

Firadis Newsletter

2019年7月号

若手ソムリエ応援プロジェクト

「分析的テイスティングセミナー」

講師: 千葉和外氏

今回は若手ソムリエ応援プロジェクトの一環で行われたセミナーの中から、「分析的テイスティングセミナー」の内容をご紹介します。

分析的テイスティングとは、ワインが持つすべての要素(色、香り、味わい、ストラクチャー)をデータ化して分析し、ワインのアイデンティティを推測するテイスティング方法で、現在のイギリスやアメリカで主流の方式となっています。

このスタイルはワインの流通にかかわる人たちから派生したもので、香りの説明を中心とするフランス式と比較すると、より客観的なテイスティング方法です。

講師の千葉和外氏は、カリフォルニアで醸造や栽培を学び、日本でもカリフォルニアワインの魅力を広げ続ける、日本の分析的テイスティング方法の第一人者です。



千葉和外氏プロフィール:

リストランテ ラ ブリアンツァ シェフソムリエ

The Court of Master Sommeliers認定Advanced Sommelier。カリフォルニア州 ナパヴァレー大学にて醸造・ブドウ栽培を学び、レストラン オーベルジュ ド ソレイユに勤務。帰国後、複数のレストランでシェフソムリエを歴任し、現職に至る。

<講義内容>

<分析的テイスティングとは>

テイスティングコメントには大きく分けて2種類あります。一つはワインを「分析」し、データを取る為のコメント。もう一つはそのデータを基にワインを「表現」する為のコメントです。例えば、前者はエクセルで後者がワードに相当します。

エクセルの表に「外観」、「香り」、「味わい」という三つの項目を作り、そこに「分析」で得た無味乾燥なデータを入力していきます。結論のセルに数式が入っていて、正確にデータを入力すれば、答え(産地や品種、ビンテージ等)が自ずと出てくるようなイメージです。

そのデータを基にワードで「表現」する文章を考えます。この表現は伝える相手によって変わるし、セールストークであればデータの一部を誇張することもあるし、ネガティブなデータは無視することもあります。

「分析」と「表現」、この相反する二つのコメントの仕方を区別しないで使用すると正しい分析ができません。この左脳的なコメントと右脳的なコメントをしっかりと区別して使うことが大切です。

分析的テイスティングとは、ワインの香り・味わいなどを再現可能な「単語」としてデータ化し、その単語データを基にワインを表現していくことを指します。

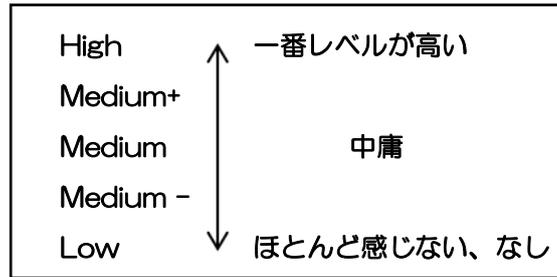
分析的テイスティング			
	No.	No.	No.
清澄度	濃 弱	濃 弱	濃 弱
濃度	H M+ M M- L	H M+ M M- L	H M+ M M- L
色調			
色(中心部)			
色(エッジ)			
ガス、ネリ			
粘着性	H M+ M M- L	H M+ M M- L	H M+ M M- L
健全性			
強弱	H M+ M M- L	H M+ M M- L	H M+ M M- L
フルーツ			
香り			
ノンフルーツ			
土壌に関連			
樽に由来			
熟成	若 やや熟 熟	若 やや熟 熟	若 やや熟 熟
甘味	辛 やや辛口 やや甘 甘	辛 やや辛口 やや甘 甘	辛 やや辛口 やや甘 甘
酸味	H M+ M M- L	H M+ M M- L	H M+ M M- L
渋味	H M+ M M- L	H M+ M M- L	H M+ M M- L
アルコール	H M+ M M- L	H M+ M M- L	H M+ M M- L
ボディ	F M+ M M- L	F M+ M M- L	F M+ M M- L
フルーツ			
味わい			
ノンフルーツ			
土壌に関連			
樽に由来			
複雑性	H M+ M M- L	H M+ M M- L	H M+ M M- L
バランス	L M+ M M- S	L M+ M M- S	L M+ M M- S
新世界 旧世界			
気候			
絞り込み			
品種			
国			
収穫年の範囲			
国			
地方			
産地			
品種			
クオリティ			
収穫年			

分析的テイスティングシート

では、実際にテイスティングしてみましょう。

<分析的テイスティング方法>

分析的テイスティングでは5段階評価が基本。
テイスティングシート(前頁)参照



色調:ワインを表現するうえで非常に大切だが、分析する上ではあまり重要ではないので割愛

《香り》

1.健全性を見る

- ①ブショネ、TCA(トリクロロアニゾール)があるかどうか
- ②過渡な酸化(VA・ヴォラチル・アシッド、酢酸とその派生物質)が出ていないか
- ③Brettanomyces*(ブレタノマイセス、通称ブレット)に汚染されていないか

※野生のイーストの一種。これが入り込んでしまうと、「濡れた犬の香り」になる。しかしこの動物的な香りが入っているからといって、必ずしも悪いワインというわけではない。

2.強弱

Point:香りが向こうからやってきてくれるか。

High	スワリングしなくても向こうから来てくれる
Medium+	スワリングしてデータが取れる
Medium	スワリングして自分から香りを取りにいき、やっと向こうから来てくれる

香りの強弱で「今ワインがどれぐらい開いているのか」を見極め、デキャンタするかどうかを判断する。

3.表現

Point:文章を作らず単語で。データを取る→分析する→表現する、という順番で考える。

- ①フルーツ香
- ②フルーツ香以外

で分け、それぞれ次のように分析データを作る。

<フルーツ香>

種類	シトラス系、リンゴ・洋ナシ系、アプリコット、ピーチ、トロピカルフルーツなど ※一番強く感じるフルーツから、最低でも3種類はとる。
状態	「フレッシュ」 「熟している」 「ジャムのような状態」

7.複雑性・・・ノンフルーツが多い場合、複雑性が高くなる。

8.バランス・・・ほとんどのものはバランスがとれていると良い。

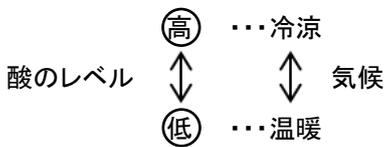
《絞り込み》

＜新世界＞ or ＜旧世界＞

旧世界	《香り》4.土壌に関連項目でミネラルが取れる
新世界	ミネラルが取れない

と仮定する。

＜気候＞と＜品種＞は同時に考える



その気候に植えられているブドウ品種を考え、3種類程度品種を出してみる。

＜国＞＜収穫年＞

頭の中で世界地図を描き、気候、品種から消去法で国、収穫年の可能性を考えていく。

～最後に～

分析的テイスティングは、ワインを当てることが重要なのではなく、分析を繰り返し、自分の中のデータを蓄積することが重要です。データの量が多ければ多いほど、正確な判断が可能になります。間違えた場合でも、何を間違えたのかをしっかり覚えておくこと。

データの精度が上がれば、ブラインドテイスティング力は必ず上がります。

注)この分析的テイスティング方法は、The court of master sommeliersが認めるクラシックな産地のみが対象とされています。



分析Sample 1:白ワイン (2015 Chardonnay Dutton Ranch / Dutton Goldfield)
 (産地:米・カリフォルニア シャルドネ100%)

分析的テイスティング

		No.			
		澄	曇	濁	
色調	清澄度				
	濃度	H	M+	M	M- L
	色(中心部)				
	色(エッジ)				
	ガス、オリ				
味わい	粘着性	軽くスワリングして、向こうから来てくれる			
	健全性	健全			
	強弱	H	M+	M	M- L
	フルーツ	熟した洋ナシ 熟したリンゴ 熟した白桃 パイナップル 上記以外に、明らかに取れなくても少し足したらこのワインの香りになるもの			
	ノンフルーツ	バター ヨーグルト カスタードクリーム ヘーゼルナッツ 花の香りなし ハーブなし スパイスもなし			
	土壌に関連	鉱物的な香りなし			
	樽に由来	バニラ、クローブ、ナツメグ			
	熟成	新樽の比率が高い			
	甘味	残糖なし	若	やや熟	熟
	酸味		辛	やや辛口	やや甘 甘
絞り込み	酸味	H	M+	M	M- L
	渋味	H	M+	M	M- L
	アルコール	H	M+	M	M- L
	ボディ	F	M+	M	M- L
	フルーツ	凝縮感もあってアルコールも高い			
	ノンフルーツ	最初に取った香りから特に変化なし			
	土壌に関連				
	樽に由来				
	複雑性	H	M+	M	M- L
	バランス	L	M+	M	M- S
結論	新世界 旧世界	新世界			
	気候	太陽の当たる温暖な地域			
	品種	熟した洋ナシ、リンゴ且つ新世界の品種→シャルドネ バター、ヨーグルト、カスタード・・・乳酸発酵→シャルドネ			
	国	新世界でメジャー→アメリカ			
	収穫年の範囲	若め			
結論	国	アメリカ			
	地方	カリフォルニア			
	産地				
	品種	シャルドネ			
	クオリティ				
収穫年	2015				

分析Sample 2:赤ワイン <2011 Barolo Serralunga / Luigi Pira>
(産地:伊・ピエモンテ ネットビーオーロ100%)

分析的テイスティング

		No.
色調	清澄度	澄 曇 濁
	濃度	H M+ M M- L
	色(中心部)	
	色(エッジ)	
	ガス、オリ	
健全性	粘着性	H M+ M M- L
	健全性	H M+ M M- L
	強弱	H M+ M M- L
	フルーツ	
	ノンフルーツ	
香り	フルーツ	
	ノンフルーツ	ドライフラワー、ポプリ リコリス 黒オリーブ タール 鉄、錆
	土壌に関連	湿った土系 キノコ
	樽に由来	ナツメグ、シナモン
	熟成	
味わい	甘味	残糖なし
	酸味	若 やや熟 熟
	渋味	辛 やや辛口 やや甘 甘
	アルコール	H M+ M M- L
	ボディ	H M+ M M- L
	フルーツ	F M+ M M- L
	ノンフルーツ	
	土壌に関連	
	樽に由来	
	複雑性	H M+ M M- L
絞り込み	バランス	
	余韻	L M+ M M- S
	新世界 旧世界	旧世界
	気候	酸が高い、太陽がしっかり当たる
	品種	タンニンと酸のレベルが高い ストラクチャーがしっかりしている 香りのデータ(ポプリ、黒オリーブ、タール、鉄など)を確認→
結論	国	イタリア
	地方	バローロ
	産地	ネットビーオーロ
品種		
クオリティ		
収穫年		

スワリングして香りを取りに行きやと感じられるレベル

TCA、酸化、プレットがないか

酸化した香り...リンゴなどを切ってしばらく置いた香り

新樽の比率が低い

唾液が出てくる

熱を感じる

果実の凝縮はそこまで強くないが、ストラクチャー的にはM+

フィニッシュで沢山香りが出てくる

デキャンタージュもしくはボトル熟成させると良い

ストラクチャー的にはタンニンが強く、まだ香りも出てきていない

タンニンだけが残り、他のものは続かない

土壌に関連したミネラルが取れる

CNDP?ローヌブレンド? ストラクチャー、酸のレベルが違う

気候を考えながら、同時にその地域に何が植えられているかを考える