



講師—— **ロベルト・ベリーニ**
イタリアソムリエ協会
Club AIS JAPAN 責任者

ロベルト・デッリ
Accademia dell'olio 副代表

共催—— 社団法人日本ソムリエ協会
イタリアソムリエ協会
Club AIS JAPAN

2005年11月10日

於—— (社) 日本ソムリエ協会ビル
レポート—— 穴田久雄

ロベルト・ベリーニ氏が(社)日本ソムリエ協会およびイタリアソムリエ協会会員を対象に『イタリア・エノガストロノミアの今後』というテーマで、イタリアソムリエ協会独自のテイasting方法について語った。またオリーブオイルについてはロベルト・デッリ氏が解説した。

ソムリエ養成コースの テイasting術

ソムリエ養成コースで、22年ソムリエを育てるための授業を行ってきました。今日はイタリアソムリエ協会が現地で行っているテイastingの方法を紹介しながら4種類を試飲します。

自分が実際に香りから引き出すことのできる情報は非常に大切です。香りからくる持続性の部分に重点を置き、この場面をきちんと自分の中で理解していけるようにします。なぜかと申しますと、香りの持続性がその後の判断に影響を与えるからです。また、香りの種類にも注目しています。イタリアソムリエ協会では以前は持続性とインテンス(香りの強さ)ということでカテゴリーを分けていたのですが、近年コンプレッタという新しい表記をするようになりました。コンプレッタというのは複雑性、たくさんのカテゴリーがあるという部分を指す言葉です。コンプレッサをどのように例えば良いか言うと、1つ1つの音符が多くメロディーを奏でるコンサートをイメージでとらえていただければ良いでしょう。5、6年前までは、香りを見つけ出す際にはまずその種類を分け、その香りのカテゴリーを見つけ出すようにしていましたが、今ではミネラル、バルサミコの香りが加わっています。バルサミコという表現はバルサミコ酢のことではなく、オイルマッサージをする時に使うオイルの香り、ユーカリやミントのような香りをさします。

テイasting能力の 必要性

タンニンも収斂性のあるものではなく、非常にまろやかさを大切にするようになりました。その他には、サーレ・ミネラーレ(風味)にも注目してテイastingをしています。これは白ワインをテイastingをする時に非常に役に立ちます。醸造に関して言いますと、苦すぎないタンニン、または酸の中でもレモンが持っているような酸味にならないようにするのが現在の方向で、この醸造法は実際にグラスに注いだ時のワインの色の変化にも大きな影響を与えます。色調は非常に濃縮された色になってくるとともに、なめらかさにも関係してきます。ここ数年でこのような変化がおきていますが、テイastingに関して言えば50年ほどの歴史の中で、ここ20年ぐらいでテイasting能力の必要性が注目されているからです。

50年前は2つの系統があり、ひとつはボルドー、ひとつはブルゴーニュでした。R・パーカーはボルドーのワインを分析する時に力強さを重点を置いています。ブルゴーニュの場合は香りを重視しているので、エレガントな香りからくるバランスを非常に大切にします。国際ソムリエ協会を使っているテイasting表はこの2つの流れをひとつに合わせたものです。

欠陥ワインとは

欠陥ワインというのは、味わいの最後に



イタリア・エノガスト

4種のワインテイasting

1

FERRARI

Maximum Brut 1991 (Trento DOC)

シャルドネ100%、Val d'Adige、Val di Cembra、Valle dei Laghiにある複数の自治体で栽培されるぶどうを使用、海拔300~700mの南東、南西向きの畑。仕立て方はSimple Trentino Pergola、植樹密度は3500~4500本/ha。9月に手摘み収穫、1万2000kg(1本当たり約2.5~3.5kg)/ha、ぶどうの搾汁率は64%。瓶内熟成最低36カ月間、瓶内二次発酵、アルコール度数12.5%。フランスに比べイタリアの発泡酒は土壌の違いに由来するのでしょうか、フルーツ感は強いのですがミネラル感は少ないようです。この地域でつくるシャルドネには香りの中に南国のフルーツを思わせるものがあり、ヴァニラのような優しい香りもあります。イースト香、柑橘系果実、アーモンドの香りがあり、最後にトレンティーノ地域特有の白い花のような香りを感じます。

2

Ruchè di Castagnole

Monferrato 2003
(La Mondianese, Piemonte DOC)

ピエモンテの特徴的な品種“ルケ”と“グリニョリーノ”。“ルケ”はこの地方では大変珍しい品種で、モンフェラートのたった7つの村でしか生産されておらず、中でもモスタニョーレ・モンフェラートにある畑は最良のものです。“ルケ”の名前はベストを癒す守護聖人、聖ロッコに由来しているのではないかとされています。白亜質の水はけの良い土壌で、“ルケ”は小さな城の意味、畑は小さな城を山頂にその麓の斜面、太陽光線を90度に受ける一番良い場所に位置しています。ぶどうの成熟が非常に早く、アルコール度数が高いワインです。イタリアワインは、香りからも成熟度がわかりやすく、非常に熟したぶどうからつくられたものは乾燥させたローズマリー、黒コショウなどの香りがあります。口に含むとアルコール漬けフルーツのイメージ、タンニンはソフト、酸味を重視したワインです。最後に燻したようなミネラルが印象的です。このワインは、生産量は限られ少なく、イタリア国内でもなかなか流通していないので見当たりません。

3

S^{to}. Ippolito 2001

(Candina Leonardo, Toscana IGT)

メルローとシラーのブレンド。バリック使用。世界に出て対抗できる世界的レベルのワインと言えます。まろやかさ、柔らかさ、バランスがどれだけとれているかということが世界に進出するためのポイントで、それに対応できるのがこのワインです。熟したフルーツの中でも酸味より、甘味を感じさせるタンニンと言って良いでしょう。果実の他にはヴァニラ香もあり、口に含むと熟し始めたばかりのサクランボを噛んだような印象、最後に爽やかな感じが残ります。フレッシュな感覚を残してくれるのがトスカーナのワインで、新世界でつくられているワインとは違うことを感じていただけたと思います。

トスカーナのワインの歴史は1970年頃から少しずつ変わりつつあり、元々サンジョヴェーゼを中心にしていたワイナリーがカベルネ・ソーヴィニオン、メルローを植え始めているという流れがあります。スーパートスカーナは、1980年頃から1988年ぐらいにかけて大きな話題になりましたが、最初に登場したのが「サッシカイア」。トスカーナは非常に恵まれた地域で、赤ワイン用ぶどうを植えることによって、クオリティーはある程度保証されたものが生産できます。

4

Tancredi 2002, Contessa Entellina

(Donnafugata, Sicilia DOC)

ネロ・ダヴォラ70%、カベルネ・ソーヴィニオン30%。ステンレスタンク発酵、新樽で14カ月間熟成、瓶詰後さらに6カ月間熟成、アルコール度数13.5%。

“タンクレディ”とは、小説の中で使われている名前、その女性の名に由来します。ネロ・ダヴォラだけでつくるとアルコールの強い感覚を与えるので、カベルネ・ソーヴィニオンをブレンドすることによってバランスのとれたワインになります。最初、樽による香りの中にバルサミコ臭を感じます。桑の実の砂糖漬けにしたような感覚があり、ミネラル感として樹の部分を燃やしたような感覚の香りがあります。これはカベルネ・ソーヴィニオンがその土地で栽培された時の特徴です。バリック樽の内側を焼いた部分が、香りを押し出し、シラーのような少し燻したような香りもあります。口に含む瞬間に、南イタリアを感じます。3のトスカーナと比べてどちらかというと、アルコールとタンニンが非常に強く感じうまく融合し、美しい味を生み出しています。2品種を、樽がうまく結びつけています。

ロノミアの今後

イタリア・エノガストロノミアの今後



苦みがあったり、ベジタブルのような風味が残った場合のことで1のスプマンテは、口当たりは砂浜の波のようにスーと入りスーと引くような感じですが。好ましくないのは、口中でチクチクするような、刺すような感じを受けた時です。このスプマンテは最後に非常に熟したパイナップルの味を感じます。

ロベルト・デッリ氏が語る オリーブオイル

ワインとオリーブオイルは、非常に似ている部分があります。歴史を遡ると2000年以上前、地中海沿岸で始まったといわれます。今ではチリ、アルゼンチン、オーストラリア、カリフォルニア、南アフリカに、日本でも栽培されています。ワインを生産しているところで必ずオリーブオイルも生産されています。エキストラ・バージン・オイルとオイル・ディ・オリーブの差ですが、エキストラは実を絞っただけのオイルと考えて良いでしょう。オイル・ディ・オリーブに関しては、化学的なブレンドでできあがったオイルです。ここではエキストラだけを説明します。

エキストラ・オリーブオイルの現状

ワインに関して言えば、50~60年前には赤ワイン、白ワインというカテゴリーしかなかった時代から、今ではぶどう品種名で呼ぶようになってきていますが、オリーブオイルも同じで、オリーブの樹の品種で呼んで行こうとしているのが今の考え方です。品種を理解することによって、オリーブオイルの特徴を掴んでいくひとつのポイントになります。

例えば味の部分で「軽めの」と言ったことだけではなく、もっと深く知っていくために、「オリーブの樹を育てたのはどういう地域か」等、その土地を見る必要があります。そして単一品種の特徴を理解した上でブレンドできる、といったことが最近の考え方です。ワインにおけるカベル

ネ、メルローなど品種の実際の特徴をわかっているからこそできることで、これをオリーブオイルで考えて行くということなのです。オリーブの土地と品種を理解していくこととオリーブオイルの特徴を合わせて覚えることによって次の段階に進んで行けます。実際にイタリアの中で見つかっているオリーブの品種は500種類以上あり、500種以上の特徴があると言えます。この中でイタリア全土で使われている品種があり、それはレチーノ、フラントイオ、モライオーロ種です。その他、オリーブの樹によって本当にミクロな部分でしかつくられていない品種もあり、オリバストラ・ディ・セッジャーノ、コラティーナ、カロレア種などもあります。

種を取り出してから オイルを抽出するデッチョラート法

オリーブオイルの場合は原材料のひとつとして使いますので、非常に重要な位置を占めています。もちろん単一品種のみこだわることなく、実際に製造工程においても、今大きな変化をしています。それはデッチョラートという製造方法で、種を取り出してからオイルを抽出する方法です。品種が違って共通にあるものは種で、種の持っている木のような感覚を持ち、これをつけたまま製造するとでき上がりのオイルに影響を与えます。

ソムリエという職業は、ワインをいかに食事の中にうまく合わせていくか提案をしていく役割となりますが、同じようにオリーブオイルの世界でもオリーブオイルを理解していかに料理にワインに合わせていくか、皆さんのように基本的な能力があれば最も適した方々でないかと思います。

実際に2年ほど前から、イタリアソムリエ協会のオーリオ、そしてオリーブオイル・アカデミーがイタリアで活動を始めています。イタリアのレストランの中でもワインリストのように多くのオリーブオイルをリスト化し、お客さまが選ぶことができるカルト・デ・オ

リオを持つレストランが増えています。実際にオリーブオイルのソムリエになるためには、30のレッスンを受けなければなりません。

オイルも視覚、嗅覚、味覚で

実際のテイastingですが、ワインと同じ道を辿ります。3つのフレーズに分かれていて、視覚、嗅覚、味覚です。視覚で見たものは、比較的最終評価にそれほど大きく影響しません。例えば製法によってフィルターに通していないことによってかなり違ってきますし、空気と接触が長ければ長いほど色調も変わります。色調がそのまま香り、味に影響するわけではありません。

香りの部分でどういものがあるかという、大きく分けて野菜、フルーツ、スパイスがあります。野菜が主になりますが、ナス、アティーチョークの香りがあります。味



最後にロゼ・スプマンテで乾杯

の部分では苦味、ピリッとするような辛い感覚などはオイルの品質に影響を与えます。オリーブオイルに関してもバランスをみる時、何を基準にするかという、甘味があつて苦味がありバランスがとれていれば非常にバランスのとれたオリーブオイルといえます。苦味が強すぎたり甘味の部分

が強すぎたりしたオリーブオイルもあります。オリーブオイルの味のバランスというのは決してバランスのとれたものだけが良いという結果になるのではなく、料理と一緒に考えていくものです。例えば、苦味が強く辛いものであれば、肉をグリルにした料理やキャベツなどの煮込んだスープに使うことができます。

2種類のオリーブオイルテイasting

1

トスカーナの土着品種、オリバストラ・ディ・セツジャーノ種のオイル 2005年産

今回の試飲に間に合わせ瓶詰したオイル。ノン・フィルター、少々濁りあり。もったり感のあるオイル。香りをテイastingするためには、ある程度温度を上げることが必要。28℃ぐらいが適度。手で温めれば良く、手で蓋をして香りをため込み、それを直接啗くようにする。

最初に感じるのは野菜のような香り、芝を刈ったような、ナスのような、リンゴのような、柑橘系の香りがある。口中では飲まないで、口全体に行き渡るようにします。その中に苦味において辛味があった場合、ポジティブな要因と言えます。また、アティーチョークのような感覚も感じますが、苦味は段々和らぎ、甘味を感じることでしょう。日本料理なら生のマグロに混ぜたもの、白身の肉にも合わせられます。

2

南のバジリカータのコラティーナ種のオイル 2003年産

今までは年を経たオリーブオイルは古くて良くないと言われていましたが、悪くなるというより、持続することができることがわかります。生産年は賞味期限を示すものではなく、いつの生産という情報として捉えていくようになります。もちろん品質の差もありますが、この品質の差とともに品種もあり、そのオリーブ自体が育った年によってその気候を参考にしていくと、太陽がたくさんある暑い条件で育ったオリーブオイルと比較的涼しい年に生産したオリーブオイルでは同じ品種でも差があります。

このオリーブオイルは非常に透明感があり(フィルターに掛けている)、2年間経ったとはいえ美しい色調です。オリーブの実の香りがし、アーモンド、非常に軽めのスパイスの香りがします。口に含むとまだピチピチくるような(若々しい)感じで、非常にバランスがとれています。期間が経ったことで、バランスがとれ落ち着いてきたのでしょう。ベジタブルな、アティーチョークな感じがあります。1のオリーブオイルとは非常に違った部分を感じたと思います。このオイルに合わせる料理は、もう少し力強いものが良いでしょう。

オリーブオイルは、体に良い食品です。これからのオリーブオイルは、表のラベルもそうですが、裏ラベルに中に含まれている成分を正しく記載する動きになっています。