

## 【随筆】

## ワインの作法

林 總

「先生、お好きなワインを選んでください」

みなさんが近い将来税理士なり公認会計士なりになると、クライアントの社長から食事に誘われる機会が増えるはずで、ワインのチョイスを依頼されます。お金に余裕のある社長には、ワインに自信がある人が少なくありません。彼らがワイン選びを持ちかける理由は、皆さんのワインリテラシーを確かめたいと思うからです。ワインに関する造詣は、ビジネスマンには必要不可欠ですから、ワインリテラシーの程度で相手のビジネスマンとしての力量を評価しようとするのです。理不尽だと思われるかもしれませんが、これが現実です。

さて、あなたとあなたの部下が、フレンチレストランでの食事の招待を受けたとします。クライアントからの参加者は社長と経理部長です。その店はミシュランの一つ星。ちなみに、ワインを豊富に取り揃えていなければ、ミシュランの星は取れません。社長が早々とフルコースを予約しましたから、後はどんなワインを選ぶかです。最近では、コース料理と合わせたグラスワインを用意している店が増えました。それも一つのチョイスですが、この社長はワインリストを持って来させ、あなたに渡しました。

「どうぞお好きなワインを選んでください」

社長は懇懇にあなたを試しました。

アルバムのような分厚いワインリストを開くと、何十種類ものワイン名が手書きで並んでいます。さて何を選ぶか。魚なら白ワイン、肉なら赤ワイン。こんな判で押ししたような知識しかないあなたは迷いました。コース料理には魚も肉も含まれているからです。あなたは赤ワインを選ぶことにしました。白ワインより赤ワインの方が高級で美味しい、と信じているからです。赤ワインならコスパがいいチリワインにしようと思い、お手頃のワインを探したのですが、残念ながらフランスワインしか載っていません。

こうなれば値段で選ぶしかない、と考えたあなたはワインの銘柄はそっちのけにして、値段を追いました。5 千円台のワインから始まり、1 万円、3 万円と続き、一番高いワインは 50 万円のラ・ターシュでした。

(どうしよう・・・)

クライアントに負担をかけてはいけなから、一番安いワインにしようと考えました。でも、それでは自分のワインリテラシーのなさがばれてしまう。あれこれと逡巡した挙句、二番目に安い 6 千円のワインを二本選ぶこと

にしました。フルボトル一本でグラス 6 杯程度ですから 1 本では足りないと思ったからです。

すると社長がニコッと微笑みこう語りかけました。

「いいチョイスですが、ここは私のわがままをお許し願えますか」

社長はあなたからワインリストを受け取るとソムリエを呼びました。

「最初に乾杯のシャンペンをいただきますよ。ヴーヴクリコをグラスで。それから魚料理に合わせて白のピュリニーモンラッシュェ。肉料理は濃厚な赤でシャトー・ランシュ・バージュ」

(すごい!)

あなたは知ったかぶりをした自分が恥ずかしくなりました。社長は満足そうに立ち上がり「ちょっと」と言い残してトイレに向かいました。

すると経理部長がこんなことを口にしました。

「うちの社長はアルコールには弱くて、飲むとすぐに酔っ払ってしまうんです。楽しみといえば、シラフでワインのウンチクを垂れることです。とまれ、社長の無礼な発言が気に触ったとしたら、お許してください」

ワインは紳士淑女の嗜みといえますが、その嗜みを身につけている人は少ないようです。自分が恥をかかないため、また相手に恥を欠かせないためにもワインの最低限の知識は必要だと思えます。

## 基本品種

ワインは大きく分けても赤ワインと白ワインとロゼワインの三種類があります。

赤ワインは黒ブドウが原料で、基本品種はカベルネソービニオン、ピノ・ノワール、シラーです。これ以外にメルローも覚えておくべき品種です。白ワインは白ブドウから作られます。基本品種はシャルドネ、リースリング、ソーヴィニオン・ブランです。ロゼワインは赤ブドウを原料にして作ります。

## 生産地

世界中で生産されています。最近では温暖化の影響で、ロシアでもブドウが栽培されているようですが、生産地で有名なのはフランス、イタリア、スペイン、ドイツ、アメリカ合衆国、チリ、アルゼンチン、オーストラリア、ニュージーランドです。とはいえ、ワインの勉強はフランスを軸にして始めるべきです。なぜなら、ワインの基本はフランスワインに凝縮されているからです。

フランスには様々な銘醸地が分布しています。



【随筆】ワインの作法

中でも有名な地区は④ボルドー、⑤ブルゴーニュ、⑥シャンパーニュ、⑦コート・ド・ローヌ、⑧ロワール、⑨アルザスです。

覚えていただきたい地区は、第一に「ワインの女王」と呼ばれる④ボルドー地区です。ボルドーではカベルネソービニオンブランやメルローなどを混ぜた濃厚な赤ワインが多く生産されています。このボルドー・メドック地区のワインを対象に行われた 1 から 5 級までの格付けが有名です。この格付けは、渋沢栄一も訪れた 1855 年のパリ万国博覧会開催に際して、ナポレオン 3 世の要請を受けて制定されたましたが、その序列はシャトー(ch.)・ムートン・ロートシルトが二級から一級に格上げされた以外、変動はありません。とはいえ、世界最高峰の赤ワイン生産地ですから、その味と名声は 170 年近く経った今でも、いささかも変わりません。中でも有名な一級シャトーは ch. マルゴー、ch. ツール、ch. ラフィット、ch. ムートン・ロートシルト、ch. オーブリオン の五つです。生産年によりますが、一本 5 万円から 10 万円もします。

次は⑤ブルゴーニュです。ここはワインの王様と呼ばれる地区で、とてつもなく高価なワインが生産されています。ボルドーと違い、ここで作られる赤ワインはピノノワールだけを使います。このブドウ品種は気候の変化に左右されやすく、年による出来不出来の差が大きいところがボルドーとは異なる点です。有名なところはロマネコンティ、サンヴィバン、ラ・ターシュです。中でもロマネコンティは最低でも数十万円もする超高級品です。これらの赤ワインはごく限られた人しか飲む機会が与えられませんが、聞いた話によると、あまり美味しくはないそうです。おそらく玄人好みのなのでしょう。おすすめは、1 万円前後のヴォーヌ・ロマネ、サンポールミュジ

ニーのワインです。素晴らしい味と花の香りを楽しめます。レストランの売値は小売価格の 3 倍くらいですから、ビックカメラで一本買ってレストランへの持ち込みをお勧めします。

白ワインは主にシャルドネを使って作られます。有名どころは、なんと言ってもブルゴーニュ地方のモンラッシェです。このワインは『三銃士』を書いたアレクサンドル・デュマに「ひざまづき、脱帽して飲むべし」と言わせた最高級白ワインで、どの白ワインよりも抜きん出ています。ピュリニー・モンラッシェ村とシャサーニュ・モンラッシェ村には、モンラッシェの名がつく 5 つの特級畑(グラン・クリュ)があります。これらの畑のブドウで作られたモンラッシェは最低で 10 万円はする高級品です。一級畑(プリュミエ・クリュ)でも 5 万円はします。ロマネコンティ同様、手も足も出ない高級品ですが、これ以外のモンラッシェ地区で作られるワインは比較的安く(とはいえ 1 万円ほどですが)、庶民でも何とか手が届きます。私は、モンラッシェの隣の畑で作られるサントーバンのワインを購入することにしています。味はモンラッシェにほんの少し劣るだけで、値段は半分以下です。

⑥シャンパーニュ地区で作られる発泡ワインがシャンペンです。ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエを混ぜて作られます。ちなみにシャルドネ以外は黒ブドウです。シャンパーニュ地方の中心はランスですが、このレストランでは食前、食中、食後にシャンパンを飲みます。よくお腹が膨れないものだと感じてしまいます。

⑦コート・デ・ローヌはボディがしっかりしたワインが作られています。シラーやピオ

【随筆】ワインの作法

ニエを使った北部地区と、多数の品種を混醸して作られる南部地区では香味がかなり異なります。お勧めは、北部ではシラーを使った**エルミタージュ**の赤ワインです。**オーストラリアンシラーズ**の香りが苦手な人は少なくないようですが、フランスのシラーがこんなにも美味しいかを気付かされるワインです。南部地方では複数の黒ブドウと白ブドウを混ぜて作られます。**シャートー・ヌフ・デ・バプ**は一度試してみる価値があります。

④ロワールはフランスの庭とも称される地方で、キリッと引き締まった白ワインが作られます。とりわけ、**サンセール**と**プイィ・フュメ**地方が有名です。使われるブドウの有名品種は**ソービニオンブラン**です。ニュージーランドのソービニオンブランは「猫のおしっこ」と言われる独特な匂いがするのですが、ここブドウの匂いは消されています。もう一つ、ロワールでお勧めは**ミシュカデ**というブドウを使った白ワインです。安くて美味しい最高のテーブルワインです。

⑤アルザスはフランス北東部に位置し、ドイツやスイスと国境を接する地域です。この地方で作られるワインの90%以上は白ワインで、ブドウは**リースリング**、**ピノ・グリ**、**ミュスカ**、**ゲヴェルツトラミネール**です。ぜひ覚えておきたいのはリースリングです。テイスティングのブラインドテストではよく出る品種ですが、見つける決め手は「ペトロール香(石油香)」です。昔のキューピーやコルゲンコーワのカエルの人形の素材の香りです。もう一つ覚えるとしたら**ゲヴェルツトラミネール**でしょうか。ワインスクールでは、「けばけばしい夜の女性の香り」と習いましたが、なるほど言い得て妙です。

これだけ知っていれば恥をかくことも、相手にかかせることもありません。ワインを学ぶ楽しさは、ウンチクを披露することではなく、味と香りからブドウの品種を言い当てる点です。よって、これら基本品種の特徴を鼻と舌に覚えこませる練習が必要となります。

世間には「高いワインも安いワインも大差ない」という人がいます。それは嗅覚と味覚を鍛えてない人に当てはまるのであって、半年ほどテイスティングの練習した人であれば2000円の白ワインとモンラッシュを間違えることはありません。

私は5年ほど前にワインエキスパートの資格を取ったのですが、その時の体験をお話します。試験は知識を問うペーパー試験(一次)とテイスティング(二次)があります。電話帳のような分厚い教本を丸暗記するのは大変だと尻込みする人がいますが、実は、大変なのはテイスティングです。合格レベルに達するには、基本品種を舌に覚えこませる必要があるからです。ワインは飲み込む必要はなく、吐器に吐き出してもかまいません。私は、テイスティング試験までの二週間は、毎日朝晩ワインでうがいをしました。ワインエキスパートの資格で収入が増えるわけではありませんが、取ってよかったと思っています。ちょっと気取ってワインを注文できるようになりましたし、ワイン繋がりの方ができました。海外のレストランに行ったときに会話が広がります。イタリアのフィレンツェのレストランで**ブルネロディモンタルチーノ**を注文した時は「お前にはこの素晴らしさがわかるんだね」と嬉しそうに話しかけられました。さらに、地理と歴史に興味湧いてきます。ボルドー地方のサンテミリオンでは**シュバルブラン**、シャトーアンジェラスといった最高級赤ワインが作られていますが、ここはスペイン

【随筆】ワインの作法

の北部にあるキリスト教の聖地サンティアゴ・デ・コンポステーラへと続く、巡礼の道の始発点です。巡礼者たちは今でもフランスからスペインの北側を歩いて聖地に向かいます。

最後にワインのチョイスを依頼された場合のちょっとした裏技をお話しします。

ワイン選びで迷ったら一番安いワインを選んでください。高級レストランほど、最高にコスパのいいワインを、最安値で提供する傾向があるからです。それから、ワインリストの値段は市価の約3倍ですから、1万円のワインでも、デパートで買えばせいぜい3-4千円です。ですから値段が高いから美味しいは

ずだと思わないことです。素直にソムリエに予算と好みを伝えた上で選んでもらうことが賢い方法です。謙虚に尋ねれば、掘り出し物を紹介してくれます。なにしろ彼らはワインリストを作成し、毎日テイスティングをしているのですから。

実は、小山先生の先輩が、私の大学の先輩でもあったことから、税理士三人で一献傾けようと約束したままでした。残念というほかありません。この場を借りて、先生のご冥福をお祈りします。

最後に、この雑文が職業会計人を目指す学生諸君に少しでもお役に立つとしたら望外の喜びです。