vinetur

香りのホイールの使い方：香り、味わい、原材料を混同せずに蒸留酒を表現する

このガイドでは、香りのホイールでできること、飲み物によって適したホイールが異なる理由、そして大まかな印象からより明確な表現へ進む方法を解説します。

2026年11月12日（木）



アロマホイールは、自分で確かに感じ取れる範囲で、香りをより具体的な言葉にするための道具です。香りの表現から原材料の存在を証明することはできず、表現の数で蒸留酒の品質が決まるわけでもありません。 AIで生成された学習用イラスト。

香りを感じても、それを表す言葉が見つからないことは、蒸留酒の香りを嗅ぐときによくあります。香りのホイールを使えば、語彙を整理し、大まかな印象からより具体的な表現へと進めます。体験をテストや原材料当てのようなものにする必要はありません。

感じた香りを言葉にするための地図

香りのホイールは、感覚を表す言葉を整理し、感じ取ったものをより明確に説明するためのツールです。主な目的は意思疎通にあります。何かが果物、花、スパイス、木、煙のどれを思わせるかを表現し、そのたとえが本当に合っているなら、さらに具体的に絞り込む助けになります。この場合、表現語とは、香りの記憶や類似性に名前を付ける言葉のことです。

ホイールは、点数を付けたり技能を試したりするものではなく、言葉の地図として使うのが適切で

す。また、すべてのホイールに含まれるのが香りだけとは限りません。スコッチ・ウイスキー協会が共有するスコッチ・ウイスキー研究所（SWRI）のホイールには、味わいやその他の感覚も含まれています。したがって、ホイールを正しく読むには、すべての言葉が単一の香りやグラスの中に存在する物質を指すと決めつけず、どのような種類の用語がまとめられているかを理解する必要があります。

そのホイールがどの飲み物向けに作られたかを確認する

ホイールを使う前に、まず確認すべきなのは、何の飲み物のために作られたものかです。たとえば、ウイスキー向けのSWRIホイールは、中心近くの大まかな分類から、外側のより具体的な表現へと進む構成です。一般的な表現から具体的な表現へと進む方法を学ぶにはとても役立ちますが、あらゆる蒸留酒に当てはまる必須の見本として扱うべきではありません。

別の飲み物を説明するためのツールは、構成も異なります。コニャックに関するBNICの資料では、香りのグループを季節と結び付けています。これはそのツール独自の視覚的な工夫です。中国の蒸留酒の一種であるJiang-style baijiuでは、用語体系もホイールも、このカテゴリー特有の感覚的特徴に合わせて作られています。WSETも蒸留酒の表現に役立つ語彙を提供していますが、これはホイールではなく用語集です。実用上の要点は簡単です。用語を取り入れる前に、必ずツールの対象カテゴリーと目的を確認しましょう。

ツール	用語の整理・提示方法	覚えておきたいこと
ウイスキー向けSWRIホイール	大まかな分類から、より具体的な表現へ進む	一般的な表現から具体的な表現へ進む方法を学ぶにはとても役立つが、普遍的なひな型ではない
コニャックに関するBNICの資料	香りのグループを季節と結び付ける	季節は、このツール独自の視覚的な工夫
Jiang-style baijiu向けホイール	そのカテゴリーの特徴に合わせた用語体系を使う	用語は特定の飲み物向けに作られており、すべての蒸留酒に使えるわけではない
WSET	蒸留酒を表現するための語彙を提供する	役立つ用語集だが、ホイールではない

まず分類を選び、できる範囲で具体化する

大まかな分類から具体的な分類へ進む構成のホイールなら、次のように使えます。まず「果実のような香り」など大きな分類を選びます。役立つようなら、次に「柑橘類」のような、より具体的なグループへ進みます。さらに最後に、「レモン」のような具体的なものを探します。この順序は、気付いたことを整理する助けになりますが、最後の段階まで細かく言い表すことを求めるものではありません。自信を持って言えるのが「果実のような香りがする」だけなら、それでも十分に有効な表現です。ホイールによって、用語の並べ方は異なる場合があります。

最初から何十もの言葉を知っている必要はありません。通常は、果実、花、ハーブ、スパイス、木、ロースト香、バニラやキャラメルのような甘さを思わせる香り、そしてスモーキーな香りといった短い語彙で十分です。こうした分類には、リンゴ、洋ナシ、柑橘類、バラ、ミント、シナモン、ク

ローブ、杉、コーヒー、煙などの例が含まれることがあります。この分類は初心者向けに編集上簡略化したもので、すべての蒸留酒に共通する公式の分類体系ではありません。また、飲み物にこれらすべての香りが現れるという意味でもありません。

具体的な表現に馴染みがなければ、無理に使う必要はありません。より大きな分類にとどめるか、自分にとって自然に感じられる別の言葉を選べます。ホイールは、すでに感じ取っているものを認識する助けになるときに最も役立ちます。他人の言葉をまねるよう促すものであってはなりません。確信のない言葉を長々と並べるより、短く率直に表現するほうが、たいてい多くのことを伝えられます。

いつも最も細かい段階まで進む必要はない

「果実」や「スパイス」のような大まかな分類しか分からなくても、その表現は役立ちます。

ホイールから借りた確信のない言葉をいくつも並べるより、自信のある言葉をひとつ使うほうが、よく伝わります。

香りは味わいや原材料と同じではない

ホイールを使うときは、嗅覚、味覚、身体感覚という3つの層を分けて考えると役立ちます。全体的な体験としての風味は、そのいくつかが合わさったものですが、これらは同じものではありません。蒸留酒からキャラメルの香りがすると言っても、甘い味がすることの証明にはなりません。なめらかな舌触りだと言うなら、それは香りではなく質感の説明です。この違いを意識すれば、異なるカテゴリーの言葉を混同せず、より明確に表現できます。

もうひとつ、よくある結論を避ける助けにもなります。それは、香りが何かに似ているというだけで、原材料やレシピが分かると考えることです。果物のような香りの中には、発酵に由来するものがあります。バニラの香りは、原材料としてバニラが加えられていなくても、熟成中のオークの影響から生じることがあります。ジンのような飲み物では、ボタニカルがより直接的に香りをもたらす場合もあります。同じような香りの印象でも由来は異なることがあるため、香りは手掛かりにはなりますが、それだけでは飲み物の製法を再現できません。

簡単な手順を試す：嗅ぐ、記録する、確認する

最初の練習では、短く、穏やかに香りを嗅ぐだけで十分です。蒸留酒の場合、他のテイスティングの習慣をそのまま当てはめて、勢いよくグラスを回すのは避けたほうがよいでしょう。アルコールの香りが、感じ取れるものを覆ってしまうことがあるためです。練習のために何度も飲んだり、グラスを飲み干したりする必要もありません。香りを嗅ぐだけで、ホイールを使った練習ができます。

初心者には、次のような手順が役立ちます。まず、自分の言葉で印象を書き留めます。次に、ホイールを見て該当する分類を探します。最後に、表現が本当に合う場合に限って、さらに具体化します。この手順は実用的な提案であり、ほかのどの方法より優れていると証明されたものではありません。利点は、実際に感じ取ったことと、ツールから借りる語彙との間に明確な線を引けることです。

不確かさを含めることも、よい表現の一部です。あくまで仮の例を挙げるなら、「私には果実のよ

うに感じられます。洋ナシかもしれません。木の香りも少しありますが、ほかの香りは自信を持って特定できません」といった言い方です。ホイールのすべての区分を埋めようとするより、このように表現するほうが役立ちます。思い当たるものが1つか2つだけなら、そこで終えてかまいません。目的は、より明確に説明することであって、項目にチェックを付けることではありません。

簡単な始め方

1. グラスを勢いよく回さず、短く穏やかに香りを嗅ぐ。
2. 最初の印象を自分の言葉で書き留める。
3. ホイールを見て、香りの分類を探す。
4. 表現が本当に合う場合に限って具体化する。例：「果実のような香り、洋ナシかもしれない」。

ホイールを採点表にしない

ホイールが主に役立つのは、「何を思い起こさせるか」という問いに答えることです。それだけでは、異なる2つの問い、「全体としてどのように感じられるか」と「自分はそれが好きか」には答えられません。飲み物から多くのものを連想しても好みに合わないことがありますし、表現できる言葉が2つか3つだけでも、とても気に入ることがあります。表現語の数を数えても、蒸留酒の品質や読み手の能力を自動的に測れるわけではありません。

落ち着いて使えば、ホイールは、ひとつの正しい感じ方を押し付けることなく、より明確に話し、印象を比較する助けになります。すべての用語を暗記したり、すべての区分を特定したり、常に最も細かい段階まで進んだりする必要はありません。「どう表現したらよいか分からない」という状態から、「果実、スパイス、木のような香りがする」と言えるようになれば、すでに役目を果たしています。そこからさらに具体化するなら、見つけるべきだと思うものではなく、実際に感じた香りを手掛かりにしましょう。

ホイールは表現を助けるもので、採点するものではない

できること

言葉を整理し、蒸留酒が何を思い起こさせるかを説明しやすくする。

必要に応じて、大まかな印象からより具体的な表現へ進む助けになる。

それだけではできないこと

表現語の数によって飲み物の品質を証明する。

原材料、製法、個人の好みを自動的に明らかにする。