

ワインをより楽しく飲むために（1）



アロマとブーケ

ワインの香りについてアロマとブーケという言葉をよく聞きます。その違いは何か知っておくと楽しみが増えます。香り（アロマ）に実は3種類あります。

- ・第1アロマは葡萄そのものがもつ香りで原料葡萄の特質を現します。
- ・第2アロマは発酵・醸造に由来する香りでワインの出来具合を現します。
- 第3アロマ（ブーケ）は熟成中に生まれる成分の香りで熟成の進化を現します。

第1アロマと第2アロマを区別することは難しく、気にせずワインをグラスに注いだだけの状態で感じることでできる香りです。よく、ワインを注がれると、いきなりグラスを動かす（スワリング下記）ひとを見受けますが、そうせず嗅いでみましょう。果実や花、植物、ミネラルの香りを感じることを楽しむのです。この段階で葡萄の種類を当てるのは大変難しいです。このプロセスから始めると、貴方にソムリエが一目置くことになりましょう。

第3アロマ即ちブーケは熟成の仕方や熟成度によって多種多様な香りが現れます。これを嗅ぎ取るためにグラスを回して、ワインを空気に触れさせると立ちのぼってくるのです。

ワインの香りを楽しむ時のポイントは、年代モノのワインはあまりグラスを回しすぎないこと、香りが飛ぶリスクがあるので、香りの変化を確認できる程度に回してみることと言われます。香りが飛んでしまうと、飲むときせっかくあった香りを味わえなくなってしまうからです。

スワリング (Swaring)

上記の「グラスを回す」ことをスワリング (Swaring) と言います。その目的は、

1. 第3アロマ、つまりブーケを確かめること。
2. 熟成したワインに空気を与えワインをまろやかにすること。

但し、上記の通りスワリングし過ぎるとブーケが飛んでしまいますし、ソムリエの前であまりスワリングしないことです。何故なら、普通ソムリエは抜栓後配慮済みであるし、特にデカンタージュした場合は全く意味がないからです。

注：万一、腐敗等不快な香りがした場合は、ワインの保管が悪く劣化している場合がありますから、遠慮なくソムリエにクレームすべきでしょう。このような場合には抜栓したコルクから不快な香りがすることがありますから、コルクは確かめ目の前でソムリエにコルクを返し嗅いで貰うとよいです。それでも認めないようなソムリエは本物のソムリエとは言えません。自分で選んだワインが“口に合わない”、“好きでない”と言って突っ返すのは愚の骨頂です。選んだワインは貴方の責任となるからです。

(2019年10月12日 今井智之記)