

葡萄の原品種

ブドウ科 (Vitaceae) ブドウ属 (Vitis)

ブドウ属 (葡萄、学名 *Vitis*) は、ブドウ科 (Vitaceae) のツル科の植物です。

<欧州系原品種>

- ・ ヴィティス・ヴィニファラ (*Vitis Vinifera* L.) → カベルネソーヴィニヨン/シャルドネ等

<北米系原品種>

- ・ ヴィティス・ラブルスカ (*Vitis labrusca* L.) → 生食用/ワイン用
- ・ ヴィティス・ルペストリア (*Vitis Rupestris*)
- ・ ヴィティス・リパリア (*Vitis Riparia*)
- ・ ヴィティス・ベルランディエリ (*Vitis Berlandieri*)

フィロキセラ対策など、台木用としてヴィニファラ種の穂木に接木する

<アジア系原品種>

- ・ ヴィティス・アムレンシス (*Vitis Amurensis*)
- ・ ヴィティス・コワニティ (*Vitis Coignetiae*)

ヤマブドウ系

基本のワイン用葡萄

葡萄の種類は約 10,000 種ほどあると言われていたますが、国際ブドウ・ブドウ酒機構(O.I.V)のレポートによると、13 品種が世界のブドウ畑の3分の1を占め、33 品種が半分を占めているとの報告がありました。

カベルネ・ソーヴィニヨン *Cabernet Sauvignon*



原産国：フランス (ボルドー地方)

主な産地：フランス (ボルドー地方)、他世界各地

■カベルネ・フランとソーヴィニヨン・ブランの自然交配品種。世界中に最も広く栽培されている赤ワイン品種。比較的晩熟のため、温暖な気候で一定以上の品質が表現出来ることから、新興産地においても多く栽培されている。色素とタンニンが多く、構成力の強い品種。樽との親和性が高く長期熟成し最上のワインになる要素がある。カシス感からくるすっきりとした清涼感と、パワフルなタンニンとのバランスで早期に楽しむことも可能。ボルドーではメルロやカベルネ・フランとブレンドされるが、チリや北カリフォルニアといった温暖な地域では単一品種でも完成された品質となる。

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。

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。

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。