

はじめに

ワインほど、ただ飲むだけではなく、知ること、語ることで楽しみが広がるお酒があるでしょうか。その歴史、ブドウの種類、醸造の方法、香りと味わい、世界に広がる産地、料理との相性、有名なエピソードなど、ワインにまつわる物語は果てしなく、幅広く、奥深く、常に世界中の愛好家を魅了してやみません。

ワインはヨーロッパを中心に文化として根付いており、学校でもビジネスシーンでもワインについて学ぶ機会があるそうです。今やアメリカでもグローバルに活躍するビジネスパーソンの必修科目と言っても過言ではありません。クライアントの接待やパーティーの場でどんなワインを選ぶか、語るかが、教養あるエリートとしての物差しになっているとも言われています。

本講座は、そんなワインにフィーチャーし、もっとワインのことを知り、もっと楽しんでいただくことを目指しています。まずはワインを好きになり、身近な存在としておいしく味わうことが大切ですが、ワインについての知識があれば、その楽しみは何倍にもなるはずです。

ワインにはどんな種類があるのか、ブドウとワインの関係は、などの基礎知識から始まり、どこで、どんなブドウから、どのようなワインがつけられているかなどのことを、テキストと副読本で提供します。

本講座で基礎から学び、さまざまなワインを試し、ワイン文化への造詣を深め、自分らしいワインワールドを広げてください。そうは言っても、ワインはお酒です。飲みすぎると体を壊すこともありますし、味や香りに対する感覚も鈍くなります。適度な量のワインを嗜みながら、3か月間の講座に楽しく取り組んでください。

知る・語る・楽しむ

ワイン講座

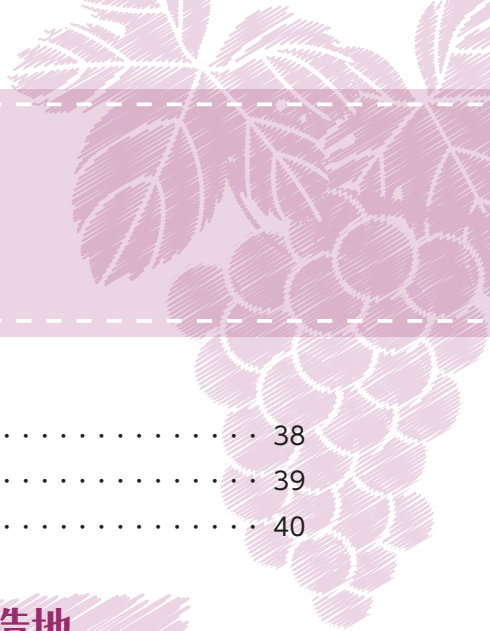
CONTENTS

第1章 ワインって、何者？

Lesson 1	そもそもワインってどんなお酒？	8
Lesson 2	ワインの歴史と現在、未来	10
Column 1	赤、白、ロゼだけじゃない！	14

第2章 ワインになるブドウたち

Lesson 1	カベルネ・ソーヴィニヨン	16
Lesson 2	メルロ	17
Lesson 3	ピノ・ノワール	18
Lesson 4	シラー/シラーズ	19
Lesson 5	ムールヴェードル	20
Lesson 6	グルナッシュ	21
Lesson 7	カベルネ・フラン	22
Lesson 8	ガメ	23
Lesson 9	テンプラニーリョ	24
Lesson 10	サンジョヴェーゼ	25
Lesson 11	マルベック	26
Lesson 12	ジンファンデル	27
Lesson 13	マスカット・ベリーA	28
Lesson 14	シャルドネ	29
Lesson 15	ソーヴィニヨン・ブラン	30
Lesson 16	セミヨン	31
Lesson 17	リースリング	32
Lesson 18	ピノ・グリ	33
Lesson 19	ゲヴェルツトラミネール	34
Lesson 20	シュナン・ブラン	35
Lesson 21	ミュスカ	36
Lesson 22	ヴィオニエ	37



Lesson 23	ヴェルメンティーノ	38
Lesson 24	甲州	39
Column 2	そのまま飲むだけじゃないワインの楽しみ方	40

第3章 世界のワイン醸造地

Lesson 1	フランス	42
Lesson 2	ボルドー地方	44
Lesson 3	ブルゴーニュ地方	46
Lesson 4	コート・デュ・ローヌ地方	48
Lesson 5	ロワール地方	49
Lesson 6	シャンパーニュ地方	50
Lesson 7	アルザス地方	51
Lesson 8	ラングドック・ルシヨン地方	52
Lesson 9	南西地方	53
Lesson 10	イタリア	54
Lesson 11	トスカーナ州	56
Lesson 12	ピエモンテ州	57
Lesson 13	スペイン	58
Lesson 14	ドイツ	60
Lesson 15	その他ヨーロッパ諸国	62
Lesson 16	カナダ／中国	65
Lesson 17	アメリカ合衆国	66
Lesson 18	南アフリカ	68
Lesson 19	オーストラリア	69
Lesson 20	ニュージーランド	70
Lesson 21	チリ	71
Lesson 22	アルゼンチン	72
Lesson 23	日本	73
巻末特集	ワインにまつわるマナー	74

1 学習スケジュールを立てる

学習を始める前に、全体の学習スケジュールを立てます。各章の扉に学習予定日と実施日を記入する欄がありますので、Lessonごとに予定日を決めて書き込んでおきましょう。各Lessonの学習を終えたら実施日を記入して、進捗状況のチェックを忘れずに行いましょう。

2 学習をすすめる

テキストを中心に、必要に応じて副読本を参照して進めていきます。専用のノートを1冊用意して、気になったこと、覚えておきたいことなどを自分なりのやり方でまとめるのもよいでしょう。

ワインの勉強には、読んで得る知識も大事ですが、実体験がとて大切で。ワインショップなどの売り場に並ぶワインをじっくり見て、テキストに出てきたブドウの種類や産地の名前、ワイナリーや格付けの表示などを探して確認してみましょう。ショップの人に相談しながら、自宅用やプレゼント用に手頃なワインを買うことも勉強になります。機会があれば、レストランでのオーダー、ソムリエとの会話なども良い経験になるので試してみてください。飲んだワインについて記録をつけ、自分なりの印象をノートに書き留めることもおすすめです。

3 課題を提出する

学習が終了したら、課題に取り組みます。はじめは、テキストを見ずに取り組んでみましょう。わからない部分については、テキストを読み返したり、副読本を参考にしたりして、解答を記入します。全てに解答し終わったら、期日までに提出してください。



第1章

ワインって、何者？

第1章では「ワイン」についての基礎知識を学びます。ワインのことを知ればワインが飲みたくなり、ワインを飲めばワインについて語りたくなり、ワインを語ればもっとワインを知りたくなるはず。

まずは、ワインはどんなお酒でどんな種類があるのかに始まり、紀元前までさかのぼるワインの誕生・伝播から、現在までの歴史をたどります。フランス、イタリアなど伝統ある産地から、アメリカ、オセアニアなどニューワールドと呼ばれる産地に広がり、そしてビジネスパーソンの必修科目となったワイン文化のこれからを展望します。要点をコンパクトにまとめましたので、しっかり頭に入れましょう。

◆ 学習スケジュール

	予定日	実施日		予定日	実施日
Lesson 1	/	/	Lesson 2	/	/

Lesson 1

そもそもワインってどんなお酒？

ワインはブドウを発酵させてつくったお酒

ワイン
Wine（フランス語では Vin ヴァン、イタリア語とスペイン語では Vino ヴィーノ、ドイツ語では Wein ヴァイン、日本語では葡萄酒）はブドウを原料とする醸造酒です。醸造酒とは穀物や果実をアルコール発酵させてつくる

お酒のことで、その醸造酒を蒸留してつくるのが蒸留酒です。原理的には（醸造工程などが異なりますが）、ワインを蒸留するとブランドーに、日本酒を蒸留すると米焼酎になります。

ワインの4分類

ワインと言えば、赤・白・ロゼと色による分類を思い浮かべる方も多いでしょう。レストランのワインリストも色で分けているものが主流です。

しかし、ワインはそのつくり方や原材料

によって、「スティルワイン」「スパークリングワイン」「フォーティファイド（酒精強化）ワイン」「フレーバードワイン」の4つに分類されます。それぞれについて少し説明しましょう。

①スティルワイン

非発泡性のワイン。一般に、「ワイン」というとスティルワインを指します。



赤

主に黒ブドウを皮ごと使い、皮に含まれる色素アントシアニン*1 やタンニン*2 による色や渋みが特徴的です。渋みの度合い、濃厚さ、アルコール度数などによって「フルボディ」「ミディアムボディ」「ライトボディ」に分類されます。代表的なブドウ品種としてはカベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、ピノ・ノワールなどがあります。



白

種や果皮を除いたブドウの果汁だけを発酵させます。フレッシュさとフルーティーさが特徴のタイプと、樽で長期熟成させる複雑でコクのあるタイプがあり、ワイン中の糖分によって「辛口」「甘口」に分類されます。ブドウ品種はシャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、リースリングなどがあります。



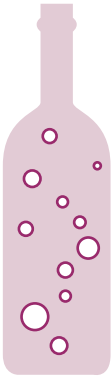
ロゼ

「ロゼ」はフランス語でバラの意味で、バラのような色のワインです。つくり方は大きく分けて3つあります。黒ブドウの果汁に果皮や種を漬け込み、軽く色がついたら果汁を別のタンクで発酵させる方法、黒ブドウの果汁だけで醸造する方法、黒ブドウからつくったものと白ブドウからつくったものを混ぜる方法です。

*1：アントシアニン 多くの植物に含まれる色素「アントシアニン」のうち、糖と結び付いた成分

*2：タンニン 食物や飲料に含まれる渋み成分

②スパークリングワイン



3気圧以上のガス圧を持つワインの総称で、製法、つくられる地域によって名称が変わります。代表的なものを4つ挙げます。

シャンパーニュ	フランスのシャンパーニュ地方でつくられ、厳しい品質基準を満たしたものだけがこの名前で呼ばれます。
スプマンテ	スパークリングワイン全般を指すイタリア語がスプマンテです。イタリアでは各地方に多くのスプマンテがあり、特に「プロセッコ」が知られています。
カヴァ	スペイン・カタルーニャ地方で産するスパークリングワインの代表格。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵を経てつくられる手頃な価格の本格派として広く飲まれています。
ゼクト	ドイツでつくられる瓶内二次発酵、アルコール度数10度以上、炭酸ガス3.5気圧以上のスパークリングワインです。



③フォーティファイド（酒精強化）ワイン

アルコール発酵の前後や途中でオー・ド・ヴィ（ブランデー）などを添加し、アルコール度数を高めたワイン。ポルトガルのマデイラワイン、ポートワイン、スペインのシェリー（ヘレス）、イタリアのマルサラなどが有名です。



④フレーバードワイン

スティルワインに薬草や果実で香りと味わいを加えたワイン。食前酒、食後酒、カクテルなどに利用されます。果実を漬け込んだサングリア、香草を入れたヴェルモットなどが代表的なフレーバードワインです。

Lesson 2

ワインの歴史と現在、未来

ブドウの起源

約 6,500 万年前から、ブドウが世界中に生い茂っていたことが、世界各地の第三紀の地層から見つかるブドウ属の葉や種の化石によってわかっています。しかし、その後の氷河期でほとんどが絶滅し、わずかに現在のアルメニアやジョージアで生き残ったブドウが、中近東やヨーロッパに再び広がっていったと推定されます。

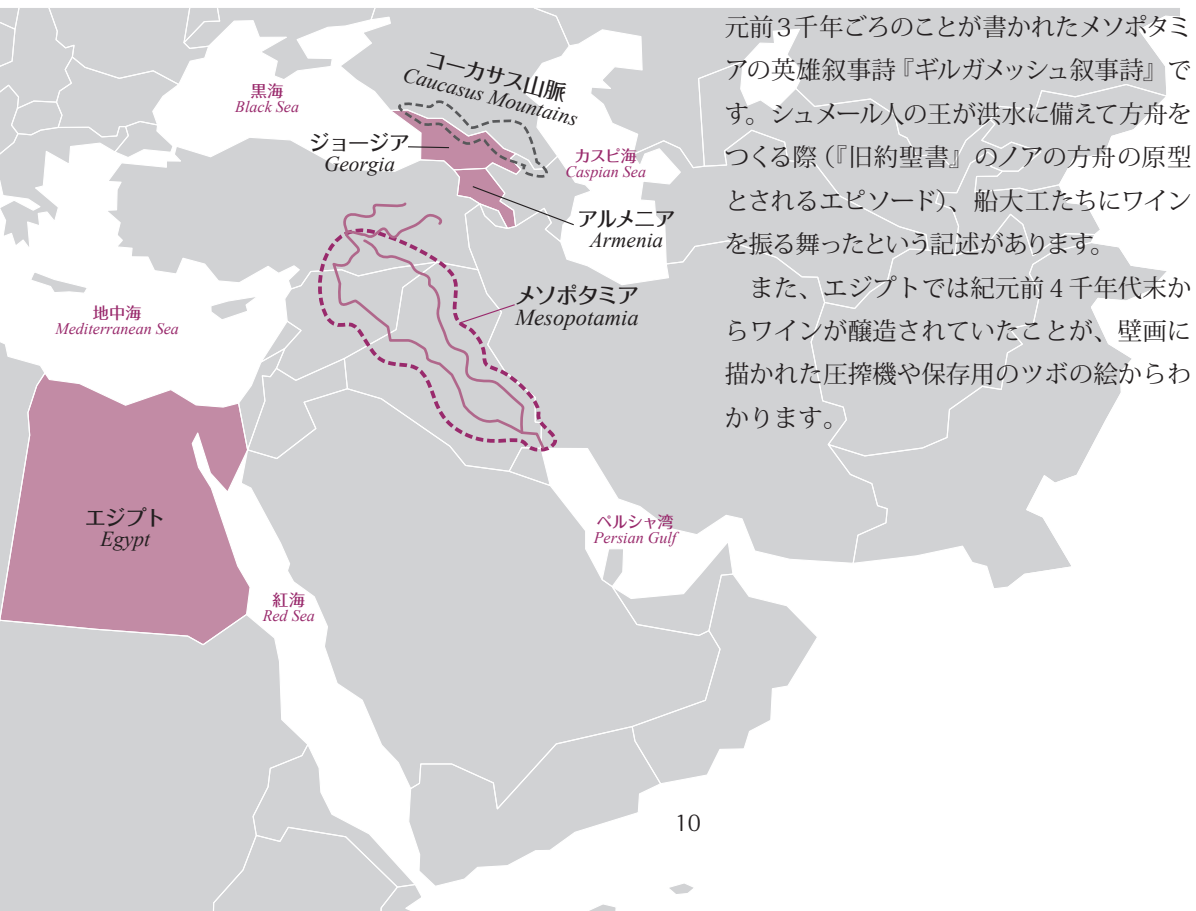
現在、世界のブドウはヨーロッパ系の「ヴィティス・ヴィニフェラ」とアメリカ系の「ヴィティス・ラブルスカ」に2分類

されています。ヴィニフェラとは「ワイン用」という意味で、酸味があり、果皮が厚く色素が豊富に含まれています。それに対しラブルスカは「野生の」といった意味で生食用に適していると言われます。

ワインづくりは約 8 千年前、コーカサス山脈南部、現在のジョージアで始まったとされています。紀元前 6 千年ごろのブドウの種や醸造跡が発見されており、出土したワインづくりの甕「^{かめ}グヴィヴィリ」がワインの語源であるというのが言語学者の定説です。

ワインが最初に文献に登場するのは、紀元前 3 千年ごろのことが書かれたメソポタミアの英雄叙事詩『ギルガメッシュ叙事詩』です。シュメール人の王が洪水に備えて方舟をつくる際（『旧約聖書』のノアの方舟の原型とされるエピソード）、船大工たちにワインを振る舞ったという記述があります。

また、エジプトでは紀元前 4 千年代末からワインが醸造されていたことが、壁画に描かれた压榨機や保存用のツボの絵からわかります。



古代ギリシャからローマ帝国へ

古代オリエントに始まったワインの文化を西洋に広めたのはフェニキア人でした。紀元前2千年ごろ、地中海交易を生業とするフェニキア人はワインとブドウを古代ギリシャに伝えます。以後、古代ギリシャでは盛んにワイン醸造が行われ、ワインは地中海全域へと広がっていきました。

紀元前600年ごろに南フランスに伝

わったワイン文化は、勢力を拡大するローマ人によってヨーロッパ全域へ急速に普及します。中でもジュリアス・シーザーがフランスにワインづくりを伝えたと言われ、ブルゴーニュ、シャンパーニュ、ローヌ川周辺など、シーザーが征服した地域が現在でも有名なワインの産地になっています。

ワインはキリストの血

ローマ時代にはワインの醸造方法も進化し、それまで水で割って飲んでいたものがストレートで飲めるようになり、現代のワインの基盤が確立されました。そして、「ワインは我が血」というキリストの言葉によって、ワインは宗教的な意味を持つようになり、キリスト教の普及とともにさらにヨーロッパ各地に広まっていきます。修道

院でブドウ栽培やワイン醸造が盛んに行われ、中世にはワインの質も向上します。

ルネサンスを経て、宮廷文化の花開くヨーロッパではよりおいしいワインを追求する流れが出てきます。瓶詰め技術の開発やコルク栓の使用などもあり、品質が飛躍的に向上した時代でもありました。



大航海時代、ワインはニューワールドへ

1492年にコロンブスがアメリカ大陸を発見するより前、北アメリカにはラブルスカ種のブドウが生い茂っていたとの記録があります。そこにヨーロッパからヴィニフェラ種が持ち込まれ、植民地経営をするヨーロッパ人によって、カリフォルニアはもとより、北はカナダ、南はメキシコを経てアルゼンチン、チリにまでブドウ栽培と

ワインづくりが定着しました。

ワインづくりはその後、17世紀にオランダによって南アフリカに、18世紀にはイギリスによってオーストラリアとニュージーランドへと伝わります。これらの新たに生まれたワイン産地は「ニューワールド」と呼ばれています。

アメリカ合衆国のワイン生産量は世界第4位

ニューワールドのワイン産地の中でもアメリカ合衆国は今や世界第4位のワイン生産量を誇っています。アメリカでは19世紀からワインの商業生産が行われていましたが、1920年からの禁酒法、それに続く大恐慌、第二次世界大戦がワインビジネスに深刻なダメージを与えました。しかし、1970年代、高所得者層や若者たちがワインに注目するようになり、ワイナリーの創設ブームを経て、カリフォルニア州のワイナリーは2010年には3千を超えました。カリフォルニアでのワイン産業の成長が、アメリカ全土でワインへの関心を高め、現在では50州全てにワイナリーがあると言われます。

そして、現在ヨーロッパと同様にアメリカでも、ワインは仕事のできるビジネスパーソンの教養の一つとしての地位を築いています。

