

## ワインの基本

### ① 良い蔵元の3つの条件

収穫量を抑えていること、正しい収穫時期を心得ていること、迅速な摘み取りと発酵作業をしていること。自然農法にこだわる前に、まずそれらの仕事が出来ていることが肝要である。

※その様なワインの味は、どんな特徴を持っているでしょう？

### ② ワインを較べない

同じ畑で、同じブドウで仕込んでも、造り手が変われば、味は変わります。ワインは違って当然であり、味を較べるといっても、造り手の姿勢を見る方がいいのです。

※その蔵の酒の味を決めているのは誰でしょう？

### ③ 酸化を楽しむ

ワインは1日で飲みきる必要はありません。むしろ、飲みかけて3日目くらいに、美味しく感じたりします。飲みかけのワインは軽く栓をして、直射日光の当たらない涼しい所に、立てて置いて下さい。酸化を防止する器具は、なくても構いません。

※熟す酒と、熟さない酒の違いは何でしょう？

### ④ きたない酒が飲みたい

「飲みやすいものを、、、」と考えると、とどのつまり酒質が「きれい」になる、これが大衆化ではあるまいか。酒は、農法や、製法、品種や、酵母ではない。そんなものにこだわらず、ひたすら自分の造りに集中する蔵が最近めっきり減った。「目隠して飲んで、この蔵(人)だと分かる個性」、つまり「蔵の匂い」が、その酒の中に移っているもの、そんな「きたない」酒を私は飲みたい。

※国酒とは、どんな酒のことを言うのでしょうか？

### ⑤ 蔵元との付き合い方

表向きは、「いつでも、来て下さい」と蔵元は言う。しかし本音は、「年間1タンクは買ってください」と。蔵元は、本当にその蔵の酒を飲んでいる人でないと、心を開かない。

※1つのお蔵と長く付き合うために、大切なことは何でしょう？

## ドイツワインの基本

### ⑥ できるだけ、ケレライ、お断り

ケレライ産(農業組合産)のワインでも美味しいものはあると、人は言う。でも、大きなタンクで仕込むより、小さなタンクで仕込んだ方が、基本的に酒は、うまいのである。

※ズースレゼルブ製法は、正か否か？

### ⑦ 等級表など捨てなさい!

例えばアウスレーゼは、甘さを見るのではなく、舌の上に乗るコクで見る。そのコクで等級を感じる事が大切である。

※ドイツワインにおける補糖の意味とは？

### ⑧ フランス品種のすゝめ

リースリングって、果たして日本の食卓に合うのだろうか?カベルネソービニオンに、ソービニオンブラン、ピノ・マドレーヌに、ピノ・ブラン、そして、ピノ・グリが、面白い!

※ドイツワインを開ける時、わざわざドイツのパンやハムを用意する人が多いのは何故でしょう？

### ⑨ 日本酒に一番近い酒はドイツワイン

糖と酸の、どのバランスで発酵を止めるかという点で、日本酒とドイツワインはよく似ている。また料理との相性などに脇目も振らず、1つの完成した酒を造り上げるという点でも。

※ドイツワインにあって、フランスワインにないものは何でしょう？

### ⑩ 酸を楽しむ

果実の味わいは酸にある。その1番の典型がドイツの辛口にある。造り手がいかに酸を表現しているか、そこに、ドイツの辛口を楽しむ視点がある。

※何がヴィンテージの良し悪しを決定づけるのでしょうか？