をしています。

ブドウ作りに向いていない寒冷な土地で試行錯誤してワインを造るところが

まじめなドイツ人をあらわしています。

また、**貴腐ワイン**や**アイスワイン**などの**デザートワイン**も有名です。

控えめなポルトガル——食文化が日本に似ていて、和食にも合う

日本に初めて伝えられた**ワイン**が**ポルトガルの赤ワイン**と言われています。まじめで控えめな性格や食文化が日本と似ているところがあり、**和食にも合うワイン**が造られています。他には、3大酒精強化**ワイン**に数えられる**ポートワイン**と**マデイラ**が世界的に有名です。

また、緑の**ワイン**と呼ばれる**フレッシュな微発泡ワイン**「**ヴィーニョ・ヴェルデ**」は、お手頃価格で**カジュアル**に飲むことができます。アルコール度数が低いので、ビール感覚で飲めます。夏の暑い日に「**ビール代わりに緑のワインでもどう？**」なんて注文したらおしゃれ度が上がりますよね。



ワインの国別の味わいは 国民性に似ている——ニューワールド（新世界）篇

ストレートでわかりやすいアメリカ——ボリユームのある、わかりやすい味わい

アメリカワインの生産量のなんと90%がカリフォルニアで造られています。カリフォルニアは最高のワインが造られている地域で、香りが非常に高くて有名な高級ワイ

ン「オーパス・ワン」もここで生まれています。

また、オレゴン州の「ピノ・ノワール」も高品質なものとして有名です。

ニューワールドの中で、アメリカは旧世界に劣らない存在となっています。それは、アメリカ人の競争心が強く負けず嫌いなところが、**最先端の科学とともに研究を重ね高品質のワインを造り出している**からです。

昔、ボルドーの造り手がカリフォルニアへこっそり隠れてワインの醸造法を学びに行ったという話を聞きました。今は堂々と学びに行っているのだとか……。それほど最先端の技術があるのでしよう。

ボリュームのあるしつかりとしたワインが造られており、**香りや果実味が飲んだ瞬間ドカーンと感じます**。繊細というよりは**わかりやすい味わい**で、テンションが高く感情をストレートに表現するあたりは、まるでアメリカ人のよう。

アメリカ国内でポピュラーな「ジンファンデル」という赤の品種があります。渋みが少なく、凝縮した果実とかすかにスパイシーさも感じます。イタリアでは、「プリ

ミティーヴォ」と呼ばれています。

陽気でわいわいオーストラリア——バーベキューでカジュアルに飲む

代表的な品種は、赤の「シラーズ」です。フランス・ローヌを原産地とするシラーという品種なのですが、オーストラリアではシラーズと呼ばれています。**豊かな果実味とスパイシーさ**があります。シラーズの生産量は世界第1位です。

ドーンと大きなお肉を焼いて楽しむオーストラリア人のバーベキュー文化から造られたのか、**バーベキューでカジュアルに飲むタイプ**が多く、安くておいしく気軽に飲めるのが魅力です。気取らずに陽気でみんなでわいわい楽しむオーストラリア人のようです。

大自然、草原を感じるニュージーランド——ワイン初心者におススメ

代表的な品種は白の「ソーヴィニヨン・ブラン」です。すっきりした酸があり爽やかな味わいが魅力です。フランスのソーヴィニヨン・ブランと比べると、青草、ハーブ、レモンなどの香りが高く、ほどよい果実味があるので、**ワイン初心者の方にオススメです。**

ニュージーランドで造られているソーヴィニヨン・ブランの3分の2以上は、マールボロ地方で造られています。

マールボロのソーヴィニヨン・ブランは昼夜の寒暖差が大きいため、ブドウが酸を保ちながら凝縮した果実となるので、特徴ある酸味が生まれ、世界的に評価されています。

赤では「ピノ・ノワール」が代表品種で、セントラル・オタゴが有名な地域です。

大自然を感じるワインは、まるで自然を愛する寛容的なニュージーランド人のようです。

99%のワインが、コルクではなく、スクリューキャップ栓を使用しています。

穏やかな安定チリ——高品質なワインを安く輸出し、世界中から人気

代表的な品種は赤の「カベルネ・ソーヴィニヨン」です。温暖な気候のため果実味が強く渋みの少ない味わい。ワイン初心者の方がちよっぴり重たい赤ワインを飲みたいときにオススメです。

また、チリ独自の「カルメネール」という赤の品種があります。なめらかな口当たりで、メルローによく似ています。

チリワインはコスパがよく、日本でも安くておいしいと評判になりました。それに、高級ワインにしても価格のわりに品質が優れています。関税の影響もあり、今や日本

での輸入量が第1位となっています。

高品質なワインを安く輸出しているので世界中から人気があります。ブドウ栽培に適した気候と土壌で、ワイン用ブドウを絶滅の危機に追いやったフィロキセラという害虫の被害を受けていない国でもあります。

ブドウ栽培に恵まれた環境なので、上質のブドウが育つため手間をかけなくてもおいしいワインが安価で造れるのです。穏やかなチリ人のように安定した味わいで外れることはめったにありません。万人受けするワインです。

個性的なアルゼンチン——肉に合うしっかりした赤ワイン

チリと同様、昼夜の寒暖差が大きく豊かな日照に恵まれ乾燥しているので、病虫害も少なくブドウ栽培に適しています。

アルゼンチンは世界有数のワインの生産国です。ほとんど国内で消費してしまうた

め、あまり世界に知られていませんでしたが、近年ではワインの輸出量も増加しています。アルゼンチン人は毎週末焼肉パーティをするとされるほど肉料理をよく食べます。そのため、**肉に合うしつかりとした赤ワインが多く、品質も優れています。**

代表的な品種は、赤の「マルベック」と白の「トロンテス」です。

マルベックは渋みが少なくまろやかな味わいが特徴です。ヨーロッパではほとんどブレンドでしか使用されない品種ですが、アルゼンチンでは単一でも使用されており、**世界で最も高品質なマルベックが楽しめます。**

トロンテスは白い花のような華やかな香り。赤も白も果実味たっぷりのワインです。全体的にコスパが高く、個性的なアルゼンチン人を感じるワインです。

素朴で純粋な南アフリカ——環境にやさしい、コスパの高いワイン

最高品質のブドウに恵まれ、ワイン造りに適した環境です。さらにその環境を守る

ため、環境にやさしいワイン造りを目指しています。世界でもトップクラスの厳しい環境基準が決められています。

自然を守り、自然を愛する、素朴で純粋さのある南アフリカ人。ワインの味わいにも大地の香りや自然を感じます。

ワイン造りにかかわるコストが安いため、安価でおいしいワインが楽しめます。

南アフリカ独自の品種は、赤の「ピノタージュ」です。「ピノ・ノワール」と「サンソー」の交配品種です。

安くておいしいコスパの高いワインが多く、1000円ぐらいでワインを見つけるなら、南アフリカは期待を裏切らないでしょう。

5000円もしたら、間違いなく「おいしい」にたどり着けるはずです。

私も南アフリカワインに魅了されています。これからもっともっと発展していくと期待しています。

繊細で奥ゆかしい日本——どんどんおいしくなっている、期待大のワイン

日本の気候と土壌はワイン用ブドウの栽培には向いていません。雨は多すぎるし、湿度は高く、その上収穫時には台風がやってくる可能性があります。

しかし、日本人特有の細かい作業と工夫によって日本独自のブドウ品種が誕生し、日本のワインはどんどんおいしくなっています。

日本固有の代表品種は、白の「甲州」と赤の「マスカット・ベリーA」です。

「甲州」は、香りは控えめで、ほどよい甘みと酸味があり、わずかに苦みを感じるあっさりとした味わい。透明に近い薄い色が特徴。主張が少ないので、素材の味を大切にする和食によく合います。日本人の真面目で繊細な仕事がよくあらわれており、世界的にも注目を集めています。

「マスカット・ベリーA」は黒ブドウの「ベリー」と白ブドウの「マスカット・

ハンブルグ」の交配品種で、渋みも酸味も少なく控えめで旨みがあり、甘くないブドウジュースのよう。

また、トウモロコシのような穀物の甘い香りがします。日本でもっともワインを造っているのが山梨で、その次が長野です。

まだまだ発展途上ですが、これから高品質なワインが造られていくと思います。

実際に飲んで記憶しておきたい、 ワインの5つの「味わい」

お客様に「渋いワインはどれですか?」「酸味の少ないワインをください」などと聞かれます。

ワインが持つ味わいは、基本的に「渋み」「酸味」「果実味」「アルコール」「余韻」の5つの要素から構成されています。

ワインの味の要素を、実際に飲んで記憶しておけば、このお客様のように自分の好

みの味を表現できるようになります。

● 渋み

渋いものを口に入れたときに、顎の横がギュツと感じることはありませんか？

私は、ソムリエ二次試験のテイスティングの勉強のとき、大師匠に「ほっぺの下あたりがギュツと感じたら、タンニンが強いワインだよ」と教わりました。

そのとおり！ 渋みを強く感じるとギュツとなるのです。

「渋み」は、ブドウの果皮と種に含まれているタンニンという成分によるもの。主に、**赤ワインを表現するときに使われる言葉**です。

なぜなら、赤ワインはブドウの果皮と種も一緒に発酵させて造るので、ワインの中にタンニンが溶け出すのです。一方、白ワインはブドウの果皮と種を取り除き、果汁だけで発酵させるので、ほとんど渋みは出ないのです。

おさえておきたい3つの赤ワイン用ブドウ品種を説明しましたが、覚えています

か？「カベルネ・ソーヴィニヨン」「メルロー」「ピノ・ノワール」ですね。

この3品種は、渋みの強さをわかりやすく感じる事ができます。最も渋みがあるのが、カベルネ・ソーヴィニヨン。最も少ないのが、ピノ・ノワール。そして、その中間がメルローです。

3つの品種を飲み比べると渋みの違いがわかりやすいので試してみてくださいね。

●酸味

酸味とは、言葉のとおり「酸っぱい」ということ。酸味はワインの旨みの大きな要素で、**赤ワインにも白ワインにも使われる表現**です。

酸味は甘みとのバランスが重要になってきます。甘みが強いと酸は弱く感じ、逆に酸味が強いと甘みを感じなくなります。

トマトソースを作るときに、トマトの酸味をまろやかにするために、私は甘みのあるハチミツを入れます。その感覚に近いものがあります。

冷涼な地域で栽培されたブドウから造られたワインは酸味が強く、温暖な地域で栽培されたブドウから造られたワインは酸味が控えめでまろやかに感じます。

白ワインでは辛口の「リースリング」、赤ワインでは「ピノ・ノワール」が酸味の強い品種です。酸味を感じてみてください。

●果実味

口に入れた瞬間、果実の風味が前面に出ることをあらわします。辛口であっても果実味が多いと甘く感じることがあります。そのため飲みやすいので、**ワイン初心者の方は果実味が多いタイプを好みます。**

冷涼な地域で栽培されたブドウから造られたワインは果実味が少なく、温暖な地域で栽培されたブドウから造られたワインは果実味が多くなります。

つまり、ニューワールドのワインは果実味が強く、旧世界のワインは果実味が弱くなる傾向があります。しっかりと果実味を感じたい方は、**ニューワールドのワインを**

飲んでみて下さいね。

●アルコール

他の要素とのバランスによって変わりますが、**アルコール度数が高いほど、コクと力強さが感じられます。**

ワインは、ブドウの持つ糖分がアルコールに変わります。ですから、温暖な地域で栽培されたブドウは糖度が上がるので、アルコール度数も上がるというわけです。

●余韻

ワインを飲み込んだ後に口の中に残る味わいや鼻に抜けた後に残る香り、それが余韻です。**余韻が長ければ長いほど、上質のワイン**と言えます。

超実践的！ 恥ずかしくない
「味わい」を表現する言葉リスト

ドラマティックな言葉はいらない

「ワインって難しい……」と敬遠される理由として、「味わいの表現法がよくわからない」と言う声をよく耳にします。

「まるでメリーゴーランドのような……」や「森の奥へ行くと湖があらわれたような……」など、複雑な表現を想像するからでしょうか？

こんなドラマティックな言葉なんていらぬのです。

だって、初めてのデートで「まるで草原を駆け抜ける少女のよう」なんて表現したら、完全に引かれますよね（笑）。

単純に「おいしい!」「このお料理と合うね」「これ! 飲みやすい」と表現するほうがお互いに楽しく、わかり合えます。

ただし、ワインショップやスーパーでワインを選ぶときやレストランやワインバーで店員さんを選んでもらうために、覚えておく役立つ表現がいくつかあります。

白とロゼを選ぶときに使う——「甘口」「辛口」

お客様に「甘口のワインはありますか?」「これより辛口のワインを探しているの

ですが……」などと尋ねられます。

「甘口」「辛口」は、ワインを選ぶときによく使われる表現です。この表現は、**基本的には赤ワインには使わず、白ワインやロゼワインに使われます。**

その理由は、赤ワインのほとんどが辛口だからです。赤ワインは糖分を完全にアルコール発酵させるため、ほとんど糖分が残らないのです。

「甘口」「辛口」は、ワインの中の糖分によって決まります。ブドウには果糖とブドウ糖が含まれています。その糖分が、酵母によって二酸化炭素とアルコールに変わりワインとなります。

つまり、**発酵によってブドウ由来の糖分がアルコールに変わるのですが、この糖分がアルコールに変わる程度によって残糖量が違ってくるのです。**

糖分をほとんどアルコールに変えてしまえば辛口のワインになり、糖分の一部しかアルコールに変わっていないうちに発酵を止めてしまえば、糖分が残り甘口ワインになるといわけです。

甘口とは甘いこと、辛口とは甘くないことを表現しています。

例えば、サイダーのような砂糖が入っている炭酸水とペリエのような砂糖が入っていない炭酸水を飲み比べてみると、サイダーよりペリエは甘くないですね。ということは、ペリエは「辛い」という表現になります。

ライトボディだからといって、

初心者向きとは限らない——「ライトボディ」「ミディアムボディ」「フルボディ」

スーパーでワインを選んでいるとき、ワインの裏ラベルに「ボディ」という表記を見たことはありませんか？

ワイン売り場のPOPやレストランのメニューにも書いてあるところもあります。

「ボディ」は、主に赤ワインに使われる表現で、口の中で感じるワインの重みやコクを表しています。

「重たいワインが好き！」「このワインより軽いのが飲みたい」という言い方を耳にしますよね。

軽いワインがライトボディ、重たいワインがフルボディ、中くらいのものがミディアムボディと表現されます。

では、そもそも「**重い**」「**軽い**」とは、どういうことなのでしょう？

重さとは濃さのことで、濃さの違いによつて「**重い**」「**軽い**」に分けられます。

例えばコーヒーの場合、エスプレッソとアメリカンを比べてみると、エスプレッソは色も味も濃く、アメリカンは色も味も薄いですね。ということとは、エスプレッソは「**重い**」となり、アメリカンは「**軽い**」となります。

つまり、**色の濃いコクがあるワインが「重いワイン」、色の薄いあっさりしたワインが「軽いワイン」**です。また、アルコール度数の高いワインは重いワインとなる傾向にあります。

先日、ワイン初心者の私の妹が「飲みやすいと思って『ライトボディ』を選んだん

だけど、酸っぱくてあまりおいしくなかった」と言っていました。

ライトとは軽いというだけで、もしそのワインが酸味が強かったり、果実味が少ないと飲みにくく感じてしまいます。

よく、「ワイン初心者にはライトボディが飲みやすい」という話を聞きますが、そんなことはありません。フルボディでも果実味が豊富なものは飲みやすく、初心者向きなのです。

しっかりとしたコクのある重たいワインを飲みたかったら「フルボディ」、渋みもコクも少なく軽いワインを飲みたかったら「ライトボディ」、軽すぎず重すぎずほどよくコクのあるワインを飲みたかったら「ミディアムボディ」を選びましょう。

ラーメンでたとえると、「あつさり塩味？」こつてりとんこつ味？ ちょうど中間のしょうゆ味？ 今日はどうな気分？」という感じでしょうか。

黒胡椒を嗅いだときの香りがあるかないか——「スパイシー」

昔、スパイシーがわからないと私の大師匠に聞いたたら、「手を出して」と言われ手のひらに黒胡椒を乗せられました。「この香り」と言われて嗅いだときの、**ピリツとした香り**。そう、この香りをワインの中に見つけたら、そのワインは「スパイシー」と表現します。

赤のブドウ品種「シラー」や「テンプラニーリョ」によくあらわれます。白では「ゲヴェルツトラミネール」のほのかな後味にスパイスを感じます。

スパイシーなワインには香辛料（スパイス）を使った刺激のある、まさしくスパイシーなエスニック料理がよく合います。

一目置かれる、その他の「味わい」の表現集

●「樽の香り」

コーヒーの焙煎、焼きたてのトースト、チョコレート、バニラなど香ばしい香りのことを言います。

●「ミネラル」

ミネラルとは、ワインに含まれているカリウム、ナトリウム、マグネシウム、カルシウムなどの成分のことです。

水でたとえると、コントレックスのような水がワインに含まれているということですね。コントレックスは水道水と飲み比べてみると、その違いがわかりますよ。

普通の水道水よりも硬度の高いミネラルウォーターのほうがしつかりとした味わい

を感じることができます。

ミネラルは、ワインに深みを与える要素です。

●「フルーティ」

果実の香りを感ずることをあらわします。

香りを指す言葉なので、「香りはフルーティだったけれど、飲んだら果実味が少なくてすっきりした味わいだった」という香りと味にギャップを感じるワインもあります。人はギャップに弱いもの。女性でたとえると、「派手な見た目からは想像できないほど、古風な性格だった」という感じでしょうか。

いかがですか？

味わいを表現する言葉を知っておけば、人に伝えることができ、自分の好みのワインにたどり着く確率が高くなります。つまり、自分の「おいしい」と出会えるのです。



エチケット（ラベル）の読み方

ワインの身分証明書

ワインのラベルは、「エチケット」と呼ばれています。エチケットはワインの身分証明書みたいなもの。

「いつ」「どこで」「どんなブドウから」「誰が造ったのか」「どのようなランクか」などの情報がだいたい載っています。

ただ、エチケツトに記載されているのは、造られた国の言語なので（例えばフランスワインはフランス語、イタリアワインはイタリア語で書かれています）、その国の言葉を理解していないと、読み取るのは難しいかもしれませんね。

また、エチケツトの表記の仕方は国によって違います。

記載パターンは、大きく「旧世界」と「ニューワールド（新世界）」に分かれます。

「旧世界」のエチケツトの特徴

旧世界はワインの歴史が長く、フランスやイタリアではワイン法がしっかりと定められています。ワイン法が厳しい地域ほど、エチケツトに情報があまり載っていません。ブドウ品種が書かれていないこともあります。

というのも、**ワイン法で品種が決められていることが多く、地域名を見れば自ずと品種がわかるからです。**

例えば、ブルゴーニュ地方の赤ワインであれば、「ピノ・ノワール」と決まっているわけです。

ですから、**産地から品種を判定する知識が必要**になります。これはちよつと敷居が高いですね。

でも、覚えておくと、箔がきます。

また、エチケットからランク付け階級がわかるものも多くあります。**産地名が狭い範囲になるほど、高級ワインとなるのです。**

日本でたとえると、関西地方よりも大阪府のほうが高級で、さらに中央区というほうが、そして東心斎橋と書いてあるほうが、より高級になります。

「ニューワールド」のエチケットの特徴

ニューワールドは単一品種で造られることが多く、ほとんどブドウ品種が書かれて

います。ですから、とてもわかりやすく、味の想像がつくので、自分の好みのワインを選びやすいのです。

ワインの名前の覚え方

ワインの名前のつけ方も「**産地名**」「**ブドウ品種**」「**生産者**」「**オリジナルの名前**」など国によって異なります。

名前が長かったりして覚えるのが大変なワインは、**エチケットのデザインで覚える**のも1つの手です。

私が働いているショップにも「羊が飛んでいるワインちようだい」や「ウサギがキスしているワインある？」などエチケットで聞いているお客さんはたくさんいます。「招き猫のワイン」「カエルのワイン」など、特徴的なデザインを店員に伝えれば探してくれるはずですよ。



初心者でもボトルの形で、
ワインの特徴を見抜ける

ワインのボトルは、3タイプ

初心者にとってワインのエチケット（ラベル）を読み解くのは容易ではありません。フランス語やイタリア語など造られた国の言語で書かれていますし、読めたとして

も、どんな味わいかまではわかるはずありません……。

ボトルやエチケツトを見ただけで味がわかればいいのに……と思う方も多いのではないのでしょうか？

実は、あるんです！ 見た目から味がわかる便利な方法が。

ワインボトルは、形によって味わいや産地、ブドウ品種がだいたい決まっているのです。

ということとは、ボトルの形と味わいを結びつけて覚えておけば、ボトルを見ただけでワインの味や産地がわかるというわけです。

しかも、**覚えておきたいのは、たった3つの形だけ。**

世界中のワインがおおよそ3つのタイプに分類できるので、これら3タイプさえおさえておけば、だいたいの味の特徴がつかめます。

「ボルドー」タイプ——いかり肩

フランスのボルドー地方の伝統的なボトルなのでボルドー型と呼ばれ、いかり肩をしています。**ワインボトルの代表的な形で、世界中で使用されています。**

ボルドーでは、2種類以上のブドウをブレンドしており、赤ワインに使用が認められている品種は、「カベルネ・ソーヴィニヨン」「メルロー」「カベルネ・フラン」「マルベック」「プティ・ヴェルド」の5種類です。基本的には、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルローが主体となっています。

ボルドータイプはタンニンが強く、熟成により澱おりが瓶に溜まります。ワインを注ぐときに澱が入らないように肩の部分で受け止められるように、いかり肩になっているのです。

この形のボトルに入っている味の傾向は、**赤ワインは渋みが強く、濃厚でしっかり**

としています。白ワインはソーヴィニヨン・ブランが主流で、すっきり爽やかな辛口が特徴です。

貴腐ワインにも使用されているので、とろみのある天然の極甘口のものもあります。

ブルゴーニュタイプ——なで肩

フランスのブルゴーニュ地方の伝統的なボトルなのでブルゴーニュ型と呼ばれ、なで肩をしています。このボトルも世界中で使用されています。

ブルゴーニュは、ボルドーとは違い、基本的にブドウは単一品種です。ブドウ品種は主に、赤ワインは「ピノ・ノワール」で白ワインは「シャルドネ」です。

ブルゴーニュタイプはタンニンが少なく、澱が出にくいので澱を受け止めなくてもいいなで肩になっています。

この形のボトルに入っている赤ワインは渋みがほとんどなく、酸味が強くすっきり

した味わいで、白ワインは濃厚でコクのあるものが多いと言えます。

「アルザス(ドイツ)」タイプ——すらっと背が高くてスリム

すらっと背の高いスリムなボトルで、フランスのアルザス地方やドイツで使われていてアルザス(ドイツ)型と呼ばれ、ほとんどが白ワインです。

ブドウ品種は、「リースリング」や「ゲヴェルツトラミネール」がよく使われています。

この形のボトルに入っているワインの味の傾向は、**すっきりとした酸のある味わいや、フルーティで甘酸っぱい白ワイン**が多いと言えます。

最近では、ラングドックやリオハなど暑い地域でも増えていて「涼しげな白を造つたよー!」的なシグナルになっています。

ボトルの形は、大きく3種類

「ボルドー」
タイプ



澱が入らないように「いかり肩」になっている。

「ブルゴーニュ」
タイプ



澱が出にくいので、澱を受け止めなくてもいい「なで肩」になっている。

「アルザス(ドイツ)」
タイプ



すらっと背の高いスリムなボトル。

世界中のワインのほとんどが「ボルドー型」「ブルゴーニュ型」「アルザス型」を使っており、ブドウ品種や味わいもボルドー、ブルゴーニュ、アルザスに倣^{なら}って採用する傾向にあります。

透明ボトルは、

「早く飲んでね!」の合図

ボトルの形から味わいがわかりましたね。

では、ボトルの色からは、何がわかるのでしょうか？

ワインは、光を嫌い暗い場所で保管します。ボトルに色があるのは、光によるワインの劣化を防ぐため。つまり、**色をつけることで光を通しにくくしている**のです。

何年も寝かせておくワインには濃い色のボトル、早く飲むワインには透明に近い色のボトルを使います。

白ワインは、薄い緑色と茶色が多いですよね。透明なボトルが多いのは、長期熟成するものが少ないからです。それに比べ、赤ワインは長期熟成させるものが多いため、ほとんどが濃い緑色のボトルです。

ただ、赤ワインには1つだけ例外があり、透明なボトルがあります。

それは、「ボジョレー・ヌーヴォー」です。

ボジョレー・ヌーヴォーは熟成するものではなく、新酒のフレッシュさを楽しむ赤ワインです。

透明なボトルは、「早く飲んでね」という合図なのです。