



著者紹介

ヒュー・ジョンソンは、ワインを楽しんで飲むという人には、誰にとっても、心を評せるガイドとしてのエキスパート。世界中を旅行して回り、初めて出会うワインを試し、ぶどう畑を訪ね、ワイン愛好家と会い、意見を交換し続けている。本書を刊行するにあたり、ヒュー・ジョンソンは、ワインを完全に楽しむために、誰もが必要とする基本的な情報を精選し、その知識を、思いもかけない新しい方法で、熱をこめて、そして何よりも楽しみながら、読者に伝えようとしている。

ワインについてのヒュー・ジョンソンの本はどれもベストセラーとなっている。約二百万部を売り切った『ワールド・アトラス・オブ・ワイン』また毎年改訂を行っている『ポケット・ワイン・ブック』ワインの百科事典ともいえる『ワイン・コンパニオン』などがある。また、『ワインの取扱い方』というビデオ・テープの作成に続いて、テレビ番組でワインの歴史に取組んでいる。

エセックスにある16世紀に建てられた屋敷に奥さんと三児とともに住む。本書には、この屋敷の中や周辺で撮影した写真が多く収められている。



ワインを貯蔵する

ワイン・ボトルをいつ開けるかはケース・バイ・ケースです。ちょっと値のはるワインなら、寝かせておく値打ちがあり、少なくとも数ヵ月、場合によっては何年か、その期間は、それぞれのワインがもっている特性によって違って来るからです。

覚えておくべきは、ワインは生きものだということ。もし死んだワインにぶつかるようなことがあれば、説明されなくとも分かるはず。生きものである以上何らかの物理的的刺激、つまり荒っぽくゆするとか、極端に熱を加えるとか冷ますといったことに、影響をうけます。また、早さの度合はさまざまですが、年をとるという過程も経ます。最良のワインの特徴というのは、それにふさわしい状態で保存されたとき、長い寿命を保つことなのです。

日常に飲むような、大量生産のワインというのは、飲み頃の、たいていはかなり若いのをブレンドし、ボトルに詰めたものです。質のいい日常用のワインの中には、まあ6ヵ月から1年間首尾よく生きるたくましさをもったものもあります。精選されたものと、機会さえ与えられれば、つまり、1年前後注意深く寝かせておけば、

なかなかのすばらしさをみせることもあります。

けれども、年経たワインが、必ずしも新しい年のものに勝るとは限りません。逆の例の方が多からです。ただし、かなり痩せたものと考えられているような赤ワインの1本がいつもと違った味のよさをみせたとしたら、仲間の数本にその頁価を発揮する機会を与えてやるべきです。次々と飲み切ってしまうのではなく、そう、1ヵ月か1ヵ月半の間隔をあけて飲んでみます。そうして観察していれば、程なく、そのワインがよくなっているのか、ダメになっていくかが分かるでしょう。そこで残りを飲み切るか寝かせておくのがいいかを決めればいいのです。

値の安い白ワインも同じように寝かせておくのはためらわれます。こうしたワインには、爽やかさを身上とするものが多いものです。これを楽しまない法はありません。いちばんいい状態にあるときに飲み切ることです。

値のはるものの場合、事情は違うし、違わなければなりません。原産地管理呼称をもつものとか、高く評価されているワイン醸造所のものなど、はっきりとした個性をもったワインはより高価ですが、これはそのワインが何か特別の味、特別のアルコール分の強さや活力、特別のニュアンスなどを持っているからなのです。ワインは生きています。すから、こうした特質をもっているかどうかはまず前もって知ることはできません。上質ワインというのは、ボトルに詰められてからの数ヵ月間、ショックで口がきけないような状態になっていることが多いものです。すねてしまったようにもみえます。こんなときにボトルを開けたりしますと、芳しさも味も乏しく、失望を味わわされるのがオチです。

従って、ボトルに詰めたばかりの上質ワインはすべて、たとえ試しに飲む場合でも、最低3、4ヵ月は寝かせておく必要があります。ワインは生きものだということを、ここでもう一度思いかえしてください。もし遼隔の地から自分の家までワインを送るようなことがあれば、このときもまた、ボトルに詰めたときとほとんど同じように、ワインはふくれっ面をするものです。熟成しきったワインは、新酒ほどは長い回復期間を必要としませんが、それでも最低数週間は休ませてやりたいものです。

この原則からは大きくはずれていると一般に考えられているものにボージョレ・ヌヴォーがあります。ボトルに詰められ、おまけにヘリコプターで運ばれた次の日の朝食のときが最良の状態であるとまでいわれているほどです。しかし、この神話は信じないほうがよろしい。申し分ない出来のボージョレ・ヌヴォーなら、間違いなくクリスマス越し、最初の冬の間中着実によくなっていきます。3月下旬のイースターのときに飲んでみて、絹のようなやわらかさに出会い、秋のうちに全部飲み切ったために、どれくらい損をしたかを実感することになりかねません。

より格の上のワインでは、寝かせることのメリットはもとの品質のよさに正比例して増加します。第一級格付けのワインが、飲まれるだけではなく、高い値で取引されるのは、生きる潜在力をもっていると認められているからです。こうしたワインは、徐々によくなっていき、みごとな成長を遂げ、ついには衰えてはいくものの、この段階では稀少価値が加わります。この間なんと10年から100年までも生き続けるのです。

ワイン・セラーの管理

昔のワイン・セラーというと、梁やクモの巣などが雰囲気を醸し出している地下室でしたが、今日では実際のところ、地上にある、いくぶん狭くくしい空間、場合によっては当座しのぎのものを指すことが多くなっています。

ワインを貯蔵するのに大切なことは何かというと、涼しくて温度が一定しており、日がささず、静かで、ある程度の湿気を含んでいることです。大地にうがたれた穴が、今でも最適の場所とされているのは、こうした条件を自然にそなえているためです。階段の下の戸棚とかガレージの奥など、隔離された場所なら、工夫次第でどこにでも上の条件を満たすところをつくり出せます。たいていの現代的なワイン・セラーは理想的とはいいいがたい条件の中で、工夫して設えられているのです。しかし、これでくじけちゃいけません。相応の配慮を払えば、たいていのワインは生き続けます。

まず第一の条件は、それなりに一定した温度を保っていること。高すぎず低すぎず、普通の室温よりもやや低めというのが基準です。つまり、7～18℃の間ということになります。理想をいうなら10℃。これだと白ワインはそのまま食卓に出せるくらいの温度を絶えず保つことになり、赤ワインの熟成はゆっくりと、しかし着実に進みます。温度の変化がゆっくりとした穏やかなものであれば、ワインが傷つくこともありませんが、急激な変動が起こると、未熟のまま年をとってしまいます。

適度の湿気があれば、コルクは、弾力があり、しなやかなよい状態に保たれ、縮むこともありません。もし、ワインを置いてある部屋がひどく乾燥しているようなら、加湿機とか、即席ですが、湿した砂を入れたボールを置くことです。

ワインを保存するには、適温を保つことは基本条件のひとつ。どんなワイン・セラーでも温度計はなかなか役立つ小道具である。温度調節のきく特注のワイン・セラーをつくる余裕のある人は数少ないだろうが、満足のいく冷たさでワインを保存する方法ならたいてい見つかる。たとえ、直接、外壁に接している戸棚を使うような方法としても、右は温度計の一例。左が華氏、右が摂氏の目盛りになっている。



湿気の高いワイン・セラーに入れておくと、左の図の左のボトルのように、ラベルが湿気を吸って字も読めなくなってしまうものである。こうなると、ワインの身元が分からなくなり、商品価値が少なくなってしまう。予防策は、ヘア・スプレーか画家の使う定着液を利用することである。さっとひとふきしておけば、湿気を吸わずにすむ。

ワイン・セラーは震動から守られていなければなりません。何の震動もなく、静かに休んでいるのがワインにとっては理想的です。實際上、ほとんどの家で、これが問題となることはないでしょう。

普通の家庭で起こるような小さな振動程度は何も害にはなりません。

ここで、ごく普通の、伝統的な意味でのワイン・セラーをもたない住居を想定してみましよう。ワインを寝かせるための最良の条件を創り出すには、どこから手をつけるのでしょうか。おそらく最初に出てくるのはスペースの問題です。もし自分の持ち家に住んでいるのなら、場合によっては、ガレージの下などに、小さなワイン・セラーを掘るようなこともできるでしょう。そうでない場合、ほぼ条件が適えられそうな場所で済まなければなりません。できれば、小部屋か、外側が壁で囲まれているようなつくりつけの戸棚を見つけ、しっかりと断熱してしまうことです。暖炉の煙突のところをふさいだものなどひとつの解決策となりますが、これではスペースはほとんど無いも同然。衣裳戸棚の下の部分も似たようなものです。また別の手段としては、温度調整のできる貯蔵設備を備えるというのがあります。一種の冷蔵庫ですが、普通よりも4℃くらい温度が高くなっています。ワインは好きだけでも、住居が狭い人にはうってつけのものになるでしょう。



たいていの人は家の中のなんとか利用できる空間を使い、工夫して即席のワイン・セラーを設けなければならない。左の写真のように、煙突をふさいだ暖炉は、手軽にワインを貯蔵する場所になる。広さには限りはあるが、少なくともボトルをすぐにも手にとることができる。