

第2回は様々な角度から品種別に白ワインを比較テイストイングにより、検証した。アロマティック、ノンアロマティック品種、木樽使用の有無で、ワインを選んだ。近年ではオールワールド・ニューワールドの違いが小さくなり、パランスのよさを求めたピュアなワイン造りが浸透している現代において、果たして供出温度は変わるのか。

ソムリエは品種だけでワインを区別するのはなく、スタイルや造り手の意図を汲み取ってサードピスが必要があることがわかった検証結果となった。すなわちそれは、テイストイング能力のブラッシュアップが欠かせないことを示している。

### ここで基本のおさらいを。

- 香り**
  - ▶ 温度が低いとピュアでストレートに感じやすいが、香りのヴァリエーションが少なくなる傾向にある。
  - ▶ 温度が高いと様々な香りが出てきて複雑だが、まとまりに欠ける場合もある。
- 味わい**
  - ▶ 温度が低いと酸や苦みなどの「厳しさ」が際立ち、フレッシュさや爽快感はあるがボディはタイト(\*)に感じる。
  - ▶ 温度が高いと甘味や粘性などの「優しさ」が際立ち、テクスチャーは柔らかくなるが緩くなりすぎてテンション(\*\*)が崩れる場合がある。

\*1 引き締まった印象。酸味、タンニンが勝って、ドライな味わいとなる。  
\*2 ピンと張り詰めた印象。フィネスと複雑さは近いが、より滑とした感じがある。ポジティブな表現。



### 検証ワイン

- 2013 Riesling Muschelkalk Trocken, Becker  
ヘルンベルガー・ホーフ(株) ¥5,000
- 2015 Clare Valley Riesling The Lodge Hill, Jim Bally  
ジェロホーム(株) ¥3,000
- 2014 Vouvray, Domaines des Aubuisières  
出水商事(株) ¥3,980
- 2015 The Bernard Series Old Vine Chenin Blanc, Bellingham  
(株) マスタ ¥3,500
- 2013 Pouilly-Fumé, Henri Bourgeois La Damaoiselle de Bourgeois  
(株) ジェラルド ¥5,800
- 2015 Sauvignon Blanc, Kenzo Estate 「あさつゆ asatuyuu」  
ケンゾーエステイトワイナリー(株) ¥9,000
- 2013 Condrieu, Les Vins de Vienne  
(株) 中島董商店 ¥7,500
- 2015 Assyrtiko, Sigalas  
(株) 山正 ¥6,200
- 2014 Grüner Veltliner Weingebirge, Federspiel, Nicolaihof  
(株) ファアインズ ¥4,000
- 2014 Grüner Veltliner Weingebirge, Smaragd, Nicolaihof  
(株) ファアインズ ¥6,300

## 2 オーストラリア リースリング



- 5℃** **A**
  - 香り** クリアでニュートラル。熟しきっていない青リンゴのようなフルーツ。
  - 味わい** 強く、若々しい酸が爽快な味わいを作り出す。
  - 結論** 夏場には涼しげに感じて良いが、香りは少なくクレアヴァレーの魅力は出していない。
- 10℃** **O**
  - 香り** 白桃、レモン、ペパーナ。洗練されていて透明感がある。
  - 味わい** 金属的で苦みを伴った酸味を強く感じるが、口中でのフレアヴァレーやワイニッシュにフロアラルな印象を強く受ける。
  - 結論** 第1、第2アロマ由来の香りが顕著。リースリング特有の強靱な酸味が際立つ。

旧世界のリースリングと同様に14℃がベストな温度帯と言える。ドイツのファルツがサラッと上品なキャラクターに対し、粘性も強くどこか野性味を感じさせるオーストラリアのクレアヴァレーの特徴を生かすにはまったりとした雰囲気、14℃以上でサーピスしたい。クレアヴァレーはリースリングの適地だが、地中海性気候でかつ海から離れている。そういった背景をきちんとおさえた上で温度を考慮してゆく必要がある。

### 結果

## 2015 Clare Valley Riesling The Lodge Hill, Jim Bally

- 14℃** **◎**
  - 香り** インパクトがある。複雑。ネクタリン、スモーク、クミンのようなスパイス。
  - 味わい** 柔らかく、スムーズなテクスチャー。粘着性もあり、後半にかけてよりオイリーに感じる。苦みが少なく、塩味を感じる。
  - 結論** スパイス感なども出てきてより強い料理、燻製した料理と合わせられる。食事との相性に可能性が高まる温度帯。

## 3 フランス シュナン・ブラン



- 5℃** **A**
  - 香り** フレッシュハーブや白花、第2アロマを強く感じられ。フルーツのトーンは控えめ。
  - 味わい** ドライでシャープ。後半に蜜っぽい風味のフィニッシュ。
  - 結論** 難しい温度帯。ピュアさは際立つが、個性が薄い。
- 10℃** **◎**
  - 香り** ラ・フランクスやアブリコット、スモーク、シャンピニオンなどミネラル、嫌気的な印象。フレッシュハーブは消える。
  - 味わい** ドライだが成熟度の高いフルーツの甘味を感じる。中盤では酸が横に広がり、黄色のストーンフルーツの熟したニュアンスが続く。余韻も長く前半・中盤・後半で見事な味わいのハーモニー。
  - 結論** 香りに広がりが出て、味わいのパランスがともよくとれる。充実感がある。

14℃は良くも悪くも色々な要素が出てしまう。少し酸化的な印象も出てしまい、10℃が凛としていてヴァーヴェレイの熟したフルーツ感やシュナン・ブランの綺麗な酸が表現されていたと思う。料理との相性という点でも酸の深さがある。

### 結果

## 4 南アフリカ シュナン・ブラン



- 5℃** **O**
  - 香り** 洋ナシや桃などのストーンフルーツ中心。白い花。
  - 味わい** 塩味が突出して感ずる。冷たさがやけに苦みを強調するが許容できる。
  - 結論** 香りと味わいのギャップがあるが、アペリティフからボトル1本で通す場合にはアリ。
- 10℃** **◎**
  - 香り** 不思議と6℃と香りの印象は変わらない。少しスパイスが出てきた。
  - 味わい** ドライさと共に蜜っぽい柔らかい質感を感じる。オーク由来のヴァーヴェレイのタッチがよりボディをふよやかに感じさせる。
  - 結論** グラスワインで前半でも後半でも、どのタイミングでも出せる万能さがある。

14℃は熟したストーンフルーツは変わらず、よりヴァーヴェレイ感が出てきてリッチ。シロップ漬のフルーツやブリーソッシュなど。

14℃は熟したストーンフルーツは変わらず、よりヴァーヴェレイ感が出てきてリッチ。シロップ漬のフルーツやブリーソッシュなど。

### 結果

# 【第1テーマ】 オールドワールド・ニューワールドの同一品種で供出温度は変わるのか？

## 1 ドイツ ファルツ・リースリング



- 5℃** **A**
  - 香り** 洗練されていてしなやか。ゴールデンデリシヤス、カモミール、お香、花の蜜。リースリングの特徴がはつきり出ている。
  - 味わい** ドライでタイトな印象。酸味は鋭利していてビターなアフターテイスト。
  - 結論** リースリングの品種特性であるアロマティックな芳香香が出ていない。
- 10℃** **O**
  - 香り** 一気にバイナッブルなどのトロピカルな雰囲気。香木、リンデン、ガソリンのようなベトロール香も感じられ複雑。
  - 味わい** 口に含むと柔らかく、酸も丸く感じられる。塩味を伴った酸味と温度が上がった事によって出てきた甘味のタッチとのパランスが良い。
  - 結論** 石灰のようなミネラルのフィニッシュが印象的。香り、味わいともに真行きが出ている。素直に美味しいと思える温度帯。

リースリングの伝統国ドイツのポテンシャルをいかに高めた温度で色々な要素を出した方が良い。テルペン系の香り成分が強いアロマティックな品種は低い温度でも強く香ると思っていたが、見事に裏切られた。酒石酸を多く含むリースリングのパランスを取るには甘いと感じやすい高め温度が◎。

### 結果

## 2013 Riesling Muschelkalk Trocken, Becker

- 14℃** **◎**
  - 香り** 不思議と6℃と香りの印象は変わらない。少しスパイスが出てきた。
  - 味わい** ドライさと共に蜜っぽい柔らかい質感を感じる。オーク由来のヴァーヴェレイのタッチがよりボディをふよやかに感じさせる。
  - 結論** グラスワインで前半でも後半でも、どのタイミングでも出せる万能さがある。

14℃は熟したストーンフルーツは変わらず、よりヴァーヴェレイ感が出てきてリッチ。シロップ漬のフルーツやブリーソッシュなど。

### 結果