

ブドウ酒のきき酒用語集

小原 巖

(昭和41年11月15日受理)

A Guide to Terms used in the Sensory Evaluation of Wines

By Yuwao OHARA

ブドウ酒をきき酒し、その欠点や長所などの特徴を各人が勝手に主観的な表現をすれば、同じ言葉が全く違った意味に使われることがあるばかりでなく、新しい言葉が無限に造られることにもなるので、きき酒用語を定義し、なおそれを統一することが望ましいのは当然である。しかしブドウ酒の色調など外観や特殊の香味に関する具体的な用語は比較的問題が少ないとしても、香味の性質に関する抽象的ないし観念的用語を客観的に定義することは不可能であり、定義するとしても多くの場合、単なる言葉の言い換えにすぎないものとなる。従って現在の段階では用語の類義語関係を求め基本語彙設定のための資料を提供することしかできない。

きき酒用語として著者はさきに¹⁾ 約310語を集録したが、同義類義語をほとんど取りあげなかったので、今回はそれらを《分類語彙表》²⁾ などから、できるだけ取りあげ 約600語とした。フランス語では600~700語が挙げられるという³⁾ から、ほとんそれに近い語数となったが、使用率の低いものや不適當なものも多いと思う。それらはいずれ次の段階において取捨選択されるべきものと考えている。

この用語集の体裁は五十音順等の辞典式とせず、前後の関係から用語の意味を解りやすくするためばかりでなく、将来情報処理の機械化されることも考え、できるだけ系統的に分類し、いわゆる分類語彙表または同義語目録の形式とし、外国語⁴⁾ ⁵⁾ ⁶⁾ を対照し、簡単な解説により類義語関係を示すように努め、なお五十音順および英独仏語別索引をつけ加えた。

分類の仕方は大体感覚別の性質と種類等によったが、香味に関する用語は嗅覚と味覚の感覚別に分類することのできないものが多いので、便宜上用語一覧表の部(Ⅰ)では、より適切な表現に必要な用語を選定しやすいように、解説の部(Ⅱ)では十進法による分類番号を設けると同時に各用語の意味を体系づけるようにするため、両部(Ⅰ,Ⅱ)別に各々違った分類法によった。

- 1) 小原 巖：ブドウ酒の喇酒用語 醸協 52(5), 56-61 (1957)
- 2) 国立国語研究所：分類語彙表 東京、秀英出版 (1964)
- 3) Vedel, A. : Vignes et vins, No. 149, 15 (1966)
- 4) Marsais, P. et al. : Lexique de la vigne et du vin, Paris, O.I.V. (1963)
- 5) Renouil, Y. : Dictionnaire du vin, Bordeaux, Féret et Fils (1962)
- 6) Troost, G. und E. Wanner : Weinprobe-Weinansprache, Frankfurt, S. Horn (1955)

I 外観と香味の性質、種類別用語一覧表

外観(A)と香味(B)の2部門別にいくつかの項目を設け、各項目に見出しの語句を与え、関係のある用語とその同義類義語を、できるだけ集め、グループ別に配列するようにした。

太字は比較的使用率の高いと考えられる語を示し、*印をつけた用語は2項目以上に収められている多義の語である。《果汁、発酵、酵母臭》等としたものは《果汁臭》《発酵臭》《酵母臭》の《臭》を略したものである。また《○○あり》《△△よし》等の反対語《○○なし》《△△不良》等を省略したものが多い。

各語句の意味は索引(Ⅲ)により用語の分類番号を検索し、解説表(Ⅱ)を見られたい。

A 視覚による 外観 外見

001 色調 色あい 色相

1. 白ブドウ酒の色：無色 淡色 うすい ほんのり かすかに着色 淡緑，緑黄，黄緑，黄，コハク，オレンジ，橙，キツネ，黄，黄金，山吹色 褐，白，青，黒変 鉛色 赤く着色 青白い* 変色*
2. 桃色ブドウ酒の色：ピンク 桃色 うすあか
黒ブドウの液仕込み 白ブドウ酒に近い
3. 赤ブドウ酒の色：淡紅，煉瓦，ルビー，深紅，暗紅，黒赤，緋，青紅，帯青，黒紫色
バイオレット ガーネット
赤褐，赤カブ，変，褪，着，調色 色づけ 色あせ

002 澄み 清澄度 透明度 混濁度

濁り度 沈澱 沈渣 流動性 発泡性

1. 澄み：透明 光沢あり 艶あり 照りよし 冴える 透徹 びかびか 透き通る
不透明 光沢なし 艶なし 艶消し 白ボケ
ほんやり どんより 霞む 鈍い 曇る 濁る 白濁 乳濁 酵母混濁 滓引き前 滓引き直後 微細混濁 絹糸状 青白い* ベール状冴えぬ
2. 沈渣：軽い* もやもや 粉，繊維，浮游，雲，粒，粗粒，結晶，針，板状 酒垢 ハチの羽根 粘質
3. 流動性：軽い* 正常* 重たい とろり 油状 ねばねば 粘る ねっとり 粘液状 粘質化* べっとり 粘着 足が長い ねばっこい* どろっと* シラップ状

4. 発泡性：ガス発生せず 泡なし ガス含み 動く わずかに，やや発泡 ちくちく* 発泡 シャープ* 鋭い*

B 嗅覚と味覚による香味

鼻 におい かおり アロマ パーヒューム
ブケー 口中香 ふくみ香 引き込み
味 味わい 味気 舌触り 風味 きめ 調和度 口当り 口中 喉越し 残味 後味 押し味

01 香味の性質

011 強弱 濃淡 軽重 堅軟

1. 強弱：無臭 脱臭 かおりなし 揮発しや すい かおり不足 少ない 稀薄 かすかに 良い さびしい さっぱり* すかすがしい* 微妙* 弱い* 弱々しい* 弱小* 貧弱* 薄弱* 華奢* 繊細 無味 強い* きつい* 力あり* 強力* 力強い どぎつい 丈夫* 頑丈* しっかり* たくましい 健全* 骨がある* ごつい* がっしり
 2. 濃淡：薄い 淡白 あつさり ごくみなし 巾なし 薄っぺら 貧相 平板* 扁平* 単調* 出がらし 空っぽ* 空疎* 抜け殻* 拍子抜け* やつれる 瘦せ細る 物足りない 貯蔵困難* 長持ちしない* 後味不足* もたもた* 大味* 枯淡 割り水 一人立ちできない* あんよが危い* よぼよぼ*
- 濃い 濃厚 濃口 滋味* 押しが強い もたれる ごつい* 濃醇* くだい あくどい* こつてり 厚ぼったい からまる ねばっこい 肉あり むっちり 豊満 充実 たっぶり

ふっくら 膨らみあり エキス分過多 しぶ
とい わずらわしい

3. 軽重: 軽い* もたれない 軽快* すしり
重い 重たい* 重苦しい*
4. 堅軟: 堅い ごつごつ 柔らか* やんわり
しなやか* 隠やか*

012 新旧 老若 熟度 生きのよさ

1. 若い 若々しい 若すぎ 新鮮 すかすが
しい* さつぱり* さわやか 爽快* 清楚*
生きのよい 生き生き きびきび
未熟 鋭い* シャープ* 潑刺* ぴりっと*
引き締る* 刺す* ちくちく* 果汁味* 果
汁, 発酵, 酵母, 滓臭 発酵中 発酵完了
高温発酵 香味消失* 将来有望 未完成
2. 熟し, 完熟, 過熟, ひね, 老成香 プケー
あり 酸化, 過酸化, 日光, 日向臭
熟する 早熟 完熟 ひねる 古い 疲れる
空っぽ 空疎* 平板* 扁平* 単調 プケー
なし だれ味 ぼける* 老衰 萎びる 生気
なし 気の抜けた たるむ だらける 締ま
りのない 無味乾燥* あんよが危い* 枯れ
る 死んでいる

013 平凡 非凡 特長

平凡 普通 並み 中性 特色, 癖, 異状, 欠
点, 異臭, 風味, アロマなし 地味 正常ま
とも 無味乾燥* 味もそっけもない 大味*
典型的 独自 独特 特別 特殊 純粹 顕著
生粋* 本格的 純系 産地, 暖地, 品種特有
生えぬき* アロマあり 個性 男性的 女性的
市場性

014 自然 不自然 調和度 丸み

自然のまゝ ブドウ酒特有 生粋* 生えぬき*
不自然 人工的 不純 偽造 加香 付け香
分離 加工 矯正 補糖 混ぜもの
調和よし 均衡, 均斉, 釣合い, バランスのと
れた 丸い 丸みあり 渾然と溶け合う 融
和 骨がある* 滑らか 滑っこい とろける
きめ細か* 舌触り, 口当り, 風味よし
不調和 不均衡 不釣合 ばらばら 支離滅裂
ごちゃごちゃ 離れ離れ さばげ不良 雑味

角立つ 角がある 丸みなし (不足) 飲め
ない*

015 良 不良 美醜 品 柄

1. 上品 すつきり きめ細か* デリケート
垢抜け スマート 清楚* 軽快* 華奢* 爽快*
しなやか* 花の様 あでやか 温雅
温和* 隠やか* 品がある 優しい よい
見事 素敵 立派 結構 面白い おっとり
柄よし 上等 奇麗 清潔 清純 気持ちよ
い 好ましい 人好きのする かんばしい
こうばしい はで* 微妙 芳香* 馥郁* エ
レガント 美妙 繊麗 ほれほれ なまめか
しい 魅惑的
2. 美味 おいしい うまい 旨味あり 滋味*
完璧 冠絶 絶品 宏壮 豪華 文句なし
申し分なし 抜群 極上等 最高級 粒選り
秀逸 優雅 芳醇 濃醇* 高尚 高貴
3. まづい 好ましくない 下品 悪臭 臭気
うっとうしい お粗末 いやらしい いやな
あくどい* 後味 不良 不潔 汚ない むっ
とする しっこい* 飲めない*
- 変味 劣化 つぶれる 異常 香味消失* 大
味*

02 香味の種類

021 甘味 甘さ

甘い 甘口 甘ったるい リキュール状 ひっ
かかる 発酵を止めた 不調和な* 甘味加工
甘酸っぱい* 糊味 甘すぎ
辛口* 中辛口 半辛口 甘味なし 残糖なし
ごく辛口* ブルー セク*

甘美 濃醇* 調和よい* ハチミツの様

022 酸味

酸い 酸っぱい 酸が多い 揮発酸 酢の様
歯が浮く 潑刺* ぴりっと* 引き締る* 辛
辣 ひりひり* 舌の尖に感ずる 刺す* 切
れる シャープ*

酸味不調和 荒い* 堅い* 金属的* 甘酸っぱ
い*

酸味よく調和 柔らか* 温和* 隠やか* やん
わり* しなやか* 減酸 どろっと* もたも

た 品種特有* 気の抜ける ほげる* 華奢*

023 苦味 渋味

苦い ほろ苦い えがらっばい

渋い ビロード様 ざらざら ざらっばい 荒
い* 荒々しい* 荒けづり 収斂性 堅い*
果梗, 粕, 樽味 タンニン不足 清澄剤過剰

024 辛味 酒精分

弱い* 弱小* 弱々しい* 貧弱* 薄弱* 水つ
ぼい 拍子抜け* 軽い* 冷たい 割り水*
貯蔵困難* 長持ちしない* あんよが危い*
一人立ちできない* よぼよぼ*

強い きつい* 力あり* 強力* 頭へ来る あ
たぴん 強烈 はげしい ほかほか ひりひ
り* 火の様 焼けつく 強酒精 頑丈* 丈
夫* しっかり* 辛口* ごく辛口* セク*
アルコール添加 アルコール臭* ブランデー
臭*

03 異 臭 味

031 原料に起因するもの

狐臭 マスカット, パルサム, エステル*, バ
ラ, スミレ, アイリス, モクセイ, イチゴ,
果実, 黒パンの皮, 丁字香 アメンドウ, 苦
扁桃, バタンキョウ, ウイキョウ, 薬味, 松

露, 火打石, やけ, 焦げ, 煙, 土, 肉桂, ヨ
ード, タール臭 貴腐菌の 雑種味 雑草臭味
塩味 塩気 塩辛味 塩からい
霜害, 雹害, 露菌病, オイジウム, 腐敗果臭

032 欠陥または特殊醸造法による

樽, 樽貯蔵, 桶, セメント, タンク, ピッチ,
コルク, 薬臭 木, 瓶, 瓶貯蔵, 貯蔵香 滓,
酵母, 酸化, 遊離亜硫酸臭 亜硫酸過多 刺
激臭味 刺す* 金属, 銅, 灰汁, 石灰味
ろ過, ろ紙, アスベスト, 硅藻土臭 清澄剤味
加熱, ベーキング, 干しブドウ, シェリー酒様
パシト酒様, 加薬, 焼きたてのパン, クルミ,
マデイラ香
アルコール*, アルデヒド, ブランデー*, エス
テル, 硫化水素, メルカプタン, 腐卵臭
石油, 薬品, 皮, 石鹼, 樹脂, ゴム, 海藻, 澱
み水, どぶ, 漬物, ニンニク臭 冷凍臭味
青臭い カビ臭い

033 疾病によるもの

酸敗, 酢酸, 酢酸敗, 乳酸敗, 酪酸, 脂肪分解,
腐敗, ネズミ, 産膜酵母臭 変敗 プス, ト
ルン病 火落, つわり, 冷(例)香 苦味,
粘質化*