

リースリング *Riesling*



主な産地：ドイツ、(フランス アルザス地方)、オーストラリア

■粘板岩土壌と冷涼な気候でポテンシャルを発揮する。酸が高く、葡萄由来の白い花やはちみつなどの華やかで力強い芳香を放つのが特徴。リースリングの華やかな香りは、モノテルペンという香水にも使用される成分に起因する。また熟成するとペテロール（灯油香）が感じられる。豊かな芳香と独特の風味をいかすため、オーク樽熟やMLFはしない場合が多い。リースリングはドイツとアルザスで最も高貴なであり、オーストラリア、アメリカ（N.Y、ワシントン）でも栽培されている。※近年ペテロールが感じられないものもある。

ソーヴィニヨン・ブラン *Sauvignon Blanc*



主な産地：フランス（ボルドー地方 ロワール地方）、ニュージーランド
チリ、オーストラリア、アメリカ

■冷涼地から温暖地まで幅広い地域で育つ品種だが、土壌は石炭質を好む。メトキシピラジンという物質由来の青草やハーブ、グレープフルーツやカシスの芽の香り、キレのある酸味が特徴。

ゲヴェルツトラミネール *Gewurztraminer*



主な産地：フランス（アルザス地方）、イタリア北部、アメリカ
オーストラリア

■北イタリア原種トラミネーの変種。グリ系品種のため後味に苦味を感じることもある。“Gewurz”は独語で香辛料の意味を持つように、ライチやバラの個性的な香りが特徴。酸は比較的穏やかアルコールはやや高いため残糖を感じることもある。

ヴィオニエ *Viognier*



主な産地：フランス（ローヌ地方）、アメリカ、オーストラリア

■フランス ローヌ地方原産と言われている。十分に熟して際立つ豊かな香りを放つため、完璧な日照がないと良質なワインとならない。樽あり、なしともに造られているが伝統的に新樽は使用しない。温暖な地域を好むため比較的酸は控えめでアルコールはやや強い。ジャスミンやリンゴ、アプリコットや蜜っぽいニュアンスなどアロマティックな香りが特徴。