

富永敬俊博士の愛がこもった傑作「きいろ香 2007」

アロマティック品種とノン・アロマティック品種

ぶどうにはアロマティック品種とノン・アロマティック品種がありますが、これはワイン中の香りの起源を知る上で大切な分類です。前者は果汁が持つ香りとワインのそれとに本質的な差がないミュスカ（マスカット）等があり、一方果汁は無臭に近く、しかし発酵後に品種に特徴的な香りを獲得する後者に属するぶどうにはセミヨンやソーヴィニオン・ブラン等があります。甲州も後者に分類できると考えます。ソーヴィニオン・ブランは、品種香としてその部分的アロマ構成や生成機構が解明されている唯一のノン・アロマティック品種です。

ここで、果汁が持つ香りのポテンシャルを引き出した、エステルに頼らないフルーティさを持った甲州ワインとして、きいろ香 2007 を試飲してみましょう。

①シャトー・メルシャン 甲州きいろ香 2007

②（ブラインド）スーラ ソーヴィニオン・ブラン 2007（インド）

①は 07 年 11 月にアッサンブラージュしましたが、ますますきれいなワインに仕上がっています。04 年のような喜びが 07 年にはあり、シトラス、柑橘、ハッサク、ゴールデンデリシャス（リンゴ）を縦割りにしたような香りがあります。06 年よりも酸度の値が低いですが、クリスピーで繊細な味わいです。従来の甲州ワインは発酵によるエステル香に依存していた訳ですが、それは甲州ぶどうでなければ出せない香りではありません。それに対して「きいろ香」はティピシテの存在するワインで、柑橘やシトラスの強い味わいがあり、これはどんな品種からも引き出せるとは限りません。

②はトップノートに茹でた豆のようなニュージーランドのソーヴィニオンで頻繁に出くわすようなグリーンノートがありますが、それに続く柑橘の香りが少ないのでニュージーランドのものではないとわかります。白ワインとしてはきれいですが、ソーヴィニオンとしてはフランスのものと同様に画しています。インドの標高 600m の冷涼なところで作られているそうですが、そのことがこのワインの香りの特徴を反映しているかのようです。価格も「きいろ香」とほぼ同じです。

ソーヴィニオン・ブランワインのアロマ構成を学ぶ

ソーヴィニオン・ブランワインのアロマ構成を学ぶことは、そのままチオール化合物の重要性について知ることに置き換えられます。良い香りのもも悪い香りのももあるチオール化合物ですが、一般に種々の化合物と反応しやすく、かつ不安定なものです。例えばボルドー液の僅かな混入で香らない形になりますので、ボルドー液の使用は自粛すべきといわれます。カシスの芽やパッションフルーツ、グレープフルーツの香りを持つソーヴィニオン・ブランのワイングラスにサンチーム硬貨（日本の 10 円も同様）を入れると、金属イオンとチオールが結合し、品種香が消えてしまいます。チオール化合物は一般的に非常に低い閾値（イキチ）（嗅覚が感知できる最低濃度）を持っていますので、ごく微量でもよく香ります。

ソーヴィニオン・ブランから見つかった重要なチオール化合物に、4MMP、3MHA、3MH があります。ツゲやエニシダの香りが特徴の 4MMP の閾値は 1 リットル中に 0.8ng（ナノグラム:0.000000001g の単位）、ツゲやパッションフルーツの香りの 3MHA のそれは 4.2ng、グレープフルーツやパッションフルーツの香りの 3MH では 60ng です。閾値が小さい程、微量でも香るということにはなりますが、実際にはワイン中の濃度が問題になります。それをワイン中での香りの物質の貢献度としてアロマ係数として表します。これは該当チオールのワイン中の濃度をその閾値で除した値で、香りを感じるには係数は 1 以上が必要です。

ソーヴィニヨン・ブランや他の品種（マンセン種やゲヴェルツトラミネール等）中の3MHのアロマ係数は大変高いのです。つまり3MHがこれらのワイン中でグレープフルーツがパッションフルーツの香りを放つことに貢献している証拠です。

さて、甲州ワイン中の3MH量は20-1200ng/Lです。20という値は従来の甲州ワイン中の値です。これは閾値以下ですので3MHの香りとして捉えられない訳です。しかしながら後でご紹介するきいろ香 T718 では1200ngという値を得る事ができました。誤解のないように申し上げますが、3MHの高いワインが良いワインであることを意味しませんが、良いといわれるワイン中の3MH量は多くの場合高濃度です。そこで私達は醸造の分岐点で、これをひとつのマーカーとして取り扱っています。

ソーヴィニヨン・ブランワイン中の4MMPと3MHの生い立ち

1980年にエミール・ペイノー博士によるソーヴィニヨンブラン果汁の“戻り香”の発見からフレーバー・プレカーサーの概念が生まれました。それは例えばツゲの香りを持つ4MMPがブラックボックスと結合していて香らない形で存在しており、発酵中の酵母がその結合を切断すると、香る形になる、というものです。そしてそのフレーバープレカーサーは、TOMINAGA等によって発見されました。この場合のプレカーサーは香りの潜在能力と言えます。そこで、理想的なソーヴィニヨン・ブランのワインづくりには、まず果粒中のプレカーサー濃度の頂点での収穫が必要だとわかります。それには栽培方法の改良やテロワールの選択が求められます。また、プレカーサーの酵母によるアロマへの高効率変換も必要で、これには酵母の選択や醸造条件の検討が求められます。そして、生成したアロマの瓶内長期保存も重要で、これには還元熟成の維持が必要です。こうした果汁中のプレカーサー濃度に影響を与える因子には、自然的なもの（気候、土壌、ヴィンテージ）と人為的なもの（収穫時期、果汁調整法）があります。以下、きいろ香 T718 と他品種とのブラインドテイスティングをしてみましょう。

- ③ショウ&スミス リースリング 2007（オーストラリア）
- ④シャトー・メルシャン 甲州きいろ香 T718 2007 マグナム
- ⑤ショウ&スミス ソーヴィニヨン・ブラン 2007（オーストラリア）
- ⑥アルガブランカ・イセハラ 2007（山梨・勝沼醸造）

③は石油香があり、白い花、スズラン、青リンゴ等の香りを感じます。④が「きいろ香 T718」で、グレープフルーツやマンゴーの香りが自然にグラスから溢れ出しています。きいろ香のレギュラー瓶よりはまだ、やや閉じているようですが密度も内容も濃く、ポテンシャルを感じさせ、ジューシーで心地よいグリップ感を伴う酸があり、バランスも良好です。⑤は②同様のグリーンノートがトップノートにあり、柑橘系の香りもありますので、ニュージーランドのソーヴィニヨン・ブランに近い感じです。⑥は少々甘めですが安堵感があり、柑橘系ですが、少し温度感の高い果実、つまりオレンジやダイダイのイメージがあります。甲州ワインもここまでのレベルになり、多様性が楽しめるようになってきました。

【追記】

6月8日に一周忌を迎える故富永敬俊博士のご冥福を心からお祈り申し上げます。