

ワインのTypicityを語る



生命環境学域長 オクダ トオル
ワイン科学研究センター長 奥田 徹

皆さんの中には、ワインを飲まれる方も多いと思います。その一方で、「ワインは難しい」と思っている人も多いと思います。どんなワインが良いワインなのでしょう？ ワインは主としてヨーロッパで作られてきました。紀元前7000年ぐらいから始められたワイン製造は、長い間の人間の努力により徐々においしくなり、フランスやイタリアに銘醸地ができました。その後、ワインの文化は世界中に広がり、世界中でフランスやイタリアのワインを真似し始めました。そして、ヨーロッパ以外の土地でも素晴らしいワインが作られるようになったのが、1990年代でしょう。ナパバレー、アデレード、マールボロ、比較的最近の話です。このころのおいしいワインとは、フランスやイタリアの「ような」ワインだったのです。しかし、どんなに真似をしても、フランスやイタリアとは何かが違うのです。そこで、世界のワイン産地は方向転換しました。「真似をしても無駄だから、独自のスタイルを育てよう」。一方で、世界中に真似をされ、窮地に追い込まれたヨーロッパでは、「テロワール」と呼ばれる宣伝を始めました。ワインは農作物であり、土壌や気候、栽培の伝統や工夫が重要である。ヨーロッパのワインはヨーロッパでしかできない！というものです。フランスにはボルドーという銘醸地がありますが、ボルドーのワインは、品種が決まっており、スタイルがあります。同じフランスでもブルゴーニュは品種も違うし、スタイルも違います。世界が独自のスタイルを持ち始めたのです。最近ではワインの評価をするときは、産地「らしい」スタイルがあるか？ということに重視しています。これをTypicity（ワイン評価のための造語、典型性）と呼んでいます。



ワインを評価する場合、産地のTypicityが感じられるかが重要になっているのです。そのためにはTypicityが分かる必要があります。20本ぐらい、同じ産地の同じ品種（スタイル）のワインを飲み続けてみれば、何となくその土地のTypicityが感じられるようになります。そのあとで、同じ品種で別の産地のワインを飲むと、何か違うなあ？と思います。毎回、違う産地のものを飲むと、いつになってもTypicityが分からないのです。

このような、「産地のTypicity」以外にも、「品種のTypicity」があります。Chardonnayの特徴があるか？Merlotらしいか？という意味ですね。これも同じ品種ばかりしばらく飲めば、何となくわかるようになります。

さて、ご存知のように日本のワインの品質は大変向上しました。日本もワインの銘醸地を目指して、努力をしているのです。山梨、長野、山形、北海道などが有名になってきました。こうなると、Typicityが重要になってきます。「日本らしさ」「山梨らしさ」って何でしょう？ 我が家でもワインを飲んでいますが、最近は辛口の「甲州」が多くなりました。他国のワインより、圧倒的に日本の食事に合うからです。「甲州」から作ったワインは、品種だけでも「日本らしい」でしょう。その上で、「山梨らしさ」の追及が始まっています。山梨でなければ出せない味、それは気候、土壌、それらを活かす人間の英知であり、山梨でワイン製造をする人が、団結して作り上げる必要があります。



いろいろな産地のワインを飲んでみると、芸術や文化などに共通する何かがあるような気がします。フランスのワインはミレーの絵のような少し暗い複雑な色使い、アメリカのワインは、派手で原色ですね。言語や食事、音楽もどこか似たものがあるようです。たぶん、Typicityには人間が重要なのでしょう。

あなたは何人（なにじん）ですか？と聞かれると、「私は日本人です！」と答えます。両親も祖母も日本人だし……しかし、祖先を考えると怪しくなってきます。縄文人？弥生人？その前はどこにいた？本当に日本人？間違いはない？宗教や哲学なども国民性には影響が大きいようです。

コロナで、銘醸地のワインは大打撃を受けています。世界中でレストランなどが自粛を求められ、高級ワインが売れないのです。一方で、「家飲み」は好調のようです。自分が何人なのか、自分にTypicityはあるかを考えるために、図書館で日本に関する本を借りて、日本ワインでも飲みながら、家でページをめくってみるのも良いかもしれません。歴史、写真集など何でも良いでしょう。日本のTypicityを発見できるかもしれません。



写真：世界には色々な産地がある。ギリシャのワインも大変おいしい。