

ノムリエ・ワインスクール

ワインの楽しみ方、考え方

山川智美



自己紹介

■ グループ内で自己紹介をしてください

- 名前
- 何をしているか
- どれくらいワインに詳しいか
- ワインを飲む目的は何ですか？

■ 持ち時間：ひとり1分位



ノムリエ・ワインスクールの目的

- 「今、この時」を楽しむ
 - 楽しい時間にすることを第一にしましょう
- ワイン仲間を作る
 - グループワークで仲間同士で議論します
- ワインの楽しみ方、考え方を知る
 - 知識だけではなく、考え方をすることで応用がききます
- ワインについて少し詳しくなる
 - 今日はワインの基礎です

本日の内容

- ワインを勉強して「残念な人」にならないために
- ワインの味を決める「3つの要素」
- 「いい人」になるためのマナーの知識と考え方
- 楽しむためのワインの飲み方
- 知っていると役立つ「ワインのつくり方」
- ワイン6種のテイスティング（「ボルドーとブルゴーニュの違い」を含む）

※投影している資料は後日PDFでお送りするのでメモは不要です。

※前半の座学の途中からワインをサーブします。

それまで飲みたい気持ちを少し我慢してください！

ワインの考え方



ワインの目的：あるワインメーカーの言葉

「喉が渴いたなら水を飲めばいい。

酔いたいだけならビールを飲めばいい。

我々がワインを飲むのは

幸せになるためである 」



ワインの考え方①：

ワインを勉強して「残念な人」にならないために

ワインを勉強して

- ・どんな人になりたいですか？
- ・どんな人にはなりたくないですか？

(3分)



ワインの考え方①：

ワインを勉強して「残念な人」にならないために

ワインは脇役。主役は人。

ワインそのものではなく、

そこにいる「人」、

特に「人の感情」にフォーカスする

ワインについて語るのではなく、

ワインを感情表現の道具にする



ワインの考え方①：

ワインを勉強して「残念な人」にならないために

1文字の違い

「このワインは美味しい」

⇒ワインに対するあなたの感想

「このワインは美味しいね」

⇒一緒にいる人との共感



ワインの考え方②： 人の感情にフォーカスする 応用編

ワインに詳しい人と食事をするときは. . .

~~相手の知識に負けないよう、自分も知っている限りの知識で合わせる~~

- 相手にワインを選んでもらい、出てきたワインを飲んで一言「美味しいですね！さすがのセレクトです」
(奥さん／恋人が作った料理を食べる時と一緒に。何が出てきても必ず「美味しい」と言うのがマナー)

(ソムリエ試験では、どんなワインが出てきても「飲み頃」「バランスが良い」と答えるのが正解)



ワインの考え方②：

人の感情にフォーカスする 応用編

ワイン初心者と食事をするときは. . .

~~自分が知っていることをできる限り教えてあげる~~

- 相手の好みを聞き、ワインを注文する。
(例：重いワインと軽いワイン、どっちがいい?)
メニューを見てわからない場合は、相手の好みを元に店員と相談する。

飲んだワインが双方の好みだったら「共感」
相手の好みではなかったら「感想を受け止める」
(反論はしない)



ワインの考え方③：おいしさを決めるもの

質問：

ワインのおいしさを決めるものは何でしょうか。

(グループで3分意見交換)



ワインの考え方③：おいしさを決めるもの

カリフォルニア工科大学の実験（20人の試飲実験）

- 「値段が異なる5種類のワインを試飲する」と伝えた
- 実際に与えられたワインは2種類
- 1回目：90ドルのワインを「90ドルのワイン」として与えた
- 2回目：同じ90ドルのワインを「10ドルのワイン」として与えた
- 3回目：別のワインを「5ドルのワイン」として与えた
- 4回目：3回目と同じワインを「45ドルのワイン」として与えた
- 実験の結果、20人の脳内スキャンは、値段が高いと思って飲んだワインのほうが、安いと思って飲んだワインより大きな満足感を示した

つまり、、、

→おいしさを決めるのは舌ではなく、脳である



ワインの考え方③：おいしさを決めるもの

おいしさを決めるのは舌ではなく、脳である

→おいしく飲むためには、考え方を変える

- 環境を整える（人、場所、音楽、雰囲気）
- ワインの好き嫌いをなくす
- ワインの個性を認める
- ワインの悪い点ではなく良い点にフォーカスする
- おいしさは「自分の価値観」だと知る
（他人やソムリエの価値観に影響されない）
- 世界に一つだけの一本を探さない



ワインの知識



ワインの知識①：ワインのマナー

質問：

ワインのマナーにはどんなものがありますか？

(3分)



ワインの知識①：ワインのマナー

マナーの例

- 香水、タバコなど香りの強いものに注意
- 注いでもらうときはグラスはテーブルに置いたまま
- ソムリエに注いでもらう
- 注ぎすぎない（ビールとは違う）
- 乾杯時はグラスを合わさない
- グラスの脚を持つ（ボウルでもOK）

など



ワインの知識①：ワインのマナー

ヴィクトリア女王のフィンガーボウル

フィンガーボウルが使用された食事会。ある国の貴族が使い方を知らず、中の水を飲んでしまった。

ヴィクトリア女王は来客に恥をかかせないために、それが指を洗う物であることを知りながらも、中の水を飲んだ。

もちろんそれは、とんでもないマナー違反だったでしょう。でも彼女の行動によって、その場の空気も和み、気持ちよい食事会を終えることできたのです。

マナーは法律ではない。「他者を気遣う」という気持ちを所作として形式化し、わかりやすくしたものが形式としてのマナーである。

息抜きクイズ：ワインの生産量

ワインの生産量ランキング

トップ5の国をあげてください（グループで1分）

国名

1位

2位

3位

4位

5位



息抜きクイズ：ワインの生産量

ワインの生産量ランキング

1位	フランス	4,293,466 トン
2位	イタリア	4,107,370 トン
3位	アメリカ	3,217,000 トン
4位	スペイン	3,200,000 トン
5位	チリ	1,832,000 トン
6位	中国	1,700,000 トン
7位	アルゼンチン	1,498,400 トン
8位	オーストラリア	1,231,000 トン
9位	南アフリカ共和国	1,097,200 トン
10位	ドイツ	840,900 トン

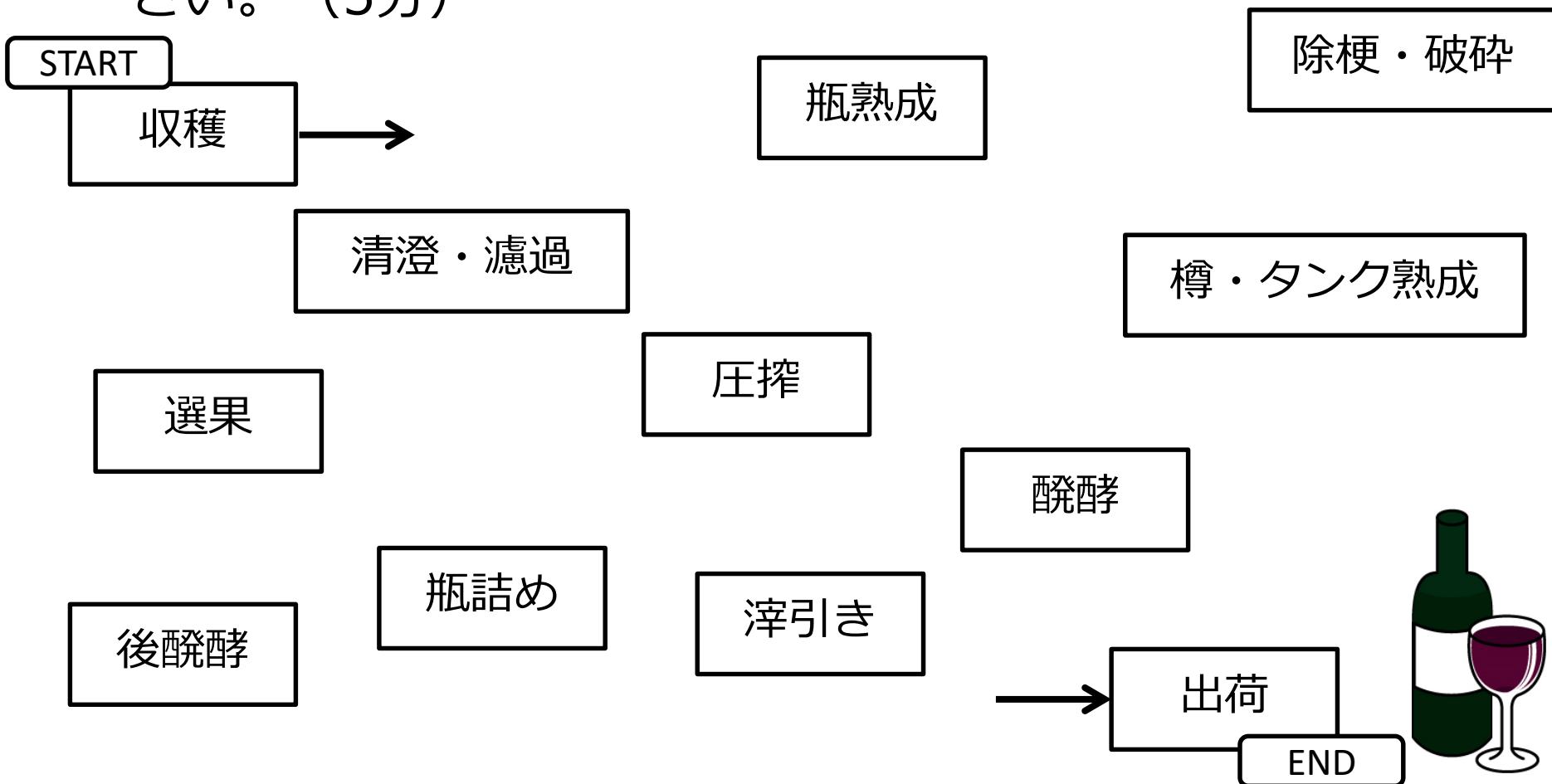
出典：FAO



ワインの知識②：ワインのつくり方

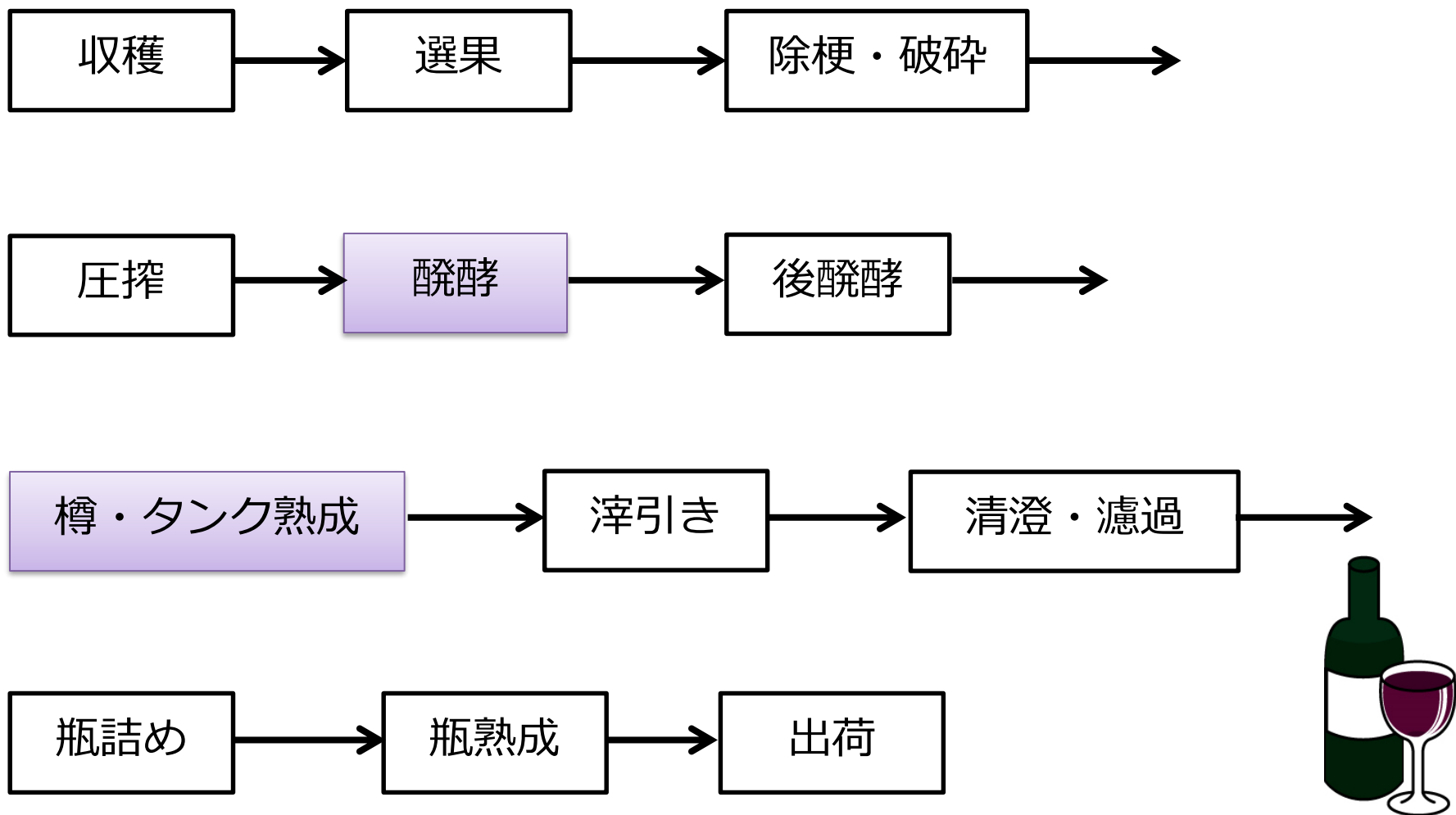
質問：

次のワインのつくり方の工程を正しい順番に並べてください。（5分）



ワインの知識②：白ワインのつくり方

正解



① 「醗酵」のためのタンク



② 「熟成」のための樽



ワインの知識②：ワインのつくり方

ポイント：

- 原料はぶどうだけ。水も使わない。
- いろいろプロセスはあるものの、ぶどうがワインが変化する大きなステップは「醗酵」と「熟成」の2つ
- 醗酵では酵母がブドウの中の糖分を分解し、アルコールと二酸化炭素ができる
- 赤ワインのみ、醗酵中に果皮を漬け込み果皮から色素を抽出する
- 熟成によりワインの成分バランスが安定するとともに風味が複雑になる
- 熟成は樽で行う場合とステンレスタンクで行う場合がある
(熟成をほとんどしないで出荷するのがヌーヴォー)



ワインの知識③：ボルドーとブルゴーニュ

「ボルドーとブルゴーニュのワインの違い」をできるだけたくさん挙げてください。

グループのメンバーの知識とスマホを頼りに挙げてみてください。ただし、詳しい人がすべて一人でやっってしまうないようにお願いします。（5分）



ワインの知識③：ボルドーとブルゴーニュ

	ボルドー	ブルゴーニュ
呼ばれ方	ワインの女王	ワインの王
味わい (赤ワイン)	酸味が強く エレガントな味わい	フルボディの力強い 味わい
ブドウ品種	複数品種のブレンド 白：ソーヴィニオン・ブラン 赤：カベルネ・ソーヴィニオンやメルロー	単一品種 白：シャルドネ 赤：ピノノワール
テロワール	大西洋に近い温暖な気候 大河によって堆積した土壌で 比較的平坦な土地が多い	地形が変化に富んでおり、 土壌が複雑 大陸性気候で冷涼
格付け	生産者が格付けされる	畑まで格付けが行われる
ワインの名前	生産者（シャトー）の名前	村の名前や畑の名前
生産者の規模	大規模生産者（シャトー）が多い	小規模な生産者が多い

休憩（5分）

これからテイステイング用のワインを注いでいきますが、テイステイングしながらワインの産地を当てていただきますので、注ぐ際にはボトルを見ないようにしてください。

飲み終わらないと次のワインに進めないなので、少なめに注ぎます。ご了承ください。

合図があるまでワインは飲まずにお待ちください。



テイステイング

白ワイン： ボルドーとブルゴーニュ

赤ワイン： ボルドーとブルゴーニュ

貴腐ワイン： ソーテルヌ

2種類のワインを比較試飲しますので、両方注ぐ前に片方だけ飲み終わってしまったということがないようにお願いします。



テイステイング

①白ワイン： ボルドーとブルゴーニュ

飲む前に、これらのワインがどんな所で作られているか
見てみましょう。



ボルドー サンテミリオンの村



ボルドー ぶどう畑



ブルゴーニュ ぶどう畑



テイステイング

①白ワイン： ボルドーとブルゴーニュ

1. 2つのワインを飲みくらべてください。

AとBどちらのワインがボルドーでどちらがブルゴーニュかグループで意見交換してください。

2. どちらのワインにどんなお料理を合わせたいですか？

3. それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？

(10分)

テイスティング 表現の要素

外観（色調、清澄度、輝き、濃淡、粘性）

香り（果実、花、スパイス、ミネラル）

味わい（アタック、酸味、甘味、渋味、アルコール、ボディ、バランス、余韻など）



テイスティング

①白ワイン： ボルドーとブルゴーニュ

どちらがボルドーでどちらがブルゴーニュでしょうか？
まわりは気にせず、こちらだと思う方に手をあげてください。



ワインの知識③：ワインの味を決める要素

質問：

ワインの味を決める3つの要素とは何でしょうか。



ワインの知識③：ワインの味を決める要素

ワインの味を決める3つの要素

- ブドウ品種
- テロワール（気温、日照、水分、土壌）
- つくり方（ブドウの育成、醗酵、熟成、ブレンド）

⇒お気に入りのワインに出会った時は
「ぶどう品種」「産地」「生産者」を覚えておけば
同じ味わいのワインを探すヒントになる



テイステイング

②赤ワイン： ボルドーとブルゴーニュ

AとB どちらのワインがボルドーでどちらがブルゴーニュかグループで意見交換してください。

それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？

どちらのワインにどんなお料理を合わせたいですか？

(10分)

テイステイング

②赤ワイン： ボルドーとブルゴーニュ

どちらがボルドーでどちらがブルゴーニュでしょうか？

まわりは気にせず、こちらだと思う方に手をあげてください。



テイステイング

赤ワインのボルドーとブルゴーニュ、どちらのワインが好きでしたか？

⇒ワインの好みは相対的なもの。

「どちらが良いワイン」かは各人の好みによる



テイステイング

③貴腐ワイン： ソーテルヌ

理屈抜きで、ワインそのものをお楽しみください。

ここからは余ったワインのおかわりや席の移動も自由ですので、ご自由にお楽しみください。

