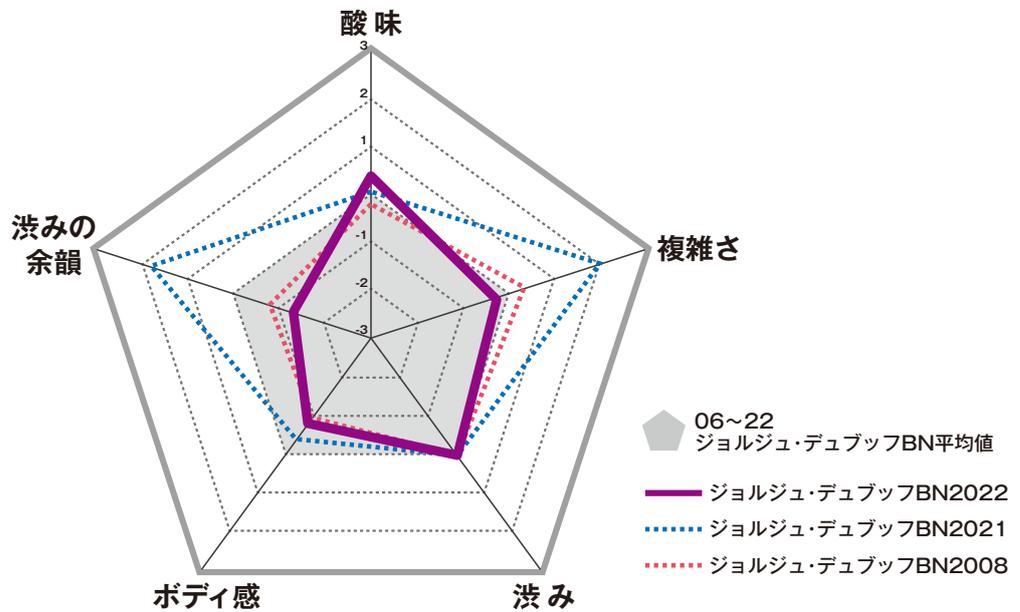


2022年のボジョレーヌーボーは「控えめ」 渋味の余韻が短いすっきりとしたバランス

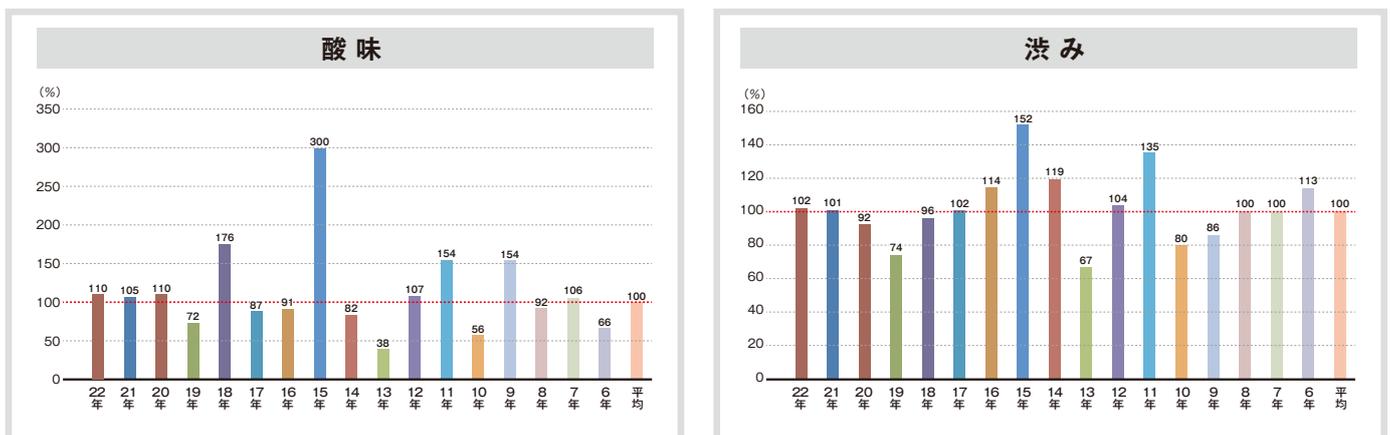
味香り戦略研究所では、創業(2004年)以来15年余りにわたり、毎年解禁日に合わせボジョレーヌーボー(以下BN)の代表製品の味覚分析を実施しています。

2022年のボジョレーヌーボーは干ばつや気候に左右されていましたが、それらを奇跡的に回避し、ぶどうの成長・収穫に喜びの声が散見されています。一方で、世界情勢の変化もあり、輸送費のコストを抑えるため船便を利用したり、PET容器を継続する動きがみられます。また、解禁日以降も12月まで特設の販売コーナーを設けるなど、売り方にも工夫を凝らしていく量販店があるようです。新酒を飲んで祝うことは世界各国で行われ、ブドウの品種や地区の枠を越えたフランスのヌーボーワイン、イタリアのノヴェッロ、季節が真反対のオーストラリア、日本各地の新酒なども幅広く国内で手に入れることができます。

まずはBNの代表銘柄「ジョルジュ・デュブッフ」の味わいをご覧ください。【図1】



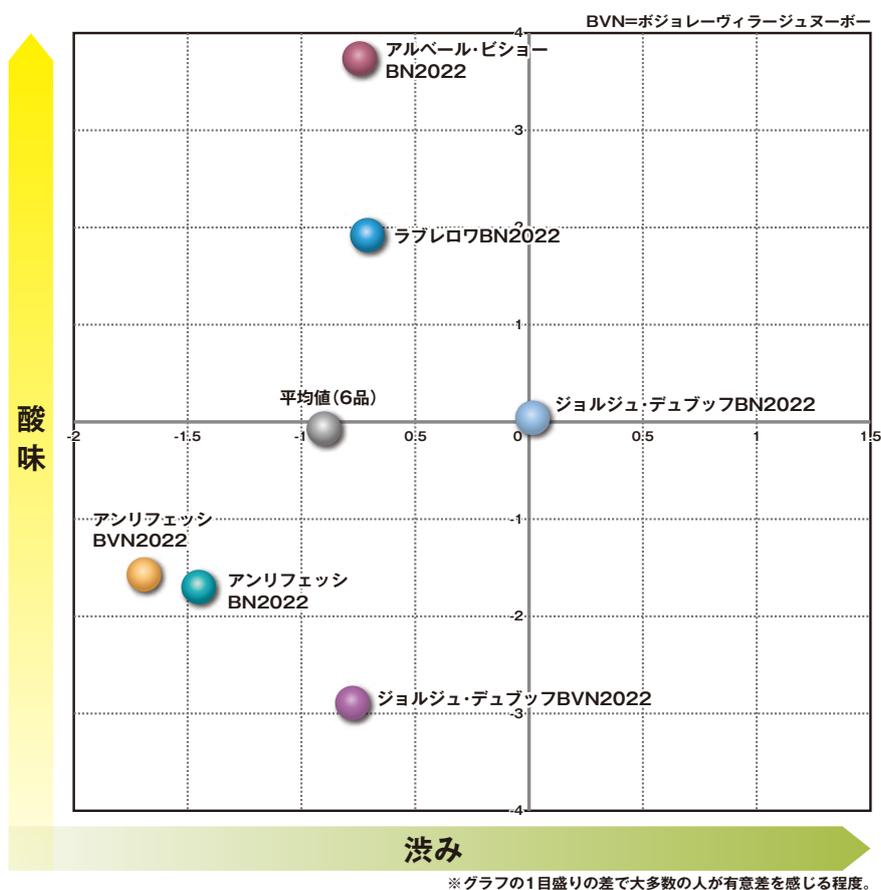
【図1】 ジョルジュ・デュブッフ BN2022 年味バランス (標準化) と類似年度



※06~22年の平均値を100%としたときの値。約20%の差で大多数の人が有意差を感じる程度。

【図2】 ジョルジュ・デュブッフ BN 酸味・渋みの変化

2022年の特徴は、昨年と比べるとキャラクターはかなり控えめです。ここ17年間のポジョレーヌーボーの味覚データから平均的な酸味と渋みであることが分かります【図2】。また複雑さやボディ感も平均的ではありますが、渋みの余韻は短く、すっきりとした口内感覚を感じると考えられます。ワインの苦手な方でも楽しめる味でしょう。似ている味の年は2008年ですので久しぶりの味わいと感じるかもしれません。



【図3】 2022年市販品の味わい分布

【図3】には市販品の測定データを示しました。アルベール・ピシヨールやラブレロワは酸味もしっかりしており果実味を強く感じ、アンリフェッシはより穏やかな味わいです。

味香り戦略研究所について

「食」を科学する株式会社味香り戦略研究所では、味・香り・食感等の「おいしさ」の可視化技術を活用し、10万件を超える食品の味覚データベースを構築。これを基にフードデジタルソリューションサービス、具体的にはパーソナライズド食品の開発や海外マーケットに向けての味のカスタマイズ、味覚と健康に関するコンサルテーション等を提供しています。

【URL <https://www.mikaku.jp/>】

会社概要

会社名:株式会社 味香り戦略研究所【 <http://www.mikaku.jp/index.html> 】

本社所在地:〒104-0033 東京都中央区新川1-17-24 NMF茅場町ビル8F

代表者名:小柳 道啓 設立年:2004年9月 事業内容:フードデジタルソリューション事業

本件に関するお問合せ先

株式会社味香り戦略研究所(研究開発部 高橋)

TEL 03-5542-3850 / FAX 03-5542-3853