

読む 葡萄酒

その③

左京区 山本 博



「葡萄酒品種」

1. ピノ・ノワール
 2. カベルネ・ソーヴィニオン
 3. メルロー
 4. シャルドネ
 5. ソーヴィニオン・ブラン
- これ以外にも葡萄酒品種はたくさんありますが、代表的な5品種を紹介します。

1. 「ピノ・ノワール」

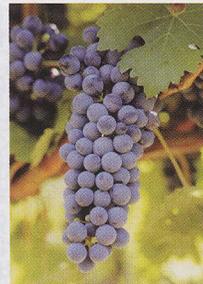


ブルゴーニュの赤葡萄酒に使用される高貴な品種です。冷涼な地区での栽培が要求されます。ブルゴーニュでは、ブレンドされることなく醸造されます。果皮がとて薄くて、繊細な取り扱いが必要です。知性よりも感性に強く訴える魅力的な葡萄酒品種です。

ブルゴニュのコート・ド・ドールのコート・

ド・ニュイで、この葡萄酒から作られる赤葡萄酒は最高に素晴らしいです。

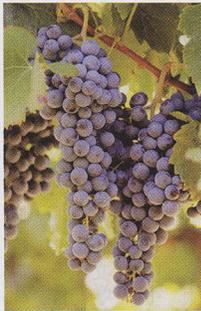
2. 「カベルネ・ソーヴィニオン」



ボルドー地区でよく使われる葡萄酒品種です。晩熟で比較的暖かい気候を好みます。ボルドーの葡萄酒は、これに次のメルローとブレンドして作られます。第三国で温暖なところでしばしば使われる葡萄酒品種です。

ボルドーのメッドク地区でこの葡萄酒から作られる赤葡萄酒は、こくがあり、渋みとのバランスは絶妙です。

3. 「メルロー」



「メルロー」の語源はフランス語の「ツグミ」を意味する「メルル」からきています。ツグミが早熟なメルローを真っ先についばむからと言われています。ボルドー地区のポムロールに「ロマネコンティ」に並ぶ素晴らしい葡萄酒があります。それは、「ペトリュス」です。この世の葡萄酒を超えています。これは、「メルロー」100%から造られています。

4. 「シャルドネ」



白葡萄酒品種の王様。発芽が早く遅霜の被害にしばしば会います。「シャブリ」ではこれを防ぐためにストーブを焚きます。オークの小樽発酵で魅惑的な葡萄酒が出来ます。ブルゴーニュでは、「モンラッシエ」という地区でこの世のものと思われない葡萄酒が生まれます。

5. 「ソーヴィニオン・ブラン」



この葡萄酒品種から作られる葡萄酒は柑橘系の香りが特徴です。ロワールの「ピュイイ・フュメ」はまさに土佐の「ブント」の香りがします。ニュージーランドの土壌には、この葡萄酒品種が素晴らしくマッチします。私の大好きな「クラウディ・ベイ」のソーヴィニオン・ブランはいつ飲んでも香りが楽しめます。葡萄酒は香りが命ですから。

私は和食を食べるとき、この葡萄酒品種の葡萄酒を合わせて楽しんでいます。特にポン酢の入った貝料理にこの葡萄酒を合わせると、素晴らしいマリアージュが楽しめます。