

ピノ・ノワール *Pinot Noir*



主な産地：フランス（ブルゴーニュ地方、シャンパーニュ地方）、
アメリカ（オレゴン、カリフォルニア）、オーストラリア、
ニュージーランド、北海道

■比較的早熟でテロワールの影響に敏感な品種。冷涼で水はけの良い石炭質土壌を好み、温暖な環境では早く成熟が進み品種の個性となる風味成分を十分に育むことが出来ない。葡萄の色素量も多くないため、ワインも淡い色調になる。酸味が豊かで渋味が少なく、香りも味わいもベリー系。非発泡のワインとしてはブレンドされることは少ないが、シャルドネ、ピノ・ムニエと共にシャンパンの主要品種である。

メルロ *Merlot*



主な産地：フランス（ボルドー他、他各地）、イタリア、アメリカ、チリ
オーストラリア、日本（塩尻）など世界各地

■フランス ボルドーでは最大栽培品種。環境順応性が高く世界中で栽培されている。カベルネ・ソーヴィニヨンよりタンニンが柔いため、ボルドーではカベルネ・ソーヴィニヨンとブレンドされる。早熟で豊かな果実味がありふくよかなボディ。メルロ単一ではペトリュース、ルパンなど超高価な高品質なワインとなる。チリでは長年カルメネールと混同されていた。

カベルネ・フラン *Cabernet Franc*



主な産地：フランス（ロワール）

■カベルネ・ソーヴィニヨンの原種。早熟のためロワール下流域やサンテミリオンの湿潤で冷涼な土地でも育ち病害に強く広く栽培されている。濃淡はやや明るめで香りは赤系ベリーの華やかな香り。酸味はやや豊かで渋味もおだやか。

シラー *Syrah*（シラーズ *Shiraz*）



主な産地：フランス全土 北ローヌ（エルミタージュ）、オーストラリア
（シラーズ）アルゼンチン、チリ、アメリカ

■暖かい地方を好む品種。フランスではシラー、新興国ではシラーズとのシノニム（異名）で呼ばれている。どちらも色素と渋味が強くスパイシーなワインとなる点で共通しているが、冷涼な地域ではカシスなど黒系ベリー、血肉、時に黒胡椒)の香り。オーストラリアなど温暖な地域では、黒オリーブヤユーカリの香りが特徴となる。