

## ブルゴーニュワインスクール\* / Bourgogne

テイasting技術に磨きをかけ、ブルゴーニュワインの知識を増やしたい方、ブルゴーニュワインスクールのレッスンを受講してみませんか。

### 初心者レベルから上級レベルまで 2時間半のレッスンを5日間



- ブルゴーニュワインのテイasting入門
- 五感によるワイン分析入門
- 葡萄畑の訪問 (風土を理解する)
- コメント付きのテイasting
- セラーでのテイasting
- テーマ別のテイasting (グラン・クリュ、古いヴィンテージ…)

#### 詳細、お申し込みは:

[www.ecoledesvins-bourgogne.com](http://www.ecoledesvins-bourgogne.com)

### ブルゴーニュワイン・アロマ・カーヴ・ツアー



ブルゴーニュワイン・アロマ・カーヴでは、大きくグループ分けされたブルゴーニュワインのアロマを楽しく学んでいただけます。

- ブルゴーニュの白ワインと赤ワインに特徴的なアロマを具現するフレッシュな素材がガラスのボールの中に展示されています。
- ボールの縁に鼻を近づけると、中にある素材のアロマが発散されます。
- こうしてゲーム感覚でアロマとワインを結びつけられるようになります。



この嗅覚体験はブルゴーニュワインが開発した独自の方法です。今日ではフランスのみならず世界各国で使用されています。

\* ブルゴーニュはBourgogneのことです。



電話 : 33 (0) 3 80 26 35 10  
メール : [ecoledesvins@bivb.com](mailto:ecoledesvins@bivb.com)  
[www.ecoledesvins-bourgogne.com](http://www.ecoledesvins-bourgogne.com)



電話 : 33 (0) 3 80 25 04 80  
メール : [bivb@bivb.com](mailto:bivb@bivb.com)  
[www.bourgogne-wines.jp](http://www.bourgogne-wines.jp)

アルコールの過剰摂取は健康を害する恐れがあります。節度ある飲酒を心がけましょう。2011年発行



## テイastingの方法 L'ART DE LA DÉGUSTATION



テイastingはワインの品質を評価するだけでなく、ワインの印象をシンプルで正確に、誰にでも分かりやすく表現することです。  
難しそうに感じられるかもしれませんが、誰でもマスターできます。



# 1 視 覚

## ワインを観察する

白地の布や紙の上にワイングラスを置き、自然光に透かします。



# 2 嗅 覚

## ワインの香りをかく

何度か軽く香りをかぎます。  
グラスを回して香りをかくという動作を何度か繰り返します。



# 3 味 覚

## ワインを口に含む

ワインを口に含んだまま、口をすぼめて空気を少しだけ、そっと吸い込みます(グリュマージュ)。数秒待ってから、ワインを吐き出します。

## 色調とニュアンス

### 白ワイン

ホワイトゴールド、青みを帯びた金色、淡い金色、黄金がかった金色、黄緑色、麦わら色、黄金がかった黄色、オレンジがかった黄色、琥珀がかった黄色…

### ロゼワイン

紫がかったピンク、ラズベリー色を帯びたピンク、牡丹色を帯びたピンク、オレンジがかった、サーモンピンク、あんず色、グレー、玉ねぎの皮色…

### 赤ワイン

紫がかった赤、ガーネット、ルビー色、さくらんぼう色、赤れんが色、瓦色、マホガニー色…

## 濃淡

- 👍 非常に濃い、濃い、深みのある、はっきりとした、暗い…
- 👍 中程度の濃さ…
- 👎 弱い、明るい、薄い、非常に薄い、不十分な…

## 光沢

- ディスク\*での光の反射
- 👍 光沢のある、きらきらと輝く、クリスタルのように輝く、まばゆい…
  - 👎 つやのない、輝きのない、ぼやけた…

\*グラスに注がれたワインが空気と触れる部分にできるディスク状のこと。

## 透明度

- ### にごりがないこと
- 👍 澄んだ…
  - 👎 にごった、くすんだ、ぼやけた…

- 「にごり」と「澱」を混同しないように注意しましょう。一般的に、にごりのあるワインはマイナス評価の対象になりますが、澱は多くの場合、醸造の過程で自然に発生するものです(酒石、ワインの色素など)。

- 辛口ワインの場合は流動性、甘口ワインの場合は粘性を見ることもあります。

- ジャンプ(脚)、ブルールやラルム(共に涙)、ペルル(パール)という表現は、アルコール分の豊富なワインを意味します。これらは品質の絶対的な判断基準ではありませんが、評価指標となることが多いです。

- クレマン・ド・ブルゴーニュ / Crémant de Bourgogne のテイastingでは、色調と発泡の具合\*を見ます。

\*泡の一定性、持続性、立ち上るスピード、泡の大きさ



## 第一の香り

### グラスを回す前に

#### 第一印象

- 👍 心地よい、快適な…
- 👎 心地よくない、不快な、嫌な…

#### 強さ

- 👍 強い、開いている、はっきりとした、程よい強さの…
- 👎 中程度の、弱い、はっきりしない、閉じている…

#### 品質

- 👍 エレガント、繊細な、上品な、上質の…
- 👎 品質に欠ける、平凡な、荒々しい…

#### 複雑さ

- 👍 複雑な、豊かな…
- 👎 複雑ではない、シンプルな…

アロマの複雑さはテイスターが感じることでできるアロマの種類の数につながります。

## 第二の香り

### グラスを回した後で

空気に触れることで香りは強まり、複雑さが増します。立ち上がる香りが多いほど、品質が高いことを意味します。

## 戻り香(味嗅覚)

鼻で感じるのが香り、口内で感じるのがアロマです。ワインを口に含んだ状態で空気を吸い込みます(グリュマージュ)。こうすることで、感じられたアロマを特定することができます。



## アロマの種類とニュアンス

- 花  
菩提樹、カモミール、クマツツラ、スイカズラ、野ばら、ばら、アカシア、西洋サンザシ、牡丹、エニシダ、オレンジの木…
- フレッシュフルーツ、かんきつ類、トロピカル・フルーツ  
マルメロ、桃、梨、ベルガモット、レモン、オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、トロピカル・フルーツ、バナナ、ライチ、マンゴー…
- 赤い果実、フレッシュフルーツ  
カシス、さくらんぼう、葡萄、ラズベリー、すぐり、ブラックベリー、プラム、生のいちじく、マスカット、野生のベリー、小果実…
- 煮た果実、砂糖漬けにした果実  
ジャム、オレンジ・ピール、核果、キルシュ…
- ドライフルーツ  
ドライ・レーズン、ヘーゼルナッツ、アーモンド、干しいちじく、ピスタチオ、あんず、干しスモモ、デーツ(ナツメヤシ)…
- 植物系の香りとおアロマ  
フレッシュな植物: 摘みたてのハーブ、ミント、シダ、カシスの芽、ニワトコ、ツゲ…  
乾燥植物: 紅茶、タバコ、干し草、わら…
- 食品  
カラメル、甘草、カカオ、はちみつ…  
乳製品、フレッシュ・バター、イースト、牛乳、プリオッシュ、乳清…
- ウッド系  
ヴァニラ、オーク、松、ヒマラヤ杉…
- 香辛料  
こしょう、シナモン、タイム…
- 焦臭  
焦がした、煙製の、コーヒー、焙煎した、焼いたパン、モカ・コーヒー、グリル・アーモンド、焼けた木…
- ミネラルな香りとおアロマ  
石粉、火打ち石、チョーク、鉛筆の芯、ヨード…
- バルサム系の香りとおアロマ  
蜜蝋、樹脂、ネズ…
- 下生え  
きのこ、トリュフ、コケ、腐葉土…
- 動物  
なめし皮、毛皮、肉、豚肉加工品、ジビエ、アンバーgris、野獣、ジャコウジカ…

## アタック

口内での第一印象  
柔らかい、なめらかな、すっきりした、生き生きとした…

## 風味のバランス

酸味、甘み、苦み、塩気  
赤ワインをテイastingしたときはタンニン\*の評価を忘れないようにしましょう。

タンニンの評価例:

- 👍 なめらかな、柔らかい、シルキーな、丸みのある、上品な…
- 👎 渋い、ざらざらした、粗い、乾いた、苦い、未熟な青み…

\*赤ワインに含まれる葡萄のタンニンが唾液のたんぱく質に反応すると、唾液は潤滑剤としての機能を失い、口内が乾燥したように感じられます。

## ボディ

- 👍 しっかりした、豊かな、たっぷりとした、濃い、肉厚な…
- 👎 乏しい、やせた、ひ弱な、貧弱な…

## フィニッシュ

ワインの評価に重要なフィニッシュは、攻撃的でなく、アロマに富んだ心地よいものでなければなりません。フィニッシュの時点では苦み、乾き、収れん性\*だけでなく、アルコール感が明らかになります。

\*タンニンが引き起こす収れん性や過剰な酒石酸は、ワインを飲み込むか吐き出した後で口内に残る乾燥感によって認識されます。

## 余韻

ワインを飲み込むか吐き出した後も口内に残る心地よい感覚のことです。

非常に長く続くこともあれば、平均的、短い、非常に短い場合もあります。

メモ: 炭酸ガスがもたらすピリピリ感はず点であるという解釈は必ずしも正しくありません! 辛口白ワインの場合はフレッシュさにつながります。

クレマン / Crémantの場合も、炭酸ガスがもたらすフレッシュ感はもちろんのことながら、評価の対象となるべきものです。

## まとめ

テイastingしたワインの本質的な特徴を簡潔に表現します。

- 1 総合的な品質: 素晴らしい、よい、平均的な、弱い、不十分な…
- 2 将来性と飲み頃: 長期熟成向き、熟成しない、寝かせるべき、飲み頃の、飲み頃を過ぎた…

- 3 その他のコメント: サーヴィス温度、料理との相性、該当アペラシオンおよびヴィンテージにおける位置づけ…