

テロワール (Terroir) というフランス語は狭義には“土地””地域”を意味するが、ワインにおけるテロワールという言葉には、土壌とその下の下層土、岩石、土壌の物理的・化学的特性、その地域の気象と相互に関連する土壌を育てる光合成に必要な日照時間、風向きや陽当たり、降雨量など畑を取り巻く自然の生育環境の全てを指します。土壌構成の細かな違いが葡萄の潜在的な成熟に影響を与え、ワインの味わいを決定づける葡萄の品質は、自然的要因であるテロワールによって個性づけられます。

## 気 候

- ・大陸性気候 冬は寒く夏は暑い。雨は少ない。海岸部に比べ気候の変動、寒暖差が大きく湿度が低い。
- ・海洋性気候 冬は温和で夏も涼しい。湿度は高く、雨は多め。温度は高い。
- ・地中海性気候 夏は暑き、冬は暖かい。一年を通して太陽に恵まれ乾燥。
- ・高山性気候 冬は厳しく夏は短い。多雨、多雪。
- ・半大陸性気候 日照量は多く乾燥している。



## 気候区分—Region (リージョン)

カリフォルニア大学ディヴィス校のアメリン&ウインクラー博士が、ヨーロッパにおける気候と品種の関係をもとに、適地適品種を実現するための積算温度の算出方法を構築し、産地を5段階階のリュージョンに区分した。世界のワイン産地の多くは南北での気温差に加えて、海流、内陸、高低によって複雑な気温差があり、現在は世界の気温と栽培適応品種の目安として使用されている。

### 【積算温度の算出法】

※摂氏温度 (°C) = (華氏 (°F) - 32) × 5 ÷ 9

※カリフォルニアのぶどう成育期間 4/1~10/31=214日として計算

※1日の平均気温を測定し葡萄が生育する 50°F (10°C) との差を計測

Region	産 地	栽培適応品種
Region I	ソノマ海岸沿い、カーネロス、モーゼル、ライン、シャンパーニュ、ブルゴーニュ北部、 <b>北海道</b>	シャルドネ、リースリング、ピノ・ノワール
Region II	ナパ、ソノマ、モンレー、サンタ・バーバラ等海岸沿い、ボルドー、イタリア北部	カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、ジンファンデル、ネッビオーロ、シュナン・ブラン
Region III	ナパ、ソノマ、太平洋沿い、イタリア北部から中央部、ヴァレ・デュ・ローヌ等フランス南部、 <b>山形</b>	ジンファンデル、シラー、サンジョベーゼ
Region IV	セントラル・コースト、サウス・コースト、スペイン、イタリア南部、 <b>山梨</b>	ブルベレー、グルナッシュ、ジンファンデル、テンプラニーニョ
Region V	セントラル・ヴァレー、サウス・コースト、シチリア、ギリシャ、アリジェリア	IVと同じく