

富永 敬俊 著

きいろの香り

ボルドーワインの研生活と小鳥たち



A5判 上製 368頁 定価：本体価格2,800円

ソーヴィニオン・ブランに秘められたカシスの芽の香り——そのチオール化合物をパッションフルーツからも発見！香りの閾値、香り量測定法の発見へと、ワインの本場フランスで著者はその香りを科学的に紐解いていく。

12年にわたり、ボルドー第二大学醸造学部のデュブルデュ教授のもと、白ワインに潜む香りを探し求めてきた富永博士の、独創的な研究アイデアと、成功と失敗を重ねる毎日が親しみやすく、ユーモラスに記されている。

試行錯誤を重ねていた当時の著者の元に、ある日、舞い降りたボルドーの野鳥メザンジュブルー（青い鳥）。やがて研生活での閃きと、活力を与える存在になり、毎日を彩っていく。



著者紹介：富永敬俊 TOMINAGA TAKATOSHI
1955年東京生。1992年ボルドー大学修士号（醸造・土壌学）。1998年ボルドー第二大学博士号（自然科学・醸造学）。2001年より仏国立農業研究所及び、ボルドー第二大学醸造学部のリサーチエンジニアとして現在に至る。

【本書の内容】

第1章 ワインの香り最前線

- 1 香りは味ほどにものをいう
- 2 嗅覚だけが頼り
- 3 10円玉と手をつなぐソーヴィニオン・ブランの香り
- 4 ソーヴィニオン・ブラン中のカシスの芽の香りを探して
- 5 神の助け—パッションフルーツ
- 6 ソーヴィニオン・ブランの香りは何グラム？
- 7 アルザスワインはソーヴィニオン・ブランと友だち
- 8 コーヒー豆を覗いてみれば
- 9 エイトマン・クラブ

第2章 ワインのよい香りたち

- 1 ワインの中はフルーツでいっぱい
- 2 咲き乱れるバラとスマイレ
- 3 焼肉と燻製
- 4 樽からの贈り物
- 5 森の妖精
- 6 ガソリン・スタンド
- 7 ソーヴィニオン様



第3章 ワインの香りの悪役たち

- 1 リンゴと酸化臭
- 2 還元臭と光の味
- 3 定番、コルク臭とカビ臭
- 4 馬の汗
- 5 香り、青くして
- 6 バターの赤ワイン
- 7 蜂蜜の罪と罰



第4章 冬眠している香り

- 1 香りは爆発だ！
- 2 牛もソーヴィニオン・ブランがわかる？
- 3 腸内細菌とソーヴィニオン・ブランの関係は
- 4 新しいフレーヴァー・プレカーサー
- 5 発酵させずに果汁からワインの香りを引き出す魔法
- 6 大発見はパッションフルーツの中にあり
- 7 ペイノー先生でもやらなかったこと

第5章 きいろの香り

- 1 きいろの小鳥
- 2 きいろからの授かり物
- 3 きいろの香りの架け橋



第6章 香りと共に歩いて

- 1 デュブルデュ教授の白ワインづくり
- 2 醸造コンサルタントの役割
- 3 香りと共に歩いて

◎本のご注文は、書店、インターネット、TEL、FAXにて願います。

フレグランス ジャーナル社

<http://www.fragrance-j.co.jp>

TEL：03-3264-0125 FAX：03-3264-0148

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-5-9 精文館ビル1F

