

[学会情報]

日本ブドウ・ワイン学会西日本地域研究会第19回の開催報告

中條澄礼・中尾義則

名城大学農学部

Reports on 19th Meeting of Western Division of ASEV Japan Chapter

Sumire CHUJO and Yoshinori NAKAO

Meijo University

日時：2018年8月13日（月）

場所：京都大学農学部旧演習林ラウンジ

報告 フランスのモンペリエ SupAgro 大学院大学の
パトリス・ラルマン氏の「Sensory Evaluation
Technology and Technique in South France」についての
講演が行われた。

始めにワインのタイプは3つの要因, テロワール,
気象条件, 栽培努力により決定づけられることにつ
いて説明があった。テロワールは, 圃場の土壌条件
だけではなく気候や栽培管理などの要素が相互作用
して特徴づけられている。同じ品種であっても地
域により気候が異なるため, その地域でのブドウ栽
培技術を確立し, ブドウの品質を上げることが重要
であるとの説明があった。

あった。醸造過程で使用する樽やステンレスタンク,
Malo-lactic fermentation (MF) を行うなどによるワイ
ンの風味の違いについて説明があった。しかし, ブ
ドウの品質は毎年の気象条件により変動するので,
ワインの品質, 価格は多様であるとのことだった。



第2図 ワインの官能評価



第1図 セミナー会場（京都大学農学部旧演習林ラ
ウンジ）の様子

品種の異なる赤ワインと白ワインを各3種類用い
て, 品種の特徴とテイスティングの方法について説
明があった。LOOK (透明度と色), SMELL (香り),
TASTE (味), CONCLUDE (総合評価) などで評価
し, ブドウやワインを覚えると良いと説明があった。
テイスティングで難しいと感じたのは, 香りである。
ワインの香りは, 開栓後時間とともに変化する。こ
れは様々な香りが混在しているからである。ワイ
ンの香りを評価するには, 香りをかぎ分けるトレー
ニングも必要とのことであった。

次に, ワインの品質と品種の特徴について説明が