

私は、2 度の世界大戦の間に **Louis de la Baronnie** 氏に書かれたこの文章を素晴らしいと思いました。これは、その時代に **Château Laroque** により配布された小冊子のちょっとした要約です。(例えば昔は、フランスでは自分たちで樽を買い瓶詰めしていたこともあり、その方法もこの冊子に書いてあります。しかし、今の日本では必要が無いので割愛しました) 数年前、**Jacques** が寛大にも私に原本を一冊くれ、それをもう一度書き直しました。

**Château Laroque** は、1987 年から有機栽培を行っており、1993 年からはビオディナミです。

私は、この文章の鋭敏さと公正な判断力に、びっくりします。特に付け加えることはありません、貴方とこれを分かち合う喜びのほかには。

しかしながら私は、保存に関して貴方のストレスを軽減させたいので、ワインを飲む数日前、ワインを単純に冷蔵庫に入れて保存することを薦めます。これは、特に温度が **17** から **18** 度以上の時です。購入後、数日もしくは数週間後に飲むために、ワインは新聞紙などを巻き、野菜用のビニール袋などに入れて寝かして保存してください。そして白ワインやスパークリングワインなど早飲みのワインは、冷蔵庫の中やその扉の収納所に立たせて保存してください。(ただし、扉の収納箇所は、強くはお薦めできません。なぜなら扉は頻繁に開閉します。ワインは、揺れ動かされることを好みません)

これは、もちろん長期保存用のワインのためではなく、すぐに飲もうというワインに有効です。ワイン用の棚を買うことや保存のための特別に空調が施された部屋を導入することは、経験のあるワイン愛飲家が自分のワインを数年間熟成させるためだけに意味があります。従って、もしワイン用の棚を購入することが、あまりにも高い投資だと感じるのなら、常にこのような単純な助言に従ってみてください。そして、ワインの購入にあたっては、特に信頼できる酒屋さんの人脈と、しっかりとした味覚を持つ友達を持つってください。

最後に、この **CONSEILS D'UN VIGNERON A SES AMIS** (ブドウ栽培・ワイン醸造家から友達への助言) が、良い保存状態のワインの周囲で共有される喜びを貴方に示唆し、増大させることを私は期待します。

では、どうぞ。(D.F.)

-----  
**CONSEILS D'UN VIGNERON A SES AMIS**

**Comment Acheter Soigner & Boire LE VIN**

ブドウ栽培・ワイン醸造家から友達への助言

“どのようにワインを買って、管理し、飲みますか”

Louis de la Bardonnie (ブドウ畑所有者、栽培家、醸造家)

St Antoine-de-Breuilh (Dordogne)

まず始めに、ワインとは何か？

ワインは、生のブドウの純粋な果汁を完全、もしくは不完全に発酵した生産品だ。

完全な発酵とは、ブドウの果汁に含まれている糖분을完全にアルコールに変換することを意味し、辛口の赤ワインと白ワインとなる。不完全な発酵とは、ブドウの糖分の一部分を保持し、残糖分の量によって、半甘口、甘口、リキュール系の白ワインとなる。

みんなが、この飲料はブドウ品種やテロワールにより味覚、そうでなければ、様子が異なることを知っている。しかしながら、パストゥール (**Pasteur : 1822-1895** 化学者・生物学者) が言ったように、“もっとも健全で衛生的な飲料” をもたらず構成要素についてはほとんど知られていない。

<医学をちょっとだけ>

ワインは、アルコールを含有していることから、特に批判されていた：しかし、ワインは**10%**のアルコール溶液と同じ効果を持っていると言う権利が我々にあるだろうか？誰が、それを擁護するだろうか？過去におけるワインへの中傷は、市場での不正行為による有害な効果と粗悪な生産品の存在のためだった。

したがって、**純粋で自然な**ワインだけを飲んでください。そして、売り手に、ワインの請求書にその明白な保証が記載されているかどうか尋ねてください。

パリ医学部の **Dr.Goizet** 氏は、“ワインは、健康な人々にとっては、病気にならないための最上の手段であり、病気の人々にとっては、力と健康を取り戻す最上の手段である” と断言している。その言葉どおり、全ての重要な有機化学の機能がワインの中には存在していて、私達の食生活に新たに入ってくるどのような物質も、この観点からは、同じくらい恩恵をもたらす複合さを所持してはいない。

ワインは、生きている液体であり、酵母、発酵、酵素とビタミンの豊富さにより生気を与えられている化学的に均衡した媒体だ。ワインの酸は、消化吸収に最も幸福な効果があり、強力な殺菌性の作用がある。ワインのグリセリン (**glycérine**) は、骨格に欠かすことの出来ないグリセロリン酸塩 (**glycérophosphate**) を構成するために、すぐにリン酸塩

(phosphate) と化合する。しかし、ワインの“生きている”“有機”リン酸塩は、“死んだ”薬剤である市場のリン酸塩のように機能しない。その同化作用は完全で、効果はより能動的だ。

ワイン内に含まれる数多くの塩の中で、**bitartrate de potasse**（酒石酸塩??）は、血液組織に優れた影響があり、**sulfate de potasse**（硫酸カリウム??）は強い利尿作用を持つ。古代の人々は、経験から、古いワインは後療期間に貴重な要素であることに気付いていた。

ワインは、全ての食物の中で、私達が太陽スペクトルの解析の中で見つける最も豊富な“非常に少ない鉱物”であり、化学体であり、磁性体である。ワインは、“生きた”形で全ての成分を含んでいる。ブドウの液体に内的の陽光があり、ワインは瓶の中の太陽ということが出来る。これは、単純な比喻ではなく、現実の定義付けである。

あなたの楽しみと健康のために、ワインを飲んでください。しかし自然なワインをです。請求書に“完全に生のブドウの果汁”と保証されているワインを飲んでください。

どうやってワインを買いますか？

どうやってワインを管理しますか？

どうやってワインを飲みますか？

同じ産地のワインだがヴィンテージの違いに十分注意を払わなかったり、さらにはワインが地域によって異なることに注意を払わないで、単に記憶に頼ってワインを購入することが頻繁にある。

沢山の人々が、ワインを管理する方法について本当に表面的な基礎知識だけを持っていて、その未経験さによって、素晴らしい質のワインを全て失う危険を冒している。

そして、ああ、とても沢山の人にとって、“飲む”は、あらゆる場所で、あらゆる方法で“液体を飲み込む”と等しい行為であることが頻繁にある。この章では、ワインの多くの楽しみを購入者と招待者から奪う大きな間違いが姿を見せる。

この章を書いたのは、部分的には、これらの難点を改善するためであり、もしこの本が貴方にとって有効で、幾つかの困難を避けることができるなら、とても嬉しい事です。

どうやってワインを買いますか？

ワインの選択

飲み手の個人的な好みがまず第一に介在する、そして同時にそのワインが用意される目的が介在する。日常用にはありふれたテーブルワイン、ちょっとしたパーティや集会には良いテーブルワイン、病人には古いワイン、夏向けのワイン、冬用のワイン、素晴らしい料理には上品なワイン、等等。

赤ワインなら、事実、柔らかいもの、軽いもの、果実味あふれたもの、あるいはまた、“澱が落ちきって” 熟成したもの、“玉ねぎの薄皮色のもの？ (**pelure d'oignon**)”、もしくは硬いワイン、瓶の中で長い熟成を要求するコクのあるものを好むことができる。

柔らかいワインは、早く飲むことが出来る。しかし、そのことにより、寿命は限られていて、その最高の状態に達した後、あっという間に衰える。

対照的に硬いワインは、過度の自然な渋味を消化するために、保管場所に長期間保存することを要求する。これらは、重要な日のために貴重な“図書館”を自分のために作りたいと願っている愛飲家の特別なコレクションを構成する。

#### 購入

必要なワインを購入する際、その間際まで待つて買うことは間違いである。ワインの運搬はワインを疲弊させる。したがって、好ましくそのワインを飲む前に、**10**日から**20**日間休ませる必要がある。

### Comment soigner les vins ?

ワインをどうやって管理しますか？

#### 保管場所

可能であれば涼しい場所、温度が一定で、匂いの無い場所。

ワインは初めだけや生産者の酒蔵から出荷されるときだけ良くても十分ではなく、生来の損傷や移動中の損傷から免れるだけでも十分ではない。それを受け取る人がワインを管理する方法を知っていて、必要な全ての心配りをワインに与えることは欠くことが出来ない。

ワインは、損害を伴わずに、温度変化や季節変化に耐えることのない生き物である。したがって、幾つかの予防は欠かすことが出来ない。

好みのままに保管場所を移動することは不可能だ。何よりも大事なことは、ワインを変質させる太陽光を避けることだ。

定温管理が必要だ。低温の保管場所では、ワインは完璧に成熟するが、非常にゆっくりだ。暖かい保管場所では、ワインはあまりにも早く成熟し、赤ワインは“かれて”しまい、白ワインはマディラ化（酸化）、甘口ワインは、再醗酵の危険がある。その上、大きな温度差は、ワインの良い管理に有害だ。冬と夏の間で、**5度**の差が最大の許容範囲だ。求められる理想的な平均値は、冬は**12度**、夏は**17度**だ。

避けるべき大きな障害物は、暖房に近づけることだ。白ワインは再醗酵し、赤ワインはかれる。**25** から **30** 度では、通常のどのようなワインも持ちこたえることは出来ないことを確認している。

まとめると、むしろ涼しく、定温で日が当たらず、振動を避けられる場所にワインを寝かせて置いて下さい。

### **Comment Boire Les vins ?**

#### どうやってワインを飲みますか？

第一に、全ての振動を避けて、ワインを優しく慎重に扱ってください。

#### グラス

上品に熟成したワインは、どんなグラスでも飲むことが出来ると思うのは間違いだ。ワインは、外観と香りを引き立たせるグラスで味わってもらいたい。薄いクリスタルグラスで。

“グラスはワインのために作られる。ワインはグラスのためには作られない”

グラスは、脚があり、十分に大きく、薄く、清澄で、ふくらみがあり、内壁は飲み口に近づくと狭くなるグラスを選んでください。そして、ワインは、半分だけ注いでください。

そこに閉じ込められた芳香は、したがって素晴らしい状態で解き放たれる。さらに良く感知するために、グラスを回転して、全ての香りを嗅ぐことで、味覚の楽しみが疑いの無いものであるなら、芳香も劣っていないことを確認する。なぜなら、その香りの中に数限りない快い類似点を発見できるからだ。

#### 温度

ワインを飲むべき温度は、試飲とそこから生じる喜びにとって、一番目の役割を果たす。

白ワイン：白ワインはしっかり冷やして提供しなければならない。しかし、凍らしてはだ

めだ。あまりにも低い温度は試飲を邪魔する。そして、氷は新鮮にするための用途であって冷やしすぎるためではない。

赤ワイン：赤ワインは、白ワインとは対照的に、“室温”で飲まれるべきだ。しかしながら、暖めた部屋という意味ではない。

熟成が進んだことにより、瓶に少し澱があるときは、底にゆっくり澱を沈めるために、1日か2日前にワインを立たせることを薦める。揺らすことなく抜栓した後、振動に注意して注ぐことができる。

では今、“どうやって良いワインを手に入れますか？”

これが、質問であり、まとめると、消費者が関心があるのはこれだけです。

上機嫌と精神の安定に欠かせない要素であるワインが、新鮮なブドウの果汁を醗酵した生製品として、純血無垢を第一に、消費者の手にもはや届かないことはなんとも情け無いことだ。

消費者の関心とは全く関係の無い動機のために、ワインは今後は複雑極まりない化学であると宣言したように見える。そこでは、欠点をほかの欠点によって修正する。その結果、“標準的な”飲料となる。それは、ワインの外観と色はもっているが、芳香はなく、特に伝統的なフランスワインの有益な効果は持っていない。この無能な政策は、消費者の味覚を汚染する結果となった。

にもかかわらず、私達はいまだに、私達が収穫したワインだけを売り、ブドウの樹がもたらしたものだけを売り、香りと柔らかさと新鮮さをもった私達のテロワールのワインだけを供給する。口の中と胃に認められる純粋で自然なワインであり、焼けつくようなワインでは全く無い。全ての人の味覚に応えるワインであり、そして健康に気を使う人々が彼らの飲料としたいと願うワインがある。全ての満足があることと、下手な小細工を免れ、新鮮なブドウの果汁だけで選んでいる事を保障することで、私達の素晴らしいワインの美味しい質を評価したいと願う人は、お客さんをもてなすために望む全てを見つけるでしょう。

個人的に私は、南に向いた畑、古樹、少収穫量の高貴なブドウ品種、短い剪定、空からの水だけを受け取る完璧なテロワールだけで働くことで得られる自然な製品だけを供給したいと願っている。

私は、貴方が探しているワインに見つける確信とともに、このワインを提供します。健康と喜びの為に、このワインを愛し続けてください。

---

**En conclusion une information valable pour tous les vins 100% naturels.**

最後に、まとめとして **100%**自然派ワインに有益な情報です。

**100%**自然派ワインは、二酸化硫黄（**SO<sub>2</sub>**、酸化防止剤）が入っていません。完全にガスを抜いて瓶づめをしないので、明けたときに軽くガスがあるのは普通です。樽で熟成しろ過をしなければ、どのような形であれ澱があるのも普通です。

ワインは、**14**度以下で光の無い涼しい場所に保管してください。（**D.F**）