

ワイン談義

浜田 道雄

十年ほど前ホームページの「会員談話室」では「ワイン談義」に花が咲いたことがあります。これはそのときの私の投稿を少しアレンジしたものです。

私は若いころワインは「外道」な飲みものだと思っていました。そのころに舐めたことがある「赤玉ポートワイン」、あの甘さがその犯人です。以来こんな甘ったるいだけの酒を「うまい」といってゴタクを並べながら飲むワインマニアは、本当は酒の味のわからんやつらなんだと切って捨てていました。

それが私もワイン好きの一員だということになったのは、NHKの教育テレビで放映されたMr. Hugh Johnsonの「Vintage」というワインの解説シリーズを見てからです。

ワインはブドウを発酵させただけのものではない。熟練した職人がブドウを素材として作る「れっきとした（陶芸に優るとも劣らない、あるいは日本酒の杜氏の技能に匹敵する）技能の作品」だと気づいたのです。この説明、元労働省の人間らしくていいでしょう？

そうして飲みはじめてみると、ワインはじつにうまい。喉越しといい香りといい、さまざまな変化があって、作られたところによってまた職人の腕によって、まったく味も香りも違う。やっぱり世界の人が夢中になるのは当然な、素晴らしい飲み物なんだといまでは思っています。むかしの人は、なんだってあんな「赤玉」をワインなんて呼んで、人を惑わしたんでしょうね。

いま私はワインを選ぶときは、もっぱら cost-performance の観点から選んで買います。その点では新世界ワインが面白い。とくにチリは気候からも土地柄からも、いいワインを作るに適したところのようです。いまではバロン・フィリップ・ド・ロートシルトも出ていって作っています。シャトー・ラフィットもチリで作っていますね。Dos Vascos という brand がそれです。

ワインはやっぱり料理とあわせて飲むものなんでしょうね。食事をはじめる前、「今日の料理にはどのワインがいいかな」と考えながら、わが家のワイン棚（といっても常時五、六本しかないんですが）をのぞく。その瞬間は私の至福のひとつです。