

# ワイン課通信 6月号

## 『ワインの管理』

ワイン課の林と申します。前回のワイン課通信に続いて、文章で長々と書かせていただきます。もしかすると、ワインに興味のない方には、面白くない内容かもしれませんが、新入社員の方々には、何のことやら？という内容なのかもしれませんが、ワインを扱う会社に勤めている一員として、精神論的にも伝えたいことがありますので、軽くでも目を通していただければ幸いです。

先ず今回のテーマを選んだきっかけは、ある出来事がきっかけでした。先日深夜のワイン会のあと、とある気合の入ったスタッフから、ワインの管理や保管に関しての質問を受けました。彼の真剣なまなざしとワインに対する深い愛情、真摯さに感銘を受け、今回の通信では、そのスタッフに伝え切れなかったこと。彼に対するエール。そして、忙しい日々の中で忘れてしまいがちな『ワインの管理』に対する自分自身への戒めを込めて書かせていただこうと思います。

『ワインの管理』といっても多種ありますが、当然ワインが生産されてから、私たちの手元に届くまで。これは”インポーター””輸送業者”、”お酒屋さん”などにゆだねられていると思いますが、(当然我々オザミがお付き合いしている業者は管理徹底しています。)今回は、『ワインが届いたあと～お客様グラスが空になるまで。』のこと。つまり私たちオザミのスタッフとしてできること。について書かせていただこうと思います。

### 届いてからそのワインがオーダーを受けるまでの管理

これは、“お客様の目に見えない管理”です。妥協しようと思えばいくらでも出来てしまうので注意が必要です。しかしながら、目に見えないここでの管理をしっかりしておくことが、他店との差別化を図ることにも繋がりますし、微細なコンディションの良し悪しにも現れてくるので、非常に重要なことだと考えています。

#### 保管の温度

ワインを保管するセラー内の温度は、14度以下が適正といわれています。マルセル・ラピエール氏のワインやその他自然派のワインのバックラベルにそう記されていることを良く見かけますが、なぜでしょう。

主な弊害には“再発酵”の危険性があります。酸化防止剤が少ない・又は入っていないワインは温度の変化によって瓶の中で生きていながら、低温で活動を抑制されている”酵母”が活動を開始してしまうのです。特に”糖分”の残っているワインは危険極まりないといえるでしょう。その弊害として、果実味の低下、炭酸が生じる、苦味、妙なアルコール感、酢酸値の上昇などが挙げられるようです。

では、自然派以外での場合はどうでしょう？

以前、ある雑誌でこの途方もない時間のかかる実験をして、検証していたのを読みました。

ブルゴーニュ・ポルドー共にクラシックな造り手。同じヴィンテージで同様の購入条件下、1年～3年と常温、押入れ、冷蔵庫、夏だけ冷蔵庫などと”保管”条件だけを変えて、セラー保存されたものとブラインドで比較検証するというものでした。

結果は歴然としていて、当然皆さんが想像するとおり、通年冷蔵庫で保管されたもの以外は、顕著な果実味の減退を全テイスターが示唆していたと記憶しています。さらに、この雑誌の筆者は、”時計の針を強引に回した”感じなどと表現していました。つまりこれは、タンニン、香り、酸などの熟成に時間がかかるものより、”果実味”に集中的に衰退感を覚えたとおっしゃっているのではないかと、思います。

因みに通年冷蔵庫保管のものはよく巷で言われる”冷蔵庫のにおい””振動””乾燥下におけるコルクの乾燥・それによる酸化”のニュアンスは一切感じ取られなく、唯一”果実のフレッシュ感””酸のシャープさ”がセラー保管に対してわずかに(5名中2名～3名)感じられたただけでした。

また、セラー温度により味わいに変化がという意見を他の雑誌で見たことがあります。

コントラフォン・ルフレーヴ・ソゼなどのセラーが通年12度なのに対し、14度で保管された生産者のものは(名前は控えます)、精緻さ、質感に欠ける。というものでした。

**このように、”保管”温度とは、ワインを扱う上で非常に重要なものであり、ワインの瓶内の”時間”を正しく管理する重要な要因であると考えられます。**

”時間”といったのは、化学反応は、温度が高い方が早い。という定説(何度でどのくらい早まるかは忘れまして…)もあるくらいですからもし”熟成”という化学反応がワインの瓶の中で起こっているとしたら温度が高い方が、ある要素に関しては”熟成”が早まる。と想像するのに苦労はしないでしょう。

さて、このような事を踏まえて、我々が100パーセント完璧ではない状況下で、また自分たちがおかれた状況下で何が出来るのでしょうか？

### **お客様に供出する場面を想定してのセラー内ポジショニング**

日頃、ワインを棚、セラーに入れるとき、場所を決めるとき、お客様に供出する所をイメージできているでしょうか？

セラー内の温度差を把握していますか？

セラーといっても、上部、下部、風の当たる場所、当たらない場所においてかなりの温度差があります。(一度計ってみるのもいいでしょう)

その場合、ワインを置く場所は当然その種類、味わい、特徴によって変わってくるべきだと思われれます。

低い温度であるべきものは、低い温度のところへということです。

## 寝かせて？ 立てて？

このことに関しては、私の意見ではどちらでもいいと思っています。これに関しても、某雑誌で先ほどと同じ条件で検証していました。結果は、面白いことに全くなし。(3年というスパンにおいては)つまり、よく巷で言われるように必ず寝かせなくてはならない。立てておくと、コルクが乾燥し、その隙間から空気が入り酸化する。などといったことは3年程度ではないようです。私たちの環境においても、さほど気にすることもないでしょう。ただ、積めない。コルクをあけづらくなる。お客様に寝かせなくていいの？と思わせてしまうこともあるので注意は必要かと思われまます。そして、もっと長いスパンを保管するものに関してはやはり寝かせておくのが無難と思われまます。

## 回転率

最も考えなくてはならないのは、ここかもしれません。我々オザミワールドにおいては、かなり回転率が高いワインも多いのですが、それでも回転しないワインも多いと思います。

そういった回転しないワインは、やはりある程度いいポジションにあるべきだとは思いますが、逆に回転するワインに関してはそこまで神経質にならなくてもよいのではないかと思います。どちらかといえば、お客様に素早く供出する事の出来るポジションがよいと思います。(劣悪な環境でもいいといっているのではなく)

## 我々のできる事、すべきこと

ワインがお客様に届くまでに我々にできることは以上に挙げたような”管理”が必要だと思えます。もちろん、ワインを動かしたあと数日休ませるといったこと。これも出来る限りやるべきでしょう。

特に、古いワイン、生きたワイン(主に自然派の)は、バランスを崩しやすいこと、澱が舞ってしまうことを、我々は経験上知っています。このようなことは、つまり根本的にお客様にお出しすることを想定出来ているか？ということに尽きるのではないのでしょうか。

そうすれば、おのずとワインの管理における自分なりのやり方が見えてきて、自分の環境下でよりベターな選択が出来るのだと思えます。また、そうすることでワインの魅力をお客様に伝える最大限の準備ができたといえるのではないのでしょうか。

後ほど書くことと重複しますが、お客様が飲まれるところをイメージ出来れば、セラーのどこに何を置き、何度の供出温度をイメージする。運んで、あけて、注いで何度くらいでサーヴされるだろう。などと常に考えている。誰もがすぐに出来ますし、やるべきことなのだと思います。

## オーダーを受けてからお客様のグラスが空になるまでの管理

これは技術的な面もありますし、忙しい営業の中、限られたスペースの中、大変手のかかることです。しかし、逆にお客様にアピールできることで、ワンランク上のワインサービスを心がけたいオザミとしては、しっかりとやっていかななくてはならないことだと思います。つまりこの間は、”お客様の目に見える管理”となります。

### 供出温度

第一に考えなくてはならないのはやはりワインの温度。特に一口目は重要であると思います。ワインのイメージが第一印象で決まってしまうことが多いからです。

先ずは、セラー内の温度管理が適正であることが前提ですが、(適正というのは、供出したい温度に近い温度。例えばグラスに注ぐとワインは、1度から2度温度が上がります。セラーから直接お出しするワインであれば、供出温度-2度位。また、氷でセラーから直接冷やす場合もその差が10度もあれば、個人的な意見では、香りが少し閉じてしまいますので、なるべく近い温度。もしくはしっかり冷える冷蔵庫やデイセラーからといったような)

その後は、お客様のお好みの温度も異なりますし、季節・天候などによっても人の感じ方は変わってくるようです。例えば夏と冬では、体感温度に3、4度違いがあるとされていますし、シチュエーションによっても変わってくるべきでしょう。

ともあれ、必要になってくるのは、お客様にテイスティングの時に一言『このぐらいの温度でいいですか?』と聞いてみることです。

自分がおいしいと思った温度でお出しし、『おいしい』と言って頂くのが一番いいのですが、なかなかそうもいかないのが現実。

その時に、柔軟な対応も大切です。違った温度であれば少しだけお注ぎし、好みの温度に直して注ぎ足していくのがいいと思います。

決して、今の13度がおいしいですよ。などと無理強いはいくれないと思いますし、大体”13度”なんていっても”?”です。

『もう少し冷やしますか?』などという言い方がよいのではないのでしょうか

また、同時にワインの性格によってもおいしく感じる温度が違いますが、それにさえ個人的な好みがあるということも、頭に入れておかなければなりません。柔らかく修正してもいいとは思いますがお客様を見てということになりますので、難しいところです。

### 飲んでいる間の温度管理

飲んでいる間のワインの温度を管理するのも、重要だと考えます。

特になりがちなのは、ずーっと氷に入れっぱなしな事。

冷えたのが好きな方、フレッシュな泡もの(ヴィンテージシャンパンは別)

は別にして、温度を維持するというのもなかなか難しいものです。

ある有名ソムリエさんなどは、クーラーに適温にした水をはり、キューブの氷を1から2個浮かべて温度キープするそうです。

また、3月あたりの水道水の温度は概ね9度前後だそうで、例えば10度に保ちたければ、ソーにその水をはり(その時点で10度くらい)、氷を2個浮かべるそうです。

ある有名ソムリエは、それをあえて説明しながらやるようですし、あるソムリエは、何度もワインクーラーを変えるようなことを、あえてお客様の前ですると言っています。

これは、お客様に一生懸命やっていますよとなかなか伝わらない面を伝えるある種の手段だそうです。

つまりそこで、『うちはワンランク上の温度管理をしていますよ』とアピールしているわけです。

さらに、お客様の飲むスピードのよく観察しなくてはなりません。早く飲む方には適温維持が良いと思いますが、かなり遅い方には、若干低めで維持し、グラスが少なくなった時に丁度いいくらいのイメージで管理するのもいいでしょう。

最後に気をつけなくてはならないのが、温度の変化を楽しむ方。

又は、全く無頓着な方。私なんか家で飲むときは、全く温度なんて無視します。こういう方もいらっしゃいますので、やはり最初に温度の事を触れることができたなら、このあとどういう風に飲むのか、さらっと聞ければより良いのではないのでしょうか？

上記のソムリエたちは、まず間違いなく”手が温度計”となっていて自分の手の感覚でワインの温度が感じ取れることを付け加えておきます。我々もそうなるべきだと思います。

### その根底にある”最も重要なこと”

いろいろ、文章だけで書いてきましたが(つまらなくてスイマセン)結局のところ、何か言いたかったのかといえば、

#### 「ワインに対する愛情」 「お客様に対する情熱」

が最も大切。よりよいコンディションのワイン。少しでも大きいのお客様のワインを飲んだ時の喜び。

このようなことまたそれ以上のことを成し得る、成し得ないはこの2つの”気持ち”にゆだねられているのだと思います。

なぜならば、このことなしにここまで書いてきたようなことが出来ないと思いますし、イメージできない。と思うからです。

ワインに対する愛情が、セラー内での環境をより良い方向へ考えさせる。お客様に対する情熱が、供出温度を工夫させる。

そして、それを日常的に出来るのが”オザミ”という風になっていければいいなあと思っています。

ワインを愛する皆さん！ 毎日自分の使っているワインたちを見てあげて

いますか？ 毎日愛でてあげることで、ワインが何か答えてくれるかも知れませんが、そんな”わが子”たちを立派に旅立たせてあげるのが親心ってモンです。”わが子”を大切にしない人はいないですよ？

そう！ オザミにとってワインは”わが子”たちなのです！