ワイン雑感

札幌市医師会
さっぽろ大通り内視鏡クリニック
野村（のむら）　昌史（まさふみ）

地球温暖化の影響もあり今や北海道はワインの一大生産地となり、有名ワイナリーのワインは簡単に手に入らなくなってしまいました。しかしこのような状況が生まれたのはここ10年程のことで、それ以前の北海道産ワインのレベルは正直なところ高いとは言えませんでした。私が初めてワインを飲んだのは学生の頃で、北海道の老舗ワイナリーのワインでした。味はというと渋くて酸っぱく（保存状態が悪かったか、飲む時期が適切でなかったのかもしれません）、この出来事により私の中でワイン＝美味しくない飲み物というイメージが出来上がってしまいました。そんなイメージを変えるきっかけとなったのが、20数年前に飲んだコンチャ・イ・トロというチリ最大のワインメーカーが作るワインでした。コンチャ・イ・トロはドン・メルチョーという最高級ワインも作っていますが、その時飲んだのはスーパーで売られていた普及品で、サンライズという１本1,000円程度のものでした。なぜワインを買ったのか今となってはまったく思い出せませんが、気まぐれだったのか、あるいは宣伝の謳い文句にほだされてしまったのかもしれません。まったく期待していなかったのですが、赤（カベルネ・ソーヴィニョン）も白（シャルドネ）も想像を上回る美味しさでした。その後デパ地下のワイン売り場を見ていたとき、チリのモントグラスというワイナリーが作る5,000円の赤ワインが目に留まりました。この時のこともあまり覚えてはいませんが、1,000円のチリワインがあれだけ美味しかったのだから5,000円のチリワインはさぞかし美味しいだろうと思ったことと商品券で購入したことだけは覚えています。商品券を持っていたことを考えると、買う気満々でデパ地下を物色していたのかもしれません。元来凝り性の私ですので、その後とんとん拍子？にワインにはまっていったことは言うまでもありません。

ワインは料理との相性（マリアージュといいます）や使用するグラスなどさまざまな要因で味わいが変わりますが、意外と気にされていなくて大切なことの一つに液温があります。細かいことは省きますが、ざっくり言うと温度が低いとすっきりした味わいとなり、温度が上がると果実味がふくらみます。一般的には（すべてに当てはまるわけではありませんが）少し低めの温度で飲み始め、液温の上昇に伴う味の変化を楽しむのがいいように思います。

もう一つ味に関することで以前より不思議に思っていた現象があります。それは美味しいはずのワインが、コンディションが悪いわけではないのに今一つの味わいのことがあることです（不味いわけではありません）。その時の自分の味覚がおかしかったのかとずっと思っていましたが、月の満ち欠けによる引力の影響でワインの味が変わると知ったときは衝撃でした。種まきカレンダー（バイオダイナミックカレンダーともいいます）という農事暦があり、そのカレンダーでは「実の日」「花の日」「葉の日」「根の日」「休耕日」の５つに分類されていて（「○の日」といっても１日の中で変わったりもします）、「実の日」と「花の日」はワインが開いて美味しくなり、「葉の日」と「根の日」はワインが閉じるようです。ブルゴーニュの生産者にとっては当たり前のことで、超有名生産者であるエマニュエル・ルジェもジョルジュ・ルーミエもこのカレンダーに基づいて畑仕事やワイン作り（澱引きやビン詰めなど）を行っています。生産者によっては、「葉の日」と「根の日」の試飲はどんなに重要な顧客であっても一切お断りだそうです。

COVID-19の影響で、大学の同期や仕事を通して知り合った仲間など気の置けない友人と定期的に行っていたワイン会が１年半にわたって開かれていません。このコロナ禍が明けた暁には、絶対に「葉の日」と「根の日」を避けてワイン会を企画しようと思っています。