英和ワイン・テイスティング用語辞典(1)

（平成６年11月18日　受理）

人文・社会・語学・体育教室（英語）　村　田　忠　男

ENGLISH-JAPANESE WINE TASTING GLOSSARY (1)

Tadao MURATA

はじめに

筆者は，ワインの味を語る言語表現に関して，既に，大修館書店発行の月刊「言語」に，「ワインとことば」(1990年６月号)，「ワインと五感」(1989年11月号）と題して執筆した。そこでは，言語学者の視点を持って，ワイン・テイスティング用語の世界を論じた。アメリカの意味論学者エイドリアン・レーラーの著書「ワインと会話」の心理言語学的研究に刺激を受け，意味定義の困難な味覚や嗅覚のファジイな用語の収集と分析を，その後も少しずつ継続してきた。

やはり，同じ月刊「言語」の「特集・五感の言語学」の１つとして，「〈触覚〉さわることば」(1989年11月号）と題した拙稿で，比喩表現の転移の問題を論じた。「やわらかな味，さすような香り」のように，本来，触覚に関する表現を，メタファーとして味覚や嗅覚に転用するような言語現象をそこで論じた。イギリスとフランスの詩人のメタファーをウルマン（「意味論」(1964)）が分析したが，筆者はそのデータを再分析し，新たな指摘をした。「やわらかな（X1）味（X2)」で，X1を共感覚表現と呼ぶが，触覚に基づくメタファーが最も多く使用されていることを統計学的に証明した。また，X2の原感覚表現は，味覚と嗅覚に関するものが，最も多いことも示した。つまり，味と香りの話をする用語が，充分に存在しないか，または，微妙な差を表現するために，多くの比喩表現を駆使せざるをえない状況があるからであろう。

筆者は，ワインに目覚めてちょうど20年になる。日本人どうしでワインを飲む場合には，それほど表現にこだわらないことが殆どであるが，欧米の知的好奇心豊かな人，教養豊かだと思えるような人と飲むと，筆者はしばしばその豊かな表現力に圧倒されてきた。長年フィンランドのクフモ音楽祭の監督をし，北九州国際音楽祭監督の新井淑子氏の夫君であるチェリスト，セッポ・キマネン氏と語り，飲む機会が最近何度かあったが，やはり，その表現力に脱帽した。(筆者のワイン通としてのプライドが瓦解しなかったのは，筆者の所蔵ワイン・リストをみせ，その質を認められたということがあったからである。)

今回，ワインのテイスティング，つまり，味，香り，色に関係する英語表現を各種のワイン書から筆者が収集してきたものに，適切な日本語表現を対応させようとする研究を，不満足ながら，公表することにした。ワインの産地や品種，ぶどうの種類などといった百

科辞典的用語の解説は，どうしてもテイスティング用語に直接関連するもののほかは最小限に抑えた。ワイン学そのものの知識については，既に（1990）でも紹介したように，良書が多く出版されており，海外の名著の翻訳にも近年は事欠かない。ただし，テイスティング用語の正しい用法や意味をきちんと解説した文献はかなり限定されてくる。英語で最も充実しているのは，ブロードベントの”Pocket Guide to Wine Tasting”で，旧版に224語，収録されている。日本語では，これを翻訳したブロードベント（西岡信子訳）「プロのためおワインテイスティング入門」が，当然，今までで一番の苦心作といえる。筆者は下にあげる参考文献の主に英語版から，自分で要約ないしは日本語訳を作っていったが，その出典は略号で，いちいち明記した。先行する日本語の用語解説や辞典類は，できる限り参照し，筆者の訳と参照文献訳が同一の場合は，やはり略号で，出典を記す努力をした。その作業のなかで，先行文献の訳に多くの不満なものを見つけだしたが，今回の辞典には，そのいちいちを指摘せず，本稿から削除した。英語のグロッサリーまたは，英和対照のテイスティング用語辞典での見いだし語数は，この辞典が最大である。

筆者は，九州工業大学の大学院で自然言語処理，機械翻訳を研究している院生に「語形論」を教えているが，彼等は，意味解析にとって，ワイン・テイスティング用語のような分野に挑むのは，最も困難なものの一つとなるであろうことを容易に理解してくれる。そこで，不十分な段階とは知りつつ，限られた仲間に配っていたワープロ版を一度，公表することにした。

なお，辞書の前に，筆者の常用しているワイン・カードを付けた。H・ジョンソンとM・ブロードベントの提案した英語版ワイン・カードを，テイスティング語彙の少ない我々が使用しやすいように，語彙による選択を減らして，段階評価を多く導入したものである。このカードによる記録は，筆者は既に5年分貯めているが，この方式では日本語の用語や表現力は殆ど養えない。印象の強いワインには，個々のカードに表現を追加するようにしている。そういう努力なしでは，結局，日本語も英語も語彙が増えることはけっしてないからである。版権にふれるといけないので転載しなかったが，イギリスやフランスで用いられているワイン・カードのすさまじい（！）言語表現力にはいつもため息がでる。日本人の寡黙さは，日本酒を味わう時には確かに様にもなろうが，（漫画の「おいしんぼ」ていどの，ワン・パターン表現の繰り返し（まったりとした・・・）は，かえって軽薄になりうる。）ワインと欧米料理の場面では，やはり，通用しないだろう。

ヨーロッパ料理を家族全員が好むわが家では，夕食時，毎晩のようにワインのテイスティングの際，あれこれ議論しあう。とくに，長男の真一は，既に，ワイン学の知識では一部の領域で筆者を越しており，この辞典にも直接，間接，貢献している。また，友人の音韻論学者，田端敏幸氏とのワイン・トーク，ワイン学のプロ，渡辺正澄氏，藤原正雄氏の励まし，清酒「寿」の醸造元，中村祐次郎氏との日本酒との比較に関するトークは，筆者への刺激と支えになっている。

五感の表現，特に，味覚と嗅覚表現への関心を呼び起こすきっかけになればと願うものである。

紙数の制約で，O-Zは，次号に掲載。

参照文献一覧

以下は，用語の引用，翻訳ないし，その解説を参照，要約したワイン学の文献。ワイン・テイスティング用語の議論や解説をしたものに限定している。(出典は省略記号による)

(b) はMichael Broadbent, Pocket Guide to Wine Tasting" Mitchell Beazley (1982, 1988)からの要約ないし引用。

INAOは上の(b)1988年版に，Steven Spurrierの英訳によるINAO (Institut National des Applellations d'Origine des Vins et Eaux-de-vie ワインおよびブランディーの原産地名称国立研究所) のテイスティング・カードがあり，ここから取った語。

(b2) はMichael Broadbentによる Glossary in "An Illustrated Guide to Wine" by George Rainbird, Octopus Books. (1983)から。

(j)はHugh Johnson, "Pocket Encyclopedia of Wine" Mitchell Beazley (1993, 1994)から。

(1)はAdrienne Lehrer, "Wine and Conversation" Indiana U. P. (1983)から。

@は，浅田勝美「ソムリエハンドブック」飛鳥出版 (1990) から。

biは，ヒュー・ジョンソン著坂東三郎，池崎一郎訳「最新ポケット・ワイン・ブック」(1987) から。

nは，M・ブロードベント著西岡信子訳「プロのためのワインテイスティング入門」柴田書店 (1979) から。

kは開高健監修「ワイン手帖」新潮社 (1987) から。

pは，ロバート・パーカー (楠田卓也訳)「ボルドー」飛鳥出版 (1989) から。

wfは，渡辺正澄，藤原正雄，「ワインと料理の相性学」(「世界の名ワイン事典」講談社 (1989) に収録) から。

ワイン・カード（村田忠男1990）　＿＿＿＿＿＿年＿＿＿月＿＿＿日

ワイン名：
地方・タイプ：
製造元：
製造年（ヴィンテージ）：
購入年月日：
価格（店名）：

色　色の総合点（　／3点）

＊透明度（1－5）｛5は最も透明｝：
＊色の濃さ（1－5）｛5は濃い色｝：
＊色の種類（赤ワイン）：赤紫色，紫がかった赤，赤，茶色がかった赤，茶色
＊　〃　（白ワイン）：やや緑色っぽい，薄い黄，黄，黄金，茶色
＊粘り気（1－5）：軽い発砲性，水っぽい，普通，やや粘る，粘る

香り　香りの総合点（　／6点）

＊香りの全体的印象（1－5）｛5は最良｝：
＊異臭：酵母臭，酢酸臭，酸化臭，樽臭，その他（　）
＊ぶどうの香り（アロマ）（1－5）｛5はぼどう品種が明確にわかる程｝：
＊熟成による香り（ブーケ）（1－5）｛5は強い熟成香｝：

味　味の総合点（　／8点）

＊甘さ（1－5）｛5は糖度が高い｝：
＊タンニンの渋み（1－5）｛5は渋みが強い｝：
＊酸味（1－5）｛5は強い酸味｝：
＊コク（1－5）｛5は非常にコクがある｝：
＊後味の長さ（1－5）｛5は長く残る後味｝：
＊味のバランス（1－5）｛5は完璧なバランス｝：

全体的印象　全体的印象の総合点（　／3点）

＊（1－5）：まずい，今ひとつ，普通，おいしい，とてもおいしい

4つの総合点の合計（　／20点）

用語辞典
GLOSSARY

（英語の下線部は，第1アクセントの場所を示す。また，紛らわしくならないように，場所によっては，筆者の解説や訳に，mの記号をつけている。）

accessible （長期の熟成を要さず）若い内に飲める
acescence 酸味を帯びた
acetaldehyde アセトアルデヒド（CH_3CHO）（酢（CH_3COOH）に近い）
acetic 酢酸のような。n酢酸臭のある。酢っぱい。p酢のような
acetic acid 酢酸（空気を吸って酢っぱくなったワインにある。これが多量になると，ワインがヴィネガー（酢）になる。cf. fixed acidity）
acetone (b)アセトン（エステル酢酸エチルや，マニキュア液のような香りの酢酸アミルを思い起こさせる上品なエステル系のアロマ）
acid n酸。@酢っぱい。k酸味の強い（k酸度はsourの方が強い）
acidic 酸味の性質を持つ。p酸味の強い
acidity @酸（味)。n酸度
acidulous 酢っぱい
acrid 強く刺す。ぴりぴりする
aftertaste （飲み込んだあとに残る）後口。n後味。余韻（m最上級のワインは，良質の余韻が，飲み込んだ後，いつまでも続く。cf. length）
aged 年期のはいった
aggressive 攻撃的な。p（酸度やタンニンが強く）主張の強い
alcohol アルコール
alcoholic アルコールの（含有量の多い）
aldehyde＝acetaldehyde
almonds (b)（濾過などの清澄法不良による不健全な苦い）アーモンド（の臭い)。（bitter～（苦いアーモンド（の臭い））
aloof 冷淡な。打ち解けない
amber 琥珀色（年期の入った白ワインの縁にでる色，または，アモンティリャードのような濃い色）
angular p角のある（丸さ，まろやかさ，深さを欠く）
apples (b)（熟成不足の若いワインにある）リンゴ（の臭い）(cf. malic acid)
appley リンゴの臭いのする
apricot アンズ （ローヌの最良質の赤ワインでこの味がしたことがある。）
aroma （ぶどう本来の）香り。アロマ。((b)ぶどう本来の持つ香り，及び，発酵により生ずる香りを指し，瓶熟成によって生ずるブーケとは区別する）(cf. bouquet)
aromatic ぶどうの香り豊かな。アロマの豊かな
asbestos (b)（ビン詰めの際，濾過に使用される）石綿（の異臭。気の抜けたアルカリ

性の味がする。）n石綿臭

astringent　@（タンニン過剰で）渋みのある。k収斂性の強い。(b)（強いタンニン，また，しばしば強い酸をも伴い，口をすぼめるように）渋い（m普通は若いカベルネ・ソーヴィニヨン等の赤ワインにめだつタンニンによる渋さを表すが，口をすぼませるような荒いミュスカデ等の白ワインにも適用しうる。）

attenuated　(b)（古くて）味の薄くなった

austere　かなり粗野な。n厳しい。p渋い

autumnal　@（朽ち葉，腐食土，トリュフ，きのこ，干し草，農家の内庭などを思いおこさせるさまざまなアロマと味をもつ）秋の風味のある

backbone　kバックボーン（lacks～（酸味が低過ぎ）バックボーンに欠ける。m気骨のない）

backward　（飲めるまでに時間を要する）晩熟型の。熟成の遅れた。(cf. forward)

bacteria バクテリア

baked　（日光過多と雨不足のぶどうによる）焦げたような（地中海沿いのワインに時折みられる)。n焼かれた。

balance　バランス。n均衡。均整

balanced　バランスのいい。バランスのとれた

banana　(b)（霜にうたれたぶどうでつくったワインや，保存の悪いワインにでる）バナナ（の臭い）(mとびきりのコクのあるコート・ド・ローヌでバナナの香りがしたことがあるが，これは，プラス作用をもっていた）

barnyard　（臭いが）納屋のような。p汚物のような（mブルゴーニュの赤ワインに時にある堆肥のような臭いを指す。わが家では，客がいないときは「うんこ臭い」という。）

beefy　逞しい。肉厚な

beery　(b)（瓶内部の二次発酵で）ビール臭い

berrylike　ベリー類のような（p若い，樽の香りの移されていない，クロイチゴ，キイチゴ，ブラックチェリー，桑の実，さらに普通のイチゴやツルコケモモを思わせる特徴がある。）

big　がっしりした。n大きい。卓越した。p大柄な

bite　ぴりっとした味。びりっとした味（(b)　ちゃんと酸味とタンニンのある若飲みワインの美点に使う）(have～)

bitter　苦い

bitterness　苦さ。n苦味

bitters　ビターズ。苦味酒。苦味チンキ。n苦味分。((b)ヴェルモットなどに加えられる物質。リンドウのような植物やオレンジの皮にある。キニーネも同様。）

bitty　沈殿物がある

blackcurrant　黒（フサ）スグリ（(b)カベルネ・ソーヴィニョン種を用いた赤のボルドー（特にPauillac）には，この臭いがする。）

bland　面白味のない。nおとなしい。((b)　誉め言葉ではない）

blockbuster　大傑作

blurred　ぼやけた。濁った
body　n こく。ボディ。k コク。厚味
(have (lots of)～　コクの（たっぷり）ある）
boiled beetroot　(b)（ピノ・ノワール種特有の）ゆでた砂糖大根（を思わせるアロマ）
boring　うんざりする
botrytis (cinerea)　（貴腐ぶどうの原因となる）ボトリチス菌
bottle-age　瓶熟成期間。n びん熟年数
bottle-sickness　ボトル病。n 一時酔い。((b)瓶詰め後の僅かな酸化のこと）
bottle stink　ボトル臭（(b)コルクを抜いた時の瞬間的悪臭のことで，普通はすぐに消える）
bouquet　（広い意味では）芳香。ブーケ。（アロマと区別する時は，瓶熟成により生ずる）香り。熟成香。(cf. aroma)
brawny　p 逞しい
breed　育ち。（一級の醸造元の）家柄（の持つ気品）
brew(ery)　醸造（所）
brick red　@（熟成した赤ワインの）赤れんが色
briery, briary　p　（激しく幾分スパイシーな）刺（とげ）のある
bright　（浮遊物などなくて）輝いた
brilliant　（輝くように）透明な。p 輝きのある
brisk　元気の良い。鋭い
broad　@（芳香，風味，後味などについて，ある程度の広がりがあり）幅の広い
brown(ing)　茶色（化）　p　（十分成熟した赤ワインのグラスの縁の）褐色化（m テイスティングの際，傾けたグラスの縁に，茶褐色系の色が強まった赤ワインは，熟成のピークをすぎはじめている。cf. amber）
brut　（シャンペーンで）最も辛口の
bubbling　（ビン詰め後，残留糖分がさらに発酵して，炭酸ガスが生じて）発砲性の
burning　@（アルコール分が多く）燃えるような
buttery　(b)（肌目や喉越しではなく，香りと味が）バターのような。@バターの風味のある（m　canary yellow　（白ワインで，黄金（色）gold より少しうすい)カナリヤ色
caramel　(b)(マディラ酒(madeira)やマルサラ酒(marsara)の少し焦がしたトフィーのような）カラメル（の風味）
carbon dioxide　二酸化炭素。炭酸ガス。（wf（飲む時は冷やした方が美味な）冷旨系の要素の一種）
carbonic acid gas　炭酸ガス(＝carbon dioxide)　（wf 冷旨系）
cat　(b)（ある種の若い白ワインにある雄）猫（の匂い）
cat's piss　猫の小便（(b)酸味の強いソーヴィニョン・ブラン種の香りにぴったりの表現）
caudalie 飲み込んだ後に残る後口の長さの単位で，1 コーダリー＝1 秒の後口の長さ。
cedar (wood)　(b)（上質の赤のボルドーに特有の）ヒマラヤスギ（の匂い）。n 杉の木

（の香)。pシーダー（西洋杉のブーケ）
chalky　チョークのような（(1)にでているが，意味不明）
chaptalization　シャプタリザション（(b)不良年の成熟度の低い，発酵前のぶどう液(must)に糖分を添加すること）
character　個性。特徴(have～)
characteristic　個性的な。n特徴的な。((b)詳細な表現を避けるために多用される大雑把な言い方）
charming　魅力的な
cherry red　チェリー色。鮮紅色（INAOのワイン・カードでは，ルビー色(ruby)と紫がかった真紅色(crimson)との間の赤ワインをしめす。）
chewy　噛めるような。p（グリセリンが多く，粘着性があり）とろっとした
chocolat(e)y　(b)（ブルゴーニュ・ワインに時折ある）チョコレートのような（風味）
cidery　(b)（酸化による）りんご酒(cider)のような（臭いのする）
cinnamon　(b)（新しい樫樽でつくられた熟成不足のワインにある）シナモンの味
citric acid　クエン酸（wf冷旨酸系の中心の一種）
clarity　透明度。清澄さ
class　風格。(lots of～多くの優れた特徴）
clean　（妙な臭いや不快な味がなく）清らかな。（透明度高く）きれいな。澄んだ
closed　p（若すぎてまだ可能性を示しきっていず）閉じた
cloudy　（透明度の点で）濁っている　(cf. clean)
cloying　((b)爽やかな酸味に欠ける，甘くて重いワインで）鼻につく。nうんざりする
coarse　((b)二流の醸造元で丁寧につくられていず）　nきめの荒い。@粗悪な
come on　(1)出来がいい
common　並の。ありふれた。n凡庸な。平凡な
complex　(b)（良く熟成した一級ワインの特徴である多面性を持った）複雑な
concentrated　p濃縮された（＝深みのある）
cooked　n加熱臭がある。((b)糖分が多いか，醸造中の高温のため，重く，時には甘い匂いがする）
corked　不良コルクの　@コルクによって変質した。((b)不良コルクのため，酸化した全く不快な臭いがすることから。使用過多で，意味が誤解されており，ソムリエの悩み))
corky　コルク臭い。(b)不良コルクの臭いのする
creaming　軽い発泡性のある。(b)ムースのような軽くわずかに泡の立つ
crimson　（熟成不足を示す，赤ワインの縁にでる）紫がかった深紅色
crisp　m（(b)良い白ワインの持つ爽やかな酸味があり）すがすがしい。きりっとした。@さわやかに締まった。はつらつとした
cruising　（赤ワインの色が熟成の途中で）未だ熟成中の
crystal-clear　澄みきった
crystalline　（透明さが）水晶のまような。澄みきった

crystals　@結晶
dead　@死んだ
decay　腐敗する
decent　つつましやかな
deep　@深みのある。n深い。((b)deep-coloured, deep bouquet, depth of flavourのように修飾語を伴う。反対語はsuperficial)
definition　めりはり。(lack〜めりはりに欠ける)
delicate　(b)(良質の軽いワインの持つ魅力とバランスが)繊細な
depth　深み
developed　熟成の進んだ　@熟成した
diffuse　p(赤ワインの温度が高過ぎて，味と香りの)ぼやけた
dirty　汚い
distill　蒸留する
distillery　蒸留酒製造所
distinction　傑出
distinguished　傑出した。@高雅な。n際だった
dregs　澱(おり)
dried out　@乾燥した
dry　辛口(の)。ドライな
dull　(透明度の)冴えない。たるんだ。　n退屈な。
dumb　(b)(熟成が進んでいないが，可能性を秘めている。しばしば若い段階の兆候で)押し黙った。p(軽蔑的に)鈍い
dusty　nほこりっぽい
earthy　p土のような(新鮮で豊かなきれいな土のアロマ)
easy-to-understand　わかりやすい
effervescent　発泡性の
eggs　(b)bad〜　(硫化水素の)不快だが無害な玉子の腐ったような臭い。n腐敗玉子臭
elegant　@エリガントな。p上品な。n優雅な
enzyme　酵素
eucalyptus　ユウカリノキ(の香り)((b)Heitz Martha's Vineyardや良い年のChateau Latourのような　最高のカベルネ・ソーヴィニヨン種にあるスパイシーな香りに用いる表現)
extract　エキス。nエキス分
exuberant　@はつらつとした。pはちきれるような
faded　@色あせた
farmyard　農家の庭(の臭い)((b)恐らくは酪酸のせいで土臭く，肥やしのような，時には豚小屋のような臭い。上質の赤ボルドーでも希ではない。)
fat　(きめ細かで風味豊かな，口いっぱいに広がるほど)豊満な。こってりした

feminine　女性的な　（1　はっきりしない語の例）
fermentation　発酵
filter-pads　（石綿製の）ろ過用の板 (cf. asbestos)
fine　n品の良い　@洗練された。良質な
finesse　上品。優雅
finish　n切れ味。@余韻
firm　nしっかりした。腰の強い
fixed acidity　不揮発性酸　((j)主に，ぶどうに含まれる酒石酸 (tartaric acid)，リンゴ酸 ((malic acid)，クエン酸 (citric acid)，発酵中に生ずる乳酸 (lactic acid)，琥珀酸 (succinic acid) のこと。)
(cf. volatile acidity)
flabby　軟弱な。nしまりのない。腰の弱い
flat　(b)（単調で酸味に欠け）平板な。（泡の抜けた発泡ワインが）気の抜けた
flavo (u)r　k（口に含んだ時，香りと味が一体となった）風味
flesh (y)　肉付き（の良い）(cf. meaty より，より豊満である)
flinty　(b)（ロワールの白ワイン（Pouilly-Fuméなど）にある）火打ち石のような（ブーケや風味）
floral　p花のような
flowery　(b)（すばらしいモーゼルにある，香ぐわしい）花のような
flowing　k（日常的に気楽に）ガブ飲みのできる
focused　焦点のとれた。焦点のしっかりした
forceful　((b)恐らくタンニンと酸味が豊かで強い性格の）力強い。
forthcoming　n安直な
forward　p早熟な。((b)ヴィンテージの若いわりに熟成の進んだ）(cf. backward)
foxy　狐の臭いのする（アメリカのラブラスカ種によるワインの味と香り）
fragrance　芳香
fragrant　芳香性の。nいいにおいのする
fresh　新鮮な
fructose　果糖
fruity　フルーティな。果実味豊かな。((b)立派なよく熟れたぶどうから得られる，魅力的な肉付きのよい特質を表す。必ずしも，ぶどうの香り，アロマをさすのではない。)
full (-bodied)　n充分なこくのある。pフル・ボディな。　((b)アルコールとエキス分が高い。)
gamey　野鳥（猟鳥）風の（味のする)。((b)崩れる直前の，熟しすぎて少し腐敗気味のもの）
garlic　((b)wild～　（ソルビン酸の存在を示す）野生のにんにくの（臭いのする)）
garnet　ざくろ色。深紅色
gassy　@ガス化した
generous　たっぷりとした。kコクの豊かな。コクはたっぷり

gentle　控えめな。n やさしい
geraniums　n ゼラニウム（臭）((b)発酵中に形成されるエステルの臭い)
gluconic acid　グルコン酸（wf（冷やさないほうがおいしい）温旨系酸の一種）
glucose　ぶどう糖
goaty　やぎの（臭いのする）((b)トラミナー種でつくったラインプファルツの熟した豊満なワインにあり。)
gold　（白ワインの）黄金（色）
graceful　優美な。気品のある
grapey　n ぶどうっぽい。ぶどう香が豊かな。((b)マスカット，ショイレーベ，ミュラー・トゥルガウ種などにある豊かなマスカットのような香り）
gravity　比重。(比重1.1のぶどう果汁(must）は，ドイツのエクスレ(Oechsle)度100にあたり，全て発酵させるとアルコール12.5%になる。比重が高くなると，エクスレ度，アルコール度数もあがる。cf. must-weight)
great　偉大な
green　p ((b)未熟なぶどうやワインの酸味で）青臭い
green tinge　（白ワインの）ほのかな緑の色合い
grey，gray　1。(ロゼワインの light rose（薄いピンク色）よりもわずかに）薄い（色）
2。白濁した。混濁した
grip　（人を引きつける）吸引力。魅力。((b)flabbiness（軟弱さ)，spinelessness（気骨のなさ）の反対語)
gritty　ざらざらした。砂のような
gun-flinty　火打ち石のような（ブーケや風味）
hard　激しい。p 堅い。((b)タンニンや酸の目立ちすぎによる)
harmonious　@調和のとれた
farsh　がさつな。p 荒々しい。((b)過剰なタンニンや酢酸エチルによる)
haunting　忘れられない
hazy　（透明度の点で）ほんの少し濁りのある
heady　1。くらくらする（強い香り)。くらっとくる。鼻を打つ。(～perfume, ～bouquet)
2。(アルコールが強く）頭にのぼる。酔いやすい
hearty　心のこもった。n 豊かな。((b)がっしりして，風味豊かで，温かさがあり，アルコールもしっかり含む。普通，赤ワインに使う）
heavy　n 重い。((b)「充分なコク」の度を過ぎて，アルコールとエキスの多すぎるもの)
hedonistic　快楽主義的。享楽的。((b)単純で，主観的，個人的評価をする場合に使う))
herbaceous　ハーブ臭い。草の臭いのする。(INAO では，この語は異常風味のリストに入っている)
herbal　ハーブの　@ハーブの香りがする。((b)若い白ワインに使う）
high-toned　（鼻に）ツンとくる
hollow　（最初と後は味がするが）中空の。　n 中身のない

honest　正直な。n 素直な
honeyed　@蜂蜜の風味がある。p 蜂蜜のような　((b)ソーテルヌやベーレンアオスレーゼのような上質な成熟したワインに特徴的な芳香)
hot　p（アルコール度高く）灼くような
hue（文語的な語）色合い
impeccable　非の打ちどころのない。
implicitly sweet　暗示的な甘さのある。
((b)グリセロール，アルコールのような，糖以外の成分による甘く感じさせるもの。)
inky　(b)（赤インキの主成分である鉄のタンニン酸塩による，不快で，スズのような，金属的な）赤インキの味がする。(樽に打った釘の鉄とタンニンが反応してタンニン酸塩をつくる。)
insipid　n 風味が薄い。@生彩のない
intense　@奥深い
iodine　@ヨードの味
iridescent（表面が）虹色に輝く
iron　鉄（の臭い）((b)サンテ・ミリオンのなかには，土中の鉄分の味がする事がある。)
jammy　ジャム（風味）の。@ジャムのような
lactic acid　乳酸（wf 15℃～19℃が飲みごろの温旨酸系の中心）
lanoline　ラノリン（の臭い)。羊毛脂
large scale　@大物
last（動詞）（長い年月にわたって）長持ちする
lead　鉛（のようにどんより淀んで，透明性が低いこと。混濁の一歩手前の状態）
leafy　p 葉のような
lean　p 痩せた
lees　澱
legs　n 酒脚（あし）(cf. tears)
lemony　(b)（良質だが未熟な Hermitage の白ワインなどにある）レモンのような(匂い)
length（後口の）長さ。@味わいの長さ
light（full-(bodied) の逆で，アルコール，エキスが少なく）軽い
limpid（透明度がよく）きれいな。(brilliant ほどではない)。n 清澄な。@澄んだ
limpidity　n 清澄度。(m 色に特別光沢があり，素晴らしい輝きと明度を持つものは，高い清澄度を持つと言える。)
lingering（後口などが）長く残る (～(after) taste, ～finish, ～flavour)
liquor　酒。(vinous～ワイン，malt～麦芽酒(ビール)，spirituous～＝ distilled～蒸留酒)
little　小物の。n 大したことない。@小ぶりの
lively（新鮮で)生き生きした
long　p（後味が）長い
loyal　@誠実な

luscious　n 甘美な
lush　p（口当たりが良く，果実味，濃度高く）みずみずしい
maderized　（白ワインが茶色に変わって）マデイラ酒になった。@マデイラ化した
mahogany　（熟成のピークをすぎつつある赤ワインの）マホガニー色。赤褐色
malic acid　リンゴ酸（wf　5℃～10℃が飲みごろの冷旨酸系の中心）（m 若飲みのワインに多く含まれる。）
malolactic fermentation　（リンゴ酸(malic acid)をまろやかな乳酸(lactic acid)に変える）第二次発酵（過程）
manly　n 男性的な
mascular　@力強い
masculine　@男性的な
massive　p 堂々とした
maturation　熟成
mature　@熟した
mawkish　まずい。((b)平板で，さえない味で，うんざりするような。)
meagre/meager　（肉付き乏しく）やせた
meaty　（噛めるほどコクがあって）肉のついた(cf. fleshy よりは豊満さがひかえめな表現)
medium　(body) 中くらいの（コク）
medium-dry　やや辛口の
medium-sweet　やや甘口の。k 甘味のある
mellow　m（(b)熟成し，年期の入った好ましい特徴で）柔らかな。芳醇な。　@なれた
mercaptan　有機硫黄化合物
metallic　金属的（な臭いのする）
minty　ミント（はっか）のような　@ミンティ
mouldy　かびの臭いのする。
mousey　ねずみの臭いのする。((b)臭いと味が平板で，酢酸臭がある。樽のワインにのみ普通でるバクテリアによる病気の徴候。)
mouthfilling　口いっぱいに広がる。　p 口を一杯にするような（エキスが多く肉付きのよい)。
mulberry　クワの実。((b)はなやかで興味深い果実味の豊かさを持つ。若いカベルネ・ソーヴィニヨン種の blackcurrant「黒スグリ」より柔らかく，メルロー種が多めに使われている。)
mulberry colo(u)r　クワの実色。暗紅色
mushroom nose　@マッシュルーム香
musky　じゃ香の香りのする。((b)スパイシーでほこりっぽく，じゃ香を思わせる)
must　（発酵前の）ぶどう液。
must(y)　かび（臭い)。(cf. ぶどう液の must とは別の語)
must-weight ぶどう液重量（糖分の含有量もしくは，ぶどうの完熟度をあらわす。糖分が高いと，アルコール度数も高くなりうるが，発酵を途中で止めると甘いワインになる。

気温の低い地方の完熟度の低いぶどうには，糖分を添加したり，収穫時期を遅らせたり，貴腐ぶどうになるまで摘み取りを遅らせるなどの技法が駆使される。cf. gravity）

nervy　酸っぱい。（INAOのワイン・カードではtartとacidulousの間に入っている。）

neutral　特徴のない。n 性格のはっきりしない

noble　高貴な

noble rot　（カビの一種のボトリチス菌(botrytis cinerea, noble mold)によってボトリチス病(botrytis disease)にかかった）貴腐（ぶどう）

nose　鼻。p ノーズ（アロマ・ブーケのこと）

notable　注目に値する。k 名の知れた。

nuance　ニュアンス　((b)アーモンドや火打ち石のような特別な臭いを持つ）

nutty　m（(b)Corton-Charlemagneのようなコクのある辛口の白ワインと結び付く，撥剌とした丸みのある）ナッツのような（風味のある）

（次号に続く）