

ネッピオーロ *Nebbiolo*



主な産地：イタリア（ピエモンテ州:バローロ、バルバレスコ D.O.C.G）

■Nebbiolo（＝霧）伊語に由来し、ピエモンテの産地が霧に包まれる晩秋になるまで成熟しない品種。石炭岩土壌を好む。色調がそれほど濃くなく、熟成によりオレンジがcaってくる。酸が高く、渋みも強い、アルコール度も高めでスケールが大きく豊潤なワイン。トリュフやなめし革の香り。

サンジョベーゼ *Sangiovese*



主な産地：イタリア（トスカーナ）

■キャンティ・クラシコ、ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノなど多くのD.O.C.Dワインを生み出し、イタリア全で最も多く栽培されている品種。突然変異のクローンが多い。黒系ベリー、ドライマトや黒オリーブの香り。造られるワインのスタイルも幅広い。高めの酸味と粒の粗いテクスチャーが特徴。濃淡はやや濃く酸は強め。

グルナッシュ *Grenache*（ガルナッチャ *Garnacha*）



主な産地：スペイン アラゴン原産/フランス（南ローヌ）

■地中海周辺地域で広く栽培されている。ローヌ河流域南部の最大栽培品種。ムールヴェルト、シラー及びサンソーとブレンドされることが多い。温暖で乾燥した土地を好む。スペインではガルナッチャと呼ばれ、単一品種で造られる場合には甘口が多い。濃淡はやや濃く、香りは黒系フルーツ、ドライフルーツや、ナツメグや甘草など。

シャルドネ *Chardonnay*



主な産地：フランス（ブルゴーニュ、シャンパーニュ地方）、アメリカ、オーストラリア、ニュージーランド

■比較的冷涼な石炭質土壌を好み、世界中で栽培されている。葡萄独自の際立った個性が少ないため、産地や製造方法、技法により様々な個性を造り出す。酸が高いため一般的にMLFをすることが多く、また樽との親和性が高く、シャブリの一部以外では樽熟成する生産者が多い。シャンパンの原料となる。シャブリのように冷涼な気候のワインはシャープな酸味と柑橘系の香り、キンメリジャンと呼ばれる石灰質の土壌の影響からキレとミネラル感のある風味が感じられる一方、ナパ・ヴァレーのように温暖な産地では洋ナシやパイナップル、樽由来のヴァニラや炒ったアーモンドの香りが特徴となる。