



W i n e

T e x t

B o o k

2023

Ver.1



*Sommelier for free*

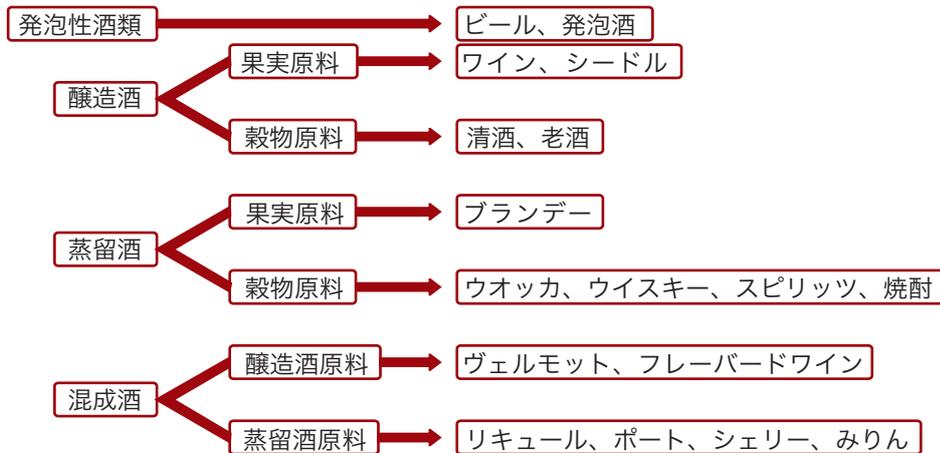
## 目次

<a href="#">1</a>	ワイン概論	1-1 ~ 1-19
<a href="#">2</a>	酒類飲料概論	2-1 ~ 2-20
<a href="#">3</a>	飲料概論	3-1 ~ 3-4
<a href="#">4</a>	フランス	4-1 ~ 4-4
<a href="#">5</a>	シャンパーニュ地方	5-1 ~ 5-7
<a href="#">6</a>	アルザス - ロレーヌ地方	6-1 ~ 6-5
<a href="#">7</a>	ブルゴーニュ地方	7-1 ~ 7-14
<a href="#">8</a>	ローヌ渓谷地方	8-1 ~ 8-5
<a href="#">9</a>	ボルドー地方	9-1 ~ 9-14
<a href="#">10</a>	ロワール地方	10-1 ~ 10-7
<a href="#">11</a>	南西地方	11-1 ~ 11-4
<a href="#">12</a>	プロヴァンス地方&コルシカ島	12-1 ~ 12-3
<a href="#">13</a>	ジュラ・サヴォア地方	13-1 ~ 13-3
<a href="#">14</a>	ラングドック・ルーシヨン地方	14-1 ~ 14-4
<a href="#">15</a>	イタリア	15-1 ~ 15-23
<a href="#">16</a>	日本	16-1 ~ 16-15
<a href="#">17</a>	ドイツ	17-1 ~ 17-10
<a href="#">18</a>	オーストリア	18-1 ~ 18-7
<a href="#">19</a>	カナダ	19-1 ~ 19-5
<a href="#">20</a>	アメリカ合衆国	20-1 ~ 20-12
<a href="#">21</a>	スペイン	21-1 ~ 21-37
<a href="#">22</a>	ポルトガル	22-1 ~ 22-8
<a href="#">23</a>	チリ	23-1 ~ 23-6
<a href="#">24</a>	アルゼンチン	24-1 ~ 24-7
<a href="#">25</a>	オーストラリア	25-1 ~ 25-6
<a href="#">26</a>	ニュージーランド	26-1 ~ 26-4
<a href="#">27</a>	南アフリカ	27-1 ~ 27-3
<a href="#">28</a>	スイス	28-1 ~ 28-5
<a href="#">29</a>	ハンガリー	29-1 ~ 29-4
<a href="#">30</a>	イギリス	30-1 ~ 30-4
<a href="#">31</a>	クロアチア	31-1 ~ 31-3
<a href="#">32</a>	ルクセンブルク	32-1 ~ 32-3
<a href="#">33</a>	モルドヴァ	33-1 ~ 33-2
<a href="#">34</a>	ルーマニア	34-1 ~ 34-3
<a href="#">35</a>	スロヴェニア	35-1 ~ 35-3
<a href="#">36</a>	ウルグアイ	36-1 ~ 36-4
<a href="#">37</a>	ジョージア	37-1 ~ 37-3
<a href="#">38</a>	ギリシャ	38-1 ~ 38-4
<a href="#">39</a>	ブルガリア	39-1 ~ 39-3
<a href="#">40</a>	テイスティング	40-1 ~ 40-10
<a href="#">41</a>	ワインと料理	41-1 ~ 41-10
<a href="#">42</a>	世界のチーズ	42-1 ~ 42-9
<a href="#">43</a>	ワインの購入・保管・熟成・販売	43-1 ~ 43-5
<a href="#">44</a>	ワインのサービス	44-1 ~ 44-4

## 参考文献

# 1 ワイン概論

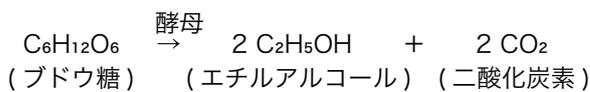
## 酒類の分類



## ワインの特性

- ・ワインとは、ブドウ果実を原料とし醸造した酒類のこと。
- ・1kgのブドウから搾汁される果汁(ワイン)の量は600~800mLである。

### ●アルコール発酵の化学式



- ・この化学式を示したのは、仏科学者Joseph Louis Gay-Lussac (ジョセフ・ルイ・ゲイ・リュサック、1778-1850)で、酵母による発酵のメカニズムを解明したのは Louis Pasteur (ルイ・パストゥール、1822-1895)である。
- ・アルコールは、肝臓のアルコール脱水素酵素により酸化され、アセトアルデヒドに変換される。アセトアルデヒドはアルデヒド脱水素酵素により酸化され、酢酸となって体外に排出される。

### ●ワインの成分

- ・ミネラル分(主にカリウム、カルシウム)を多く含む。
- ・有機酸含有量が他の種類に比べ多いので、雑菌が生じにくい。
- ・ワインの中の主な有機酸

ブドウに由来する酸	→	酒石酸、リンゴ酸、クエン酸
発酵によって生成した酸	→	コハク酸、乳酸、酢酸
貴腐ワインに含まれる酸	→	グルコン酸、ガラクチュロン酸

### ●ワインの効能

- ・アルコールを適量摂取することで、善玉コレステロール(HDL)濃度を上昇させる。
- ・赤ワイン
  - 動脈硬化予防/抗癌、抗カビ作用/血管保護/血小板凝集の抑制作用/血栓症予防/虚血性心疾患のリスク減少/LDL酸化抑制
  - \*1990年代から赤ワインの効果として心疾患 (=心臓病) による死亡率が低いという、いわゆる“フレンチ・パラドックス”が話題に。
- ・白ワイン
  - LDL酸化抑制力が赤ワインより強いとの報告もある/血小板凝集の抑制力が赤ワインより高い/利尿作用がある/有機酸による食欲増進/腸内細菌群のバランスを整える/殺菌効果が赤ワインより高い

## ワインの分類

### ●醸造法による分類

Still wine スティル・ワイン (炭酸ガスによる)発泡性を有しない白、赤、ロゼなど通常のワイン。

Sparkling wine スパークリング・ワイン

発泡性を有したワインのことで、日本の酒税法では 20℃におけるガス圧が 49Kpa 以上の炭酸ガスを含む酒類。一般的にはアルコール分は 9～15 度程度。

\*弱発泡性ワイン —— ガス圧 1～2.5 気圧

Petillan(仏)、Frizzante(伊)、Perlwein(独)

\*発泡性ワイン —— ガス圧 3 気圧以上

Vin mousseux、Cremant(仏)、Spumante(伊)

Schaumwein(独)

Fortified wine フォーティファイド・ワイン (酒精強化ワイン)

アルコール分40～80度以上の蒸留酒を添加し、アルコール分を15～22度程度にまで高めたもの。

味にコクを持たせ、保存性を高めている。

辛口まで発酵が進んでから添加する場合、辛口のフォーティファイド・ワインになる。この工程はMutage ムタージュと呼ばれる。

Flavored wine フレイヴァード・ワイン

ワインをベースに薬草、果汁、甘味料、エッセンスなどで香味付した混成種。

Dubonnet、Lillet(仏)、Vermouth(伊)、Sangria(西)、Retsina(ギ)

## EU 加盟国におけるワイン法による品質分類 (2009 年ビンテージより適用)

### ① A.O.P.(Appellation d'Origine Protégée): 地理的表示付きワイン

\*原産地呼称保護

- ・英語ではP.D.O.、イタリア語、スペイン語、ポルトガル語ではD.O.P.、ドイツ語ではg.U.と表記。
- ・認定条件＝指定地域内で栽培されたブドウのみから醸造する、生産は指定地域内で行うなど。

### ② I.G.P.(Indication Géographique Protégée): 地理的表示付きワイン

\*地理的表示保護

- ・英語ではP.G.I.、イタリア語、スペイン語、ポルトガル語ではI.G.P.ドイツ語ではg.g.A. と表記。
- ・認定条件＝指定地域内で栽培されたブドウを85%以上使用する、生産は指定地域内で行うなど。

### ③ V.S.I.G.(Vin Sans Indication Géographique): 地理的表示なしワイン

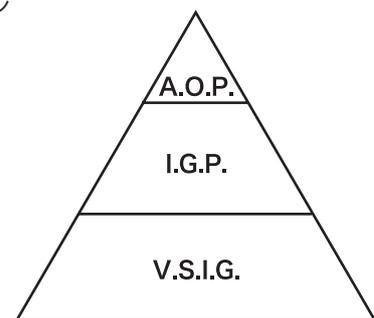
### ●ラベル表記

\*主な義務記載事項

- ・製品のカテゴリー
- ・A.O.P.、I.G.P.ワインはその表記と名称
- ・アルコール度数
- ・原産地
- ・瓶詰め業者(スパークリングの場合は生産者と販売業者)
- ・ボトルの容量
- ・スパークリングの場合、残糖量の表示

\*主な任意記載事項

- ・収穫年を記載する場合は、その年のブドウを少なくとも85%使用する
- ・単一品種名表示に際しては、そのブドウ品種を少なくとも85%使用する
- ・複数種のブドウ品種名を表示する際には、100%それらの品種で構成されること
- ・使用量の多い順に記載すること
- ・スパークリング以外の残糖量の表示
- ・生産方法に関する記載



## 世界の統計データ

世界のブドウ栽培面積	7,449,000ha (2018年)
世界のブドウ生産量	7780万t (2018年)
世界のワイン生産量	2.92億hℓ (2018年)

### 国別ワイン生産量順位 (2018年)

1位	イタリア
2位	フランス
3位	スペイン
4位	アメリカ
5位	アルゼンチン
6位	オーストラリア
6位	チリ
8位	ドイツ
9位	南アフリカ
10位	中国

### 国別年間ワイン消費量順位 (2018年)

1位	アメリカ
2位	フランス
3位	イタリア
4位	ドイツ
5位	中国
6位	イギリス
7位	ロシア
8位	スペイン
9位	アルゼンチン
10位	オーストラリア

## ワイン関連の歴史

BC2500年頃 BC3100~	ワインに関する最古の文献「ギルガメシュ叙事詩」(古代バビロニア英雄詩、シュメール人の作品)。
1500年頃	エジプトピラミッドにブドウ栽培・ワイン醸造の壁画
BC1700年頃	ハンムラビ法典「酒癖の悪い者にはワインを売るべからず」
BC1500年頃	ワインが一般化。エーゲ海諸国、ギリシャ、ローマへと広まった
BC600年頃	フェニキア人(現在のレバノン近辺に住んでいた民族)がMassilia(マッシリア マルセイユ)を築いた際、ワイン造りを伝えた
BC52年頃	ローマ軍のJulius César (Caesar) ジュリアス・シーザーによってGaule ゴール=ガリア(現在のフランス)が征服された。コートデュ・ローヌ、ブルゴーニュ、シャンパーニュ、ヴァル・ド・ロワールはシーザーによって、ポルドー地方、南西地方はローマ3執政の1人であるMarcus Lucinius Crassus(マルクス・ルキニウス・クラッスス)によってワイン造りが広められた
AD92年	ローマ皇帝 Domitianus(ドミティアヌス帝)はガリア地方のブドウ栽培禁止令を発布
270年	Probusプロブスがこの制限令を解除
313年	Constantinus(コンスタンティヌス帝)によりキリスト教が公認され、ミサ用ワインの需要が増加。フランク王国建国。クロヴィス王はキリスト教に改宗、ぶどう畑保護法を発布しワインが広まる
481年	フランク王国のCharlemagne(シャルルマーニュ。Karl カール、Charles チャールズと同一人物)大帝即位。キリスト教の保護とワイン生産を奨励
1098年	シトー派修道院 Clos de Vougeot クロ・ド・ヴージュ建立。
1152年	アキテーヌ地方(Bordeaux ボルドーが含まれる)のアリエノールとノルマンディ公アンリIII世が結婚
1154年	アンリIII世がイギリス王位を相続し、ヘンリーIII世となり、ポルドーはイギリス領となった
1337年~	
1453年	仏英間の百年戦争
1395年	ブルゴーニュ公フィリップ・アルディ(フィリップ勇敢王)がガメイ種の栽培禁止令を発布、ピノ・ノワール種栽培を奨励
1443年	ブルゴーニュ公国の財務長官 Nicolas Rolin ニコラ・ロランがBeaune ボーヌにオテル・デュー設立。Hospices de Beaune オスピス・ド・ボーヌと呼ばれる
1453年	百年戦争のフランスの勝利によりアキテーヌ地方をはじめ、イギリスに奪われた領土を奪回した
1668年	Dom Pérignon(ドン・ペリニヨン)がシャンパーニュ地方 Hautvillers(オーヴィレール)修道院のセラーマスターに任命される。 発泡の原理とアッサンブラージュのテクニックを発見した

17C末頃	産業革命 ガラス瓶とコルク栓が使用されるようになり、ワインの運搬・保存して瓶内熟成による品質向上に寄与
1789年	フランス革命
1801年	農務省大臣Chaptal(シャブタル)が補糖発酵法シャブタリザシオンを許可
1810年頃	Joseph Gay-Lussac(ジョセフ・ゲイ・リュサック)がアルコール発酵の化学方程式を発表
1855年	ボルドー等級格付け、パリ万国博覧会 (ナポレオン三世)
1855年～	
1856年	Oidium (オイディウム、うどん粉病) による被害。対応策は硫黄布
1857年	Oidium を硫黄によって解決
1857年頃	Louis Pasteur(ルイ・パストゥール)がPasteurisation(パストゥリザシオン。低温殺菌法)を開発。また、酵母による発酵のメカニズムを解明
1863年～	フィロキセラ (正式名: Phylloxéra Vastatrix) による被害。
19C末	➔アメリカ産の台木にブドウ樹を接ぎ木 (1884年)
1878年～	ベト病 (Mildiou ミルデュ)がヨーロッパで発見された
1880年	➔ボルドー液散布
1935年	I.N.A.O.(Institut National des Appellations d'Origine des vins et eaux-de-vie アンスティテュ・ナショナルデザペラシオン・ドリジヌ・デ・ヴァン・エ・オー・ド・ヴィ; ワイン・スピリッツ国立原産地名称研究所) 設立。A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée アペラシオン・ドリジヌ コントロレ; 原産地統制名称ワイン) 誕生
1945年	A.O.V.D.Q.S. (Appellation d'Origine-Vins Délimités de Qualité Supérieure アペラシオン・ドリジヌ・ヴァン・デリミテ・ド・カリテ・シュペリウール原産地名称上質指定ワイン) 誕生
1949年	A.O.V.D.Q.S. が I.N.A.O.の管轄下に
1979年	ONIVINS (全国ワイン同業者連合会) が Vins de Pays(ヴァン・ド・ペイ)、Vins de Table(ヴァン・ド・ターブル)を管轄
20C後半	醸造学の発展により、世界各地でワインの品質が急激に向上
1990年代～	自然や環境に配慮した自然派栽培法が広がる

## ブドウとその栽培

### ●ブドウ栽培地域の気候的区分

#### 大陸性気候

- ・昼と夜、夏と冬の気温の差が大きい
- ・季節の違いが明確な気候
- ・ヴィンテージごとの品質の差がしやすい
- ・フランスBourgogne (ブルゴーニュ)、中央・東ヨーロッパなど

#### 海洋性気候

- ・海に近い地域の気候
- ・海と陸とのあいだで吹く風の影響で、気温の日較差が少ない
- ・降水量が多く、湿度は高い
- ・晩熟型ブドウに適している
- ・フランス Bordeaux (ボルドー)、オーストラリアCoonawara (クナワラ) など

#### 地中海性気候

- ・温暖、夏は日照に恵まれ、乾燥した気候。冬は穏やかで、雨量が増える (ブドウ栽培において、有利な気候条件)
- ・ブドウの成育期間中は雨が少ないので病害少なく、成熟期は安定。
- ・南フランス、スペイン、イタリア、オーストラリア、アメリカ など

#### 高山性気候

- ・標高の高いブドウ栽培地域 (標高500 ~ 1000m程度) は、平地と比べて気温は低く、天候の変化が大きく、一般に風が強い
- ・畑の向きや傾斜度により、気温、日照量、降水量などの差が大きい
- ・山梨、長野、フランスJura-Savoie (ジュラーサヴォワ)など

## ●主要ブドウ品種

- ・ブドウは、ブドウ科(=Vitaceae ヴィタセア)のブドウ属 (=Vitis ヴィティス) に属す蔓性の多年性植物。ブドウ属には多くの種が含まれ、原産と考えられる地域により性質が異なる。
- ・主なものに、欧・中東系種、北米系種、東アジア系種などがあり、それぞれのグループには夥しい数の品種がある。

### Vitis Vinifera/ヴィティス・ヴィニフェラ (欧・中東系種)

- ・ワイン醸造に適しており、フィロキセラ耐性をほとんどもたない。
- ・世界のワイン用ブドウはほぼVinifera種に含まれ、約 1,000品種以上ある。
- ・現在栽培されているのは数百種で、実際にワイン醸造に使用される品種 は約100種程度。

### Vitis Labrusca/ヴィティスラブルスカ (北米系種)

- ・湿った気候に適応しており、耐病性も強いが、“Foxy flavor (フォキシ・フレヴァー)” と呼ばれる独特の香りをもつ。
- ・ほとんどは生食、ジュース用として食される。

### Vitis Amurensis/ヴィティス・アムレンシス(東アジア系種)

- ・東アジアを中心に自生する。

### Vitis Coignetiae/ヴィティス・コワニティ

- ・日本で自生する山ブドウ。

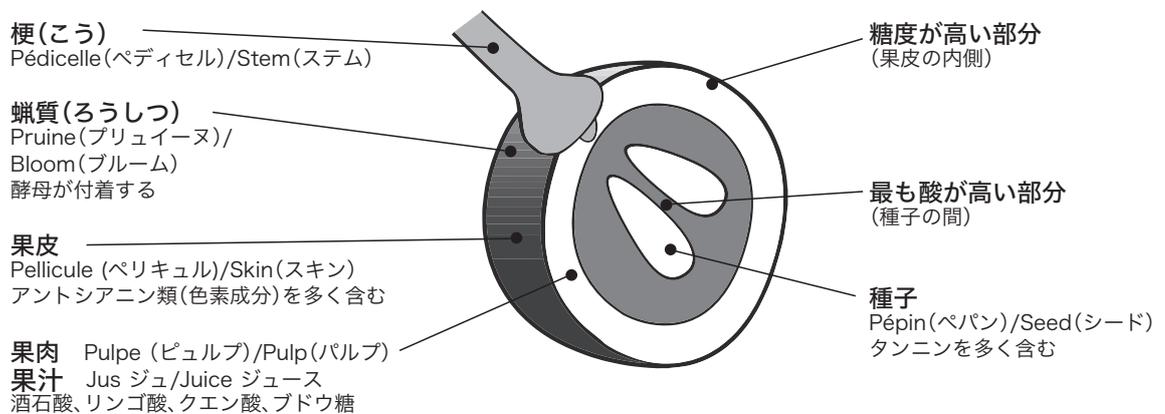
#### \*シノニム: 葡萄品種の別名

もともと同じ品種であっても、国や地方によって呼び方が異なるものがあり、生産地ごとの別名をシノニムという。(例): シュナンブラン=ステイーン

#### \*交配品種・交雑品種

・交配品種とは“同じ種”で、交雑品種とは“異なる種”で、2種以上をかけあわせて生まれた品種のこと。

## ●ブドウの断面図



## ●ブドウの生育サイクル (北半球の場合)

月	生育状態	栽培作業
11月	休眠	土寄せ
12月		
1月		剪定
2月		
3月	↓	
4月	萌芽期	畝くずし
5月	展葉	
6月	開花 約100日↑	新梢固定・夏季剪定
7月	結実・色付き・成熟↑	
8月	約40日↓	
9月		
10月		収穫

## ●ブドウ栽培に適した条件

栽培地域	北緯30~50度/南緯30~50度
気温	・平均気温:10~20℃ (ワイン用ブドウは10~16℃が最適) 必要な条件……年間平均:9℃以上 開花期:15~25℃ 着色・成熟期:20~25℃
日照	・生育期間(萌芽~成熟)に必要な日照時間:1,000~1,500時間 光合成をし生育するには、最低限の日照量と気温が必要
水分	・年間降水量:500~900mm 生育期前半は十分な降雨が望ましく、初夏から秋まで過度の降雨は好ましくない
土壌	・水はけの良い土地、痩せた砂利、礫質土壌 カリウムなどのミネラル成分が必要で、バランスがとれていること
標高	・標高が100m上がると気温は0.6℃下がるとされる。標高はブドウ栽培に大きな影響がある。

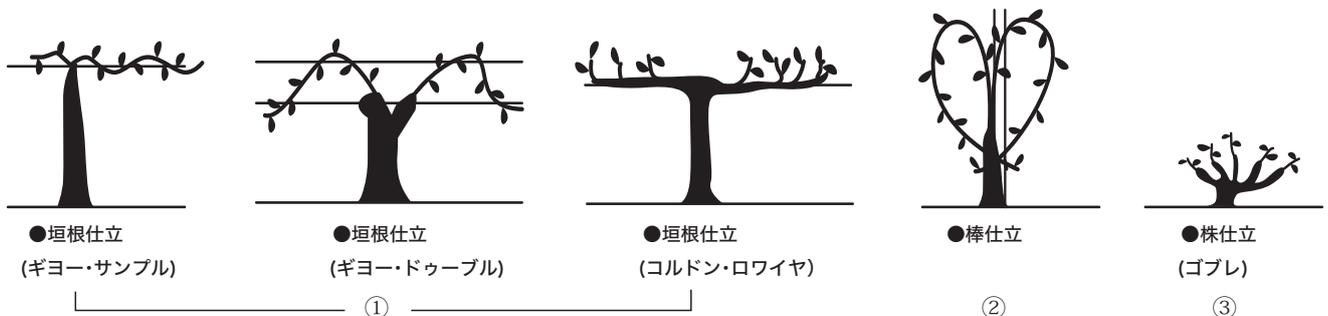
## ●ブドウ由来の香り成分

- ①Thiol compounds チオール化合物  
ソーヴィニオン・ブランの香りとして、3MH(3-Mercapto hexanol)、3MHA(3-mercaptohexyl acetate)、4MMP(4-Mercapto-Methylpentanone)などのチオール化合物が見つかり、これらはグレープフルーツ、パッションフルーツ、猫尿などの香りを持ち、濃度によってニュアンスが変わる。酸化に弱く、醸造時に配慮を必要とする。日本の甲州も3MHを持つ。
- ②Terpenes テルペン類  
マスカットやリースリングに含まれるLinaloolリナロールや、ゲブルツトラミネールに含まれるGeraniolゲラニオール等がある。リナロールはコリアンダーシードに大量に含まれる。
- ③Furaneol フラネオール  
ヴィティス・ラブルスカのブドウに多く含まれる物質で、イチゴの香りを持つ。Furaneolとはスイスの香料会社の商標名。マスカットベリーAに多く含まれる。
- ④Rotundone ロタンドン  
シラーに含まれる胡椒の香りの元となる物質で、グリュナー・ヴェルトリーナー等の他のブドウにも含まれる。冷涼な気候ではこの濃度が高くなることが知られており、クールクライメート・シラーと呼ばれるワインは胡椒のニュアンスが強いことが多い。
- ⑤IBMP(Isobutyl-methoxypyrazine) イソブチル・メトキシピラジン  
熟する前のブドウには青臭く、ピーマンのような香り成分があり、ピーマンにも多量に含まれる。ブドウが熟するとともに減少し、完熟時には知覚できないレベルまで減る。  
カベルネ・ソーヴィニオンをはじめとしたボルドー原産のブドウ品種はIBMPを多く含み、ブドウの中に残りやすい。テイステイングコメントで使用されるPyrazineは通常このIBMPを指す。

## ●ブドウの栽培方法

- ①垣根仕立: 針金と柱を用いて結果枝(実がなる枝)を地面と垂直に伸ばす仕立てで、“長梢剪定”と“短梢剪定”に分けられる。フランスのBordeaux ボルドー地方、Bourgogne ブルゴーニュ地方、ドイツ、イタリアなど世界的に広く実施。19世紀にフランスの植物学者Jules Guyot ジュール・ギヨが広めた剪定法である。
- ②棒仕立: ドイツのMosel モーゼル地方、フランスのRhône ローヌ地方北部など、急斜面に適している。
- ③株仕立: 南フランス、スペイン、ポルトガルなど、新梢が伸びすぎない乾燥地で使われている。
- ④棚仕立: 日本、イタリア、エジプトなど降雨の多いところや日差しが強いところで使われている。生食用ブドウに適用されることが多い。Pergola(仏)という。

## <ブドウの仕立て方>



## ●有機農法によるブドウ栽培

### 有機農業

(仏 Agriculture Biologique アグリカルチュラル・ビオロジック/

英 Organic Agriculture オーガニック・アグリカルチャー)

日本では、“有機農業の推進に関する法律”において、“化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと、並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業”と定義されている。

国際的な認証団体で最大のものとして、1991年設置されたフランスのEcocert エコセール(本拠地トゥールーズ)がある。

### 有機ワイン (Vin Biologique ヴァン・ビオロジック / Organic Wine オーガニック・ワイン)

法律上、“有機ワイン”と表示できるものは、有機農業により栽培されたブドウを用い、すべての製造ラインにおいて有機ワインではないものとは隔離され、公的機関の認証を受けたワイナリーにおいて生産されたもの。

日本では、“有機農畜産物加工酒類”または“有機農産物加工酒類”と表示される。EUでは、2012年に“Vin Biologique(=有機ワイン)”についての規定が制定され、規定を満たしたワインは、EUの共通ロゴと“Vin Biologique”と表示可能。

### Biodynamie ビオダイナミ/Biodynamics バイオダイナミックス

- ・Rudolf Steiner (ルドルフ・シュタイナー) が提唱した農法で、循環型農業の側面をもち、農事暦を活用し、植物がもつ生命力を自然界のエネルギーで活性化し、安定した農業生産を目指す。
- ・月や惑星の動きと植物の成長を調和させることを重視した農事暦を用いた栽培スケジュールや、農薬を使用せずにPréparation (プレパラシオン) と呼ばれる調剤剤を利用する。
- ・Biodynamie農法の指導と認証活動を行う“Demeter (デメター)”はドイツを拠点とする認証団体。有機無農薬栽培に加えて、Biodynamie農法を規定通りに実施していることが認定条件。

### 減農薬栽培 (Lutte Raisonnée リュット・レゾネ/

Sustainable Practices サステイナブル・プラクティシーズ)

- ・農薬の必要性は認めた上で、その使用量を最小限にとどめる”という考え方に基づく栽培法は、フランスで“Lutte Raisonnée”と呼ばれる
- ・日本語では、“減農薬栽培”と訳されることが多い。

## ●ブドウ品種の選抜・交雑

### 仏Selection Clonaleセレクション・クローナル/英Clonal Selectionクローナル・セレクション

- ・ブドウは一般的に種子ではなく挿し木で増やす。挿し木苗は親株の特徴を安定して出せる。
- ・クローンは番号で識別される。

### 仏Selection Massaleセレクション・マッサル/英Massal Selectionマッサル・セレクション

- ・好ましい株を残す「集団選抜」をいう。
- ・遺伝子の多様性が見込まれる。

### 台木用ブドウ

19Cブドウの三大病虫害のひとつ、フィロキセラ対策として用いられた交雑。

アメリカ原産のブドウには強いフィロキセラ耐性があることを発見(仏モンペリエ大学 Jules Emile Planchon ジュール・エミール・プランション博士による)。

これらのブドウを台木としてVitis Viniferaの枝を穂木として接ぎ木した苗を植えることで被害が減少した。

#### 三大台木原種

##### ①リパリア種

湿った土壤に強い、早熟性、収量少なめ、挿し木の際に根が出やすい、石灰質土壤に弱い。

##### ②ルペストリス種

乾燥土壤に強い、晩熟性、収量多め、石灰質土壤に弱い。

##### ③ベルランディエリ種

乾燥土壤に強い、石灰質土壤に強い、挿し木の際に根が出にくい。

##### ○同じ種を掛け合わせることを「交配」crossing

異なる種を掛け合わせることを「交雑」hybridizationと呼ぶ

##### ○三大台木原種の交雑種でよく使われるもの

・3309 リパリア×ルペストリス

中程度の乾燥土壤に適し、穂木との相性良い。樹勢弱め。

- ・101-14 リパリア×ルペストリス  
根は浅め。やや湿った土壌を好む。穂木との相性良い。
- ・SO4 ベルランディエリ×リパリア  
湿潤な粘土土壌を好む。樹勢強め。
- ・5BB ベルランディエリ×リパリア  
湿潤な粘土土壌を好む。樹勢強い。
- ・AXR#1 ヴィニフェラのAramon×V. rupestris(1879年リリース)  
台木の3原種にヴィニフェラ種を交雑した台木

## ●ブドウの病虫害・生理障害とその対処法

### 1、カビ(糸状菌類)によるもの

- ①ベト病(仏Mildiouミルデュー／英Downy Mildewダウニー・ミルデュー)
  - ・白カビにより落葉、落花、落果
  - ・19C後半にアメリカから輸入されたブドウ樹により伝播
  - ・1878年ヨーロッパで発見
  - ・対処法:ボルドー液(硫酸銅+生石灰+水)の散布
- ②灰色カビ病(仏Pourriture griseプリチュール・グリーズ／英Gray moldグレイ・モールド)
  - ・乾燥した環境で完熟ブドウに付くと貴腐となる。
  - ・対処法:イプロジオン水和剤の散布
- ③ウドンコ病(仏Oidiumオイディウム／英Powdery Mildewパウダリー・ミルデュー)
  - ・北アメリカ由来のカビで、若枝またはブドウ果粒が白色の粉で覆われたようになり、生育障害を引き起こす。1850年頃ヨーロッパに伝播。
  - ・対処法:硫黄を含む農薬の散布、ベンレート(ベノミル)剤による殺菌
- ④晩腐病(仏Pourriture de Maturité des Baiesプリチュール・ド・マチュリテ・デ・ベ/英Ripe rotライブ・ロット)
  - ・収穫期のブドウ果実を侵し、腐敗、ミイラ化させる。
  - ・日本におけるブドウ病害では被害最大
  - ・対処法:ベンレート(ベノミル)剤の散布
- ⑤エスカ ESCA
  - ・ローマ時代の文献に記述が見られる、最も古くからあるカビによるブドウの病気
  - ・感染すると葉の色が変色し枯れて落葉する
  - ・対処法:効果的な対策は確立されていない。
- ⑥Excorioseエスコリオーズ
  - ・病原菌:Phomopsis viticolaフォモプシス・ヴィティコラ
  - ・前年のうちに雨風などでカビの胞子が運ばれて、ブドウに付着し、翌年萌芽して数週間のうちに増殖する。
  - ・対処法:枝はかさぶた状になり、剪定の際にこの枝を残すとカビの胞子が残り、翌年の枝にもこの症状が出るため、健全な枝を翌年用に残す必要がある。感染した枝は可能な限り冬の間に燃やして、胞子を残さないようにする。

### 2、バクテリア(細菌)によるもの

- ①根頭癌腫病 Crown gall クラウン・ゴール
  - ・病原菌:Rhizobium radiobacterリゾビウム・ラジオブクター(Agrobacterium tumefaciens アグロバクテリウム・テュメファシエンヌ)
  - ・土壌中に広く存在するバクテリア(土壌細菌)が、ブドウの組織に感染し、こぶ状の固まりを作る病気。冬の寒さが厳しい地域ではかなりの被害が見られる。
- ②ピアス病(仏Maladie de Pierce マラディ・ド・ピアス／英Pierce's Diseaseピアス・ディジーズ)
  - ・バクテリア(細菌)により引き起こされる病気で、シャープシューターと呼ばれるヨコバイの仲間がバクテリアを感染させる。
  - ・葉が葉緑素を失い落葉が進み、数年のうちに樹を枯死させる。北米を中心にスペインやイタリアでも被害が出ている。
  - ・対処法:ヨコバイが繁殖しないように殺虫剤を用いる。
- ③Flavescence doree フラヴサンス・ドレ
  - ・病原菌:Candidatus Phytoplasma vitis カンデイダトウス・フィトプラズマ・ヴィティス)
  - ・北アメリカから伝播したヨコバイの一種Scaphoideus titanusスカフォイデウス・タイタヌスが樹液を吸う際に上記のバクテリアをブドウ樹に感染させることで起きる病気。白ブドウでは生育期間中に葉が黄色くなり、黒ブドウの葉は赤くなる。
  - ・ブドウの房は充実せず、樹は徐々に弱り、数年で枯死する。
  - ・対処法:ヨコバイの一種が繁殖しないうちに殺虫剤を用いる。

### 3、その他

#### ①ウイルス病

- ・ウイルスが植物、動物、昆虫、バクテリアなどを介してブドウに被害をもたらす
- ・ブドウに関するウイルス病は現在50種類ほど知られており、ブドウ・リーロール(葉巻病)フレック、コーキーバークなどがある。
- ・対処法:ウイルスフリーブドウ苗の育成(苗木の茎や根の先端組織を切り取り、無菌状態で成長させたのち、畑に返す)

#### ②ブドウネアブラムシ(仏Phylloxera フィロキセラ/英Phylloxera フィロキセラ)

- ・アブラムシの一種(1mm程度)で、植物の根や葉に寄生し樹液を吸い、数年かけて枯死に至らせる。
- ・19世紀中頃にアメリカから輸入されたブドウ樹により伝播
- ・対処法:フィロキセラに耐性を有する北米系種の台木に接木苗をつくる

#### ③花振り(花流れ)仏Coulureクリュール

- ・受粉、結実がうまくいかず果房につく果粒が極端に少なくなり、収穫量が減る現象で、生理障害の一つ。低音、多雨など様々な原因によって起こる。
- ・花粉による受精を経ない単為結果(種子なし果実)が多く発生すると、肥大せず小粒のまま果実になる(=Millerandageミルランダージュ)場合もある。

## ワインの醸造

### 1. スティル・ワインの醸造

#### ●基礎

##### ①亜硫酸(二酸化硫黄)について

- ・酸化を防ぐ目的で、微量の亜硫酸が添加される。
- ・亜硫酸には還元剤としての特性、そして静菌作用がある。
- ・貯蔵中のワインの管理では亜硫酸濃度を維持することが必要である。
- ・活性型亜硫酸濃度の目安としては、白ワイン0.8ppm、赤ワインで0.6ppmとされる。

##### ②酵母について

- ・アルコール発酵に用いられる酵母は”Saccharomyces cerevisiae(サッカロミセス・セレビシエ)”に分類される。
- ・優秀な酵母を選抜し、フリーズドライで乾燥させた培養酵母が利用できる
- ・土着酵母を仏levure indigèneル ヴェール・アンデイジェン/英wild yeast ワイルドイーストという。

##### ③乳酸菌

- ・ブドウに含まれるリンゴ酸は、乳酸菌により、乳酸菌と炭酸ガスに分解される(マロラクティック発酵)

#### ●発酵・貯蔵容器・コルク

##### ステンレスタンク (Cuves à vin en inox キューブ・ア・ヴァン・アン・イノックス)

- ・白には縦長の形状をしたタンクが、赤には寸胴型タンクが適している。
- ・ワインは酸が強いので、酸に強いスペックのステンレスが使われる。
- ・金属製タンクのメリット
  - \*熱伝導性が良いので温度管理が容易。
  - \*殺菌がしやすく衛生管理が容易。
  - \*ワインの酸による腐食が起きにくい。

##### コンクリートタンク (Cuves à vin en béton キューブ・ア・ヴァン・アン・ベトン)

- ・保温性が良く、木桶よりも内部の殺菌や清掃がしやすい。
- ・独立型の直方体のタンクや、木桶と同じ形状のコニカル形、卵形など様々な形状がある。

##### 木桶 (Cuves à vin en bois キューブ・ア・ヴァン・アン・ボワ)

- ・材質はオーク材が多く、保温性に優れており、特に高級な赤ワインの仕込みに使われる。
- ・ピジャージュ(1-12ページ参照)、ルモンタージュ(1-12ページ参照)

##### オーク樽 (Cuves à vin en chêne キューブ・ア・ヴァン・アン・シェーヌ)

- ・貯蔵容器として、また輸送容器として発達してきた。

#### ・代表的な樽の種類

\*Barrique (バリック)。容量は225L。主にBordeaux (ボルドー) で使用される。

\*Pièce (ピエス)。容量は228L。主にBourgogne (ブルゴーニュ) で使用される。

#### ・樽育成 (Élevage en tonneau エルヴァージュ・アン・トノー)

発酵を終えたワインをオーク樽に移しえ、セラーで1~2年間育成 (= Élevage) させる。樽材からタンニンが溶出し、ワインの味わいがまるやかに変化する。

この間、ワインは樽の木材に吸収されたり、木目を通して蒸発するため、目減り分の補填 (=Ouillage ウイヤージュ) を定期的に行う。

#### ・樽育成の主な効果

- ①酸素との接触が穏やか
- ②澄清化の促進
- ③フェノール成分の重合による沈殿
- ④樽からタンニンやココナッツ香などの成分抽出
- ⑤赤ワインの色調の安定化
- ⑥風味の複雑化

#### ・樽発酵 (Fermentation en tonneau フェルマンタシオン・アントノー)

主に白ワインの醸造で行われる。発酵後は澱引きせず、Sur Lie (シュル・リー) 状態で樽育成されることが多い。

#### ・オークの種類

オークの原産地国はフランス産、スロヴェニア、アメリカ、ロシアなど。

オークでは多くの種があり、いずれもケルカス属に分類される。

ケルカス属のうち、ヨーロッパにはワインに用いられる主なものはセシル・オーク (学名ケルカス・ペトラエア) とペドンキュラータ・オーク (ケルカス・ロブール) の2種が自生している。

\*北アメリカのオーク

アメリカン・ホワイト・オークが自生している。

アメリカのオークはタンニンが少なめ、ヴァニラ香やココナッツ香が強め。

\*ヨーロッパのオーク

タンニンが多め、ヴァニラ香やココナッツ香は控えめ。

### 〈 フランスのオーク材の産地 〉

- 01 Limousin (リムーザン)
- 02 Tronçais (トロンセ)
- 03 Allier (アリエ)
- 04 Nevers (ヌヴェール)
- 05 Bourgogne (ブルゴーニュ)
- 06 Vosges (ヴォージュ)



#### ・オークの木から樽側板(かわいた:仏 merrain、英 stave)を製材する方法

\*ヨーロッパ産・オーク/柾目(まさめ)取り

\*アメリカン・オーク/板目(いため)取り

#### ・樽材の自然乾燥(仏 Séchage naturel セシャージュ・ナチュレル / 英 Seasoning シーズニング)

屋外に置き、2~3年間自然乾燥させる。その間、雨や日光、気温の変化などにより、余分な成分が溶出し、オーク材は乾燥してゆく。この期間にヴァニラ香やココナッツ香が強くなる。この工程を“シーズニング”と呼び、どの地域でシーズニングを行うかで、樽がもつ味わいに違いが生まれる。

#### ・樽のトースト(焼き)

ヴァニラ香をもつ“ヴァニリン”などが生じる。

樽の内部のトースト具合によって、“Light toast”、“Medium toast”、“Heavy toast”などのように呼ばれるが、トーストの度合いが軽いほど、ワインは樽材に浸み込みやすく樽材からのタンニン抽出が多くなる。またトーストの度合いが強いと、煙、コーヒー、カラメルなどのロースト香が強くなる。

- ・オークチップの使用に関する動き  
EU 地域内でのワイン生産に、オークチップの使用が認められた (2006年10月11日付)

## ●仏Bouchage (ブシャージュ) / 英Closure (クロージャー)

ワインの瓶詰めにはさまざまな栓が用いられるが、これらを総称して“Closure” クロージャーと呼び、コルク型と金属製のスクリューキャップ型、その他のものに分けられる。

## ●コルク栓 仏Bouchon en liège(ブション・アン・リエージュ) / 英Cork(コルク)

### 天然コルク

- ・天然のコルクはコルク櫂が原料
- ・主要産地はポルトガル、スペインなどで、上質なコルクとなるためには10年以上かけてコルク層が成長するのを待つ必要がある。
- ・コルクに含まれるTCA(=2,4,6 -Trichloroanisole トリクロロアニソール)によってワインの劣化をひきおこすこともある。
- ・Bouchonné(ブショネ=Corkedコークト、コルク臭の意)

### 圧搾コルク

- ・天然のコルクを打ち抜いた後の残り部分のコルクを、細かい粒子状にして、栓の形状に固めたもの

### 合成コルク

- ・プラスチックからつくられる栓

## ●スクリューキャップ Capsule à Vis(キャプシュル・ア・ヴィススク) / Screw Cap(スクリューキャップ)

- ・現在のスクリューキャップ気密性が高くなったため、高級ワインにも使用され始めている。
- ・金属のキャップはコルクと違って酸素を通さないので還元臭が出るリスクがある。そのため、瓶詰め前にワインの溶存酸素濃度を調整する必要がある。

### <スクリューキャップの利点>

- ①開けやすく再栓が容易
- ②コルクに由来する異臭が生じない
- ③コルクくずが瓶内に混入しない
- ④コルクの品質のバラツキによる漏れや酸化の心配がない

## ●その他

Vinolok、ガラス製の栓など

## 【赤ワインの醸造工程】

### 仏 Vendange / 英 Harvest ヴァンダンジュ/ハーベスト (収穫)

- ・黒ブドウを収穫。
- ・収穫の際に傷んだ粒を取り除く。

### Triage des Raisins/ Sorting トリアージュ・デ・レザン/ソーティング (選果)

- ・収穫したブドウをワイナリーに搬入した後、破碎の前に選果をする。
- ・選果とは、(選果台の上をブドウが移動する間に) 望ましくないブドウを取り除くこと。

### Egrappage/Destem エグラパージュ/ディステム (除梗)・ Fouillage/Crush フーラージュ/クラッシュ (破碎)

- ・果梗を取り除き (除梗)、ブドウの実を潰す (破碎) 工程
- ・酸化防止と殺菌のため、二酸化硫黄 (亜硫酸) を加えることがある。
- ・除梗をせず、房ごと圧搾する“全房圧搾 (= ホールバンチプレス)” をする場合あり。

### Fermentation Alcoolique / Alcoholic Fermentation フェルマンタシオン・アルコリック/ アルコリック・ファーメンテーション (主発酵)

- ・ブドウの果汁、果皮、果肉、種子 (場合によっては果梗も) の混合物である果醪 (仏 Moût ムー = 英 Must マスト) を木桶またはタンクに入れ、(培養) 酵母を加える。
- ・主発酵が始まると、果醪中の糖分は酵母によってアルコール (= エタノール) と二酸化炭素 (= 炭酸ガス) に分解される。
- ・発酵温度は 30°C 前後。
- ・ワインのアルコール分を高めるため、補糖 (= Chaptalisation ※シャプタリザシオン) される場合があるが、地域、収穫年により制限がある。  
※化学者で、ナポレオン1世統治下の内務大臣だった Jean-Antoine Chaptal (ジャン・アントワヌ・シャプタル) に由来。

### Macération/Maceration マセラシオン/ マセレーション (醸し)

- ・アルコール発酵中、果皮から赤い色素アントシアニン、種子から渋味の成分タンニン抽出する工程。
- ・発酵で生じた二酸化炭素により、果皮、果肉、種子が果醪上部に浮上し、果帽 (Chapeau de Marc シャポー・ド・マール) を形成。
- ・果帽部分の温度調節・成分抽出などを目的として、タンクの下から発酵中の果醪液を抜いて、果帽を液中に浸し、上から全面に渡り散布する作業 (= Remontage ルモンタージュ / Pampling Over ポンピングオーバー) を行う。
- ・発酵タンクの容量が小さい場合は、Remontage ではなく人力による攪つき (= Pigeage ピジャージュ / Punching パンチングダウン) を行うワイナリーもある。

### Pressurage/Press プレシュラージュ/プレス (圧搾)

- ・アルコール発酵および醸しが終わると、タンクの下からワインを抜き取り、液体 (ワイン) と固体 (果皮・種子) を分ける。固体部分を圧搾機にかけ、さらに液体を得る。
- ・“フリーラン・ワイン”と“プレス・ワイン”
- ・ワイン自身の重さと果帽の重みにより自然に得ることができるものをフリーラン・ワイン、圧搾して得られるワインをプレス・ワインという。

### Fermentation Malolactique/Malolactic Fermentation フェルマンタシオン・ マロラクティック/ マロラクティック・ファーメンテーション (マロラクティック発酵) : M.L.F.

- ・主発酵中や後に、果汁やワイン中に含まれるリンゴ酸 (= Malic acid マリック・アシッド) が、乳酸菌の働きによって、乳酸 (= Lactic acid ラクティック・アシッド) と炭酸ガスに分解される発酵。設定温度 20 度以上。



- ・副生成物として、ヨーグルトなどの乳製品の香りをもつ“ダイアセチル”が生じる。

・ M.L.F. の効果

- ①酸味が和らげられ、まろやかになる。
- ②複雑性が増し、豊かな香味を形成する。
- ③リンゴ酸がなくなり、微生物学的に安定する。

- ・ アルコール発酵が終わった赤ワインは、基本的に M.L.F. を行う。
- ・ 白ワインの場合、Sauvignon Blanc (ソーヴィニヨン・ブラン) や Riesling (リースリング) では M.L.F. はほとんど行わないが、Chardonnay (シャルドネ) では行うことも多い。
- ・ M.L.F. はタンクで行う場合と樽で行う場合がある。
- ・ 現在では、アルコール発酵とマロラクティック発酵を並行することも広く行われるように。(仏 co-inoculation コ・イノキュラシオン)

**Élevage/Aging エルヴァージュ/エイジング (貯蔵・熟成・育成)**

- ・ 発酵を終えた赤ワインを樽またはタンクに移し替えて、1~2 年置く。
- ・ 樽使用の場合、ワインの蒸発があるため、定期的に補填 (=Ouvillage ウイヤーージュ) を行う。

**Soutirage/Racking スーティラーージュ/ラッキング (澀引き)**

- ・ 澀 (=Lie リー: ブドウ由来のポリフェノール、酒石などの混合物) が沈殿するので、上澄みを別の容器へ移し替える。
- ・ タンクや樽での、貯蔵・育成中に数回行う。

**Collage/Fining コラーージュ/ファイニング (清澄)**

- ・ ワインの透明度をさらに上げるため、清澄剤を使用する。
- ・ 清澄剤は伝統的な卵の白身のほか、Tannic acid (タンニン酸)、Gelatin (ゼラチン)、Bentonite (ベントナイト) などがある。

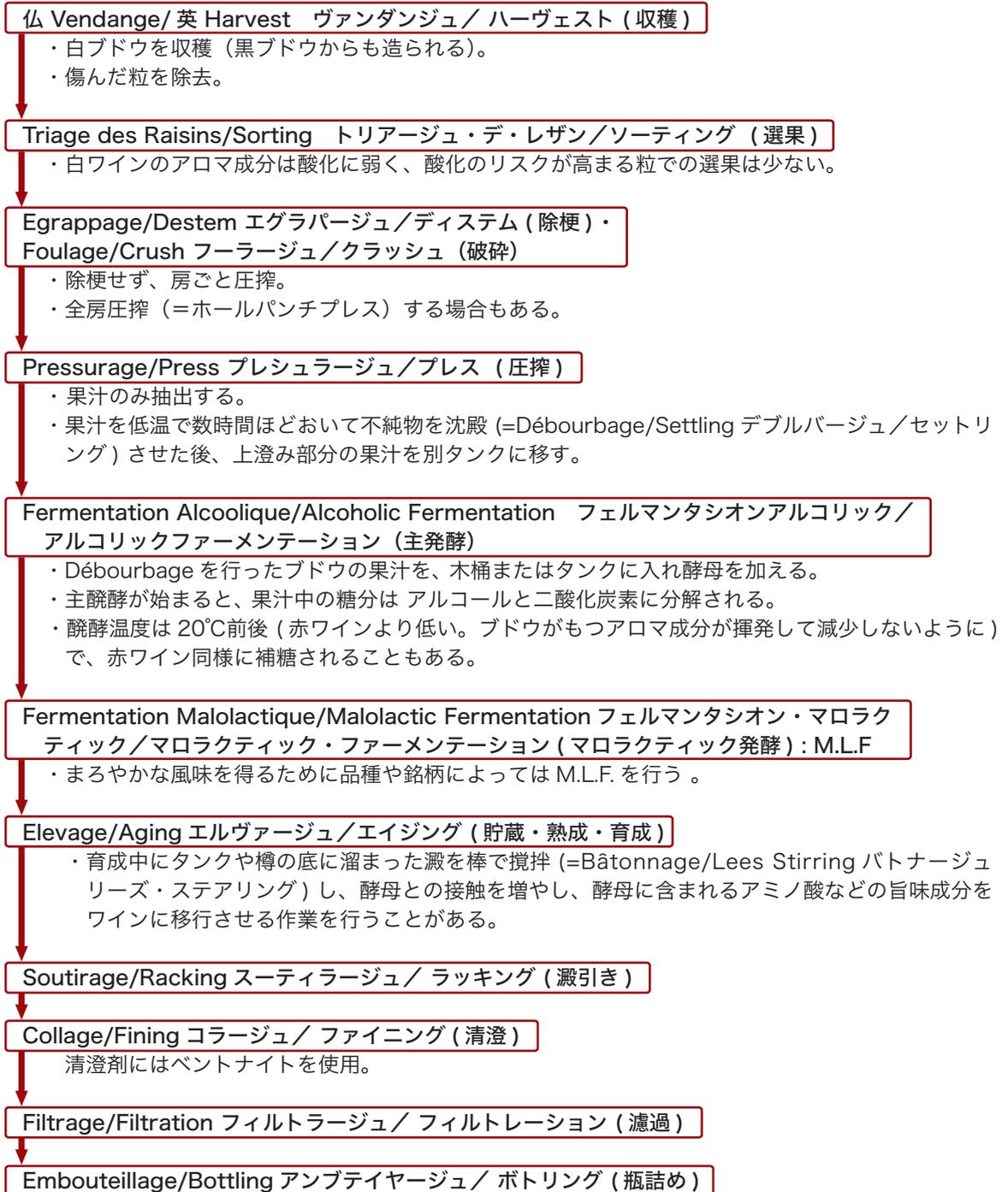
**Filtrage/Filtration フィルトラージュ/フィルトレーション (濾過)**

- ・ 瓶詰め前、シート濾過器などでワインを濾過する。

**Embouteillage/Bottling アンブテイヤーージュ/ ボトリング (瓶詰め)**

- ・ 早飲みタイプのワインは瓶詰め後すぐにラベルを貼る。
- ・ 長期熟成タイプの場合は、瓶詰め後ラベルを貼らない状態で瓶熟。

## 【白ワインの醸造工程】



## 2. スパークリングワインの製法

- ・発泡性ワインはフランスではVin mousseux ヴァン・ムソー、Cremantクレマン、ドイツではSchaumwein シャウムヴァイン、Sektゼクト、Spumanteスプマンテ、スペインではEspumosoエスプモーソと呼ばれている。
- ・OIVの規定では、スティル・ワインは20°Cで二酸化炭素の含有量4g/ℓ未満のワインとし、一方でPetillant ペティヤンは、3g/ℓを超え5g/ℓ以下の二酸化炭素を含有するワインとしている。スパークリングワイン(Vin mousseux)は20°Cで3.5 bars(小容量瓶で3.0bars)以上の炭酸ガス圧を有するものと定義している。

### ①トラディショナル方式(英 Traditional Method トラディショナル・メソッド / 仏Méthode traditionnelle メトード・トラディショナル= Méthode Champenoiseメトード・シャンパーヌーズ= シャンパーニュ方式)

スティル・ワインを瓶に詰め、糖分と酵母を加え、密閉して瓶内で第二次発酵を起こさせる方式。フランスのシャンパーニュ、ドイツのFlaschengarung フラッシュェンゲールング、イタリアのMetodo classicoメトド・クラシコ、スペインのCavaカヴァと表記されたものがこの方式。

### ②シャルマ方式(英Tank Methodタンク・メソッド / 仏Méthode charmat メトード・シャルマ)

スティル・ワインを大きなタンクに密閉し、その中に糖分と酵母を加え第二次発酵を起こさせる方式。密閉タンク方式(Méthode cuvée closeメトード・キュヴェ・クローズ)とも言う。短期間で製品化できること、空気接触しないのでブドウのアロマを残したい場合、一度に多量にできるので、コストをおさえる利点がある。

シャルマは発案者Eugene Charmatユージン・シャルマから。

### ③トランスファー方式(英Transfer Method トランスファー・メソッド / 仏Méthode de transfert メトード・ド・トランスフェール)

瓶内二次発酵後の二酸化炭素含有のワインを、加圧式のタンクに開け、冷却・濾過して新しいボトルに詰め替える方式。フランス、アメリカなどで行われる。トラディショナル方式の動瓶と滓抜きを簡略化したスタイル。

### ④その他

- Ancestral Methodアンセストラル・メソッド / 仏Méthode ruraleメトード・リュラル)発酵途中のワインを瓶に詰め、往還などで打栓して残りの発酵を瓶内で行う。  
Clairette de Die、Gaillac、Blanquette等。
- 炭酸ガス注入方式(英Carbonationカルボネーション、Carbonated sparkling wineカルボネイティット・スパークリング・ワイン / 仏Gazeifie ガゼイフィエ)  
加圧式のタンクにワインを入れ、炭酸ガスを吹き込む方式。

## 3. 各種醸造

### 【ロゼワイン】

#### Saignée (セニエ法)

- ・黒ブドウを原料とし、除梗・破碎して果醪をタンクに入れる。
- ・果汁を白ワインのように低温発酵させてロゼワインを造る方法。
- ・Saignéeとは“瀉血(=血抜き)”の意。果醪からピンク色の果汁を抜く工程が、血を抜くように見えることからこう呼ばれている。
- ・発酵前に Saignéeを行う場合は薄めの色合い、発酵が始まってから引き抜く場合は濃いめのロゼワインとなる。

#### 直接圧搾法 (Pressurage Direct プレシュラージュ・ディレクト)

- ・黒ブドウを原料とし、白ワイン同様にブドウを圧搾してから果汁を発酵させる。
- ・圧力をかけずに搾るフリーラン果汁は、Saignéeと同じくらいの色合いになる。
- ・圧力をかけて搾るプレス果汁は、濃い色合いになる。
- ・除梗せず全房圧搾で搾る果汁は、色素が出にくく薄い色合いになる。

#### 混醸法

- ・白ブドウ、黒ブドウを混醸で造る手法。ドイツのRotling (ロットリング) が有名。

#### <ロゼワインのスタイル>

- ・ロゼワインのスタイルは、醸造法よりも収穫のタイミングで決まる。
- ・Saignéeによるロゼの場合、やや酸が弱めで果実感のある濃厚な味わいとなる。
- ・直接圧搾法では、酸がしっかりと残っている。
- ・一般的にスパークリングワイン以外は、赤ワインと白ワインを混ぜてロゼワインを造ることを禁じている国が多い。

## 【オレンジワイン】

- ・オレンジワインとは、白ブドウの果皮を漬け込んだワインの総称でオレンジの色合いをしている。
- ・Skin Contact (スキンコンタクト) を行ったうえで圧搾し、発酵する方法
- ・“赤ワインと同じように果皮ごと発酵し、発酵途中または終了後に圧搾する方法。こちらはタンニン分を多く含み、比較的厚みのあるオレンジワインになる。
- ・代表的な使用品種は、黄色みの強い白ブドウ (イタリアのRibolla Gialla リボッラ・ジャッラ、ジョージアのRkatsiteliルカツィテリなど)や、グリ・ブドウ(フランスのPinot Gris ピノ・グリ、日本の甲州などがある。
- ・ジョージアのQvevri (クヴェヴリ)で発酵貯蔵したワインは、より色合いが濃いものが多く、Amber wine (アンバー ワイン、琥珀色のワインの意味)と呼ばれている。

## 【その他の醸造法】

### ●仏 Macération Carbonique マセラシオン・カルボニック / 英 Carbonic Maceration カーボニック・マセレーション

- ・ステンレスタンクに未破碎の黒ブドウを房ごと詰め、二酸化炭素(炭酸ガス)を充満させた状態で数日おく方法。
- ・この醸造法の特徴である“バナナ”のニュアンスのあるエステルが生まれる。
- ・その後ブドウを圧搾し、ブドウ果汁だけをアルコール発酵させる。  
\*Beaujolais Nouveau (ボージョレ・ヌーヴォー)は、この醸造法で造られる。

### ●Sur Lie シュル・リー

- ・Sur Lieとは“滓の上”という意味。
- ・アルコール発酵後、滓引きを行わず、滓とワインを長期間(半年程度) 接触させ翌4~5月頃に滓の上にあるワインの上澄みだけを取り出し瓶詰めする。ワインの滓からアミノ酸などの、旨み成分が抽出され、味わいのある白ワインとなる  
\*Loire (ロワール) 地方のA.C.Muscadet(ミュスカデ) が代表。

### ●Macération Pelliculaire マセラシオン・ペリキュレール / Skin Contact スキン・コンタクト

- ・圧搾の前に一定の時間、果皮を果汁に漬け込む工程。

### ●Macération Préfermentaire à Chaud マセラシオン・プレフェルマンテール・ア・ショー : MPC

- ・破碎後の果醪を70°C前後まで加熱して果皮中のアントシアニン色素や種子中のタンニンを抽出した後、圧搾し果汁を発酵させる赤ワインの醸造法。
- ・色素は十分に抽出されるが、タンニンの抽出が少なくなるので早く飲めるのが利点。
- ・南フランス地方で行われることが多い。

### ●Macération Préfermentaire à Froid マセラシオン・プレフェルマンテール・ア・フロワ : MPF

- ・発酵前の果醪に亜硫酸を添加し、低温 (5-15°C) を保ちながら (発酵が起きない状態で) 数日かけて果皮成分を抽出させる赤ワインの醸造法。
- ・ブドウのもつ酵素が働き、果実味のあるワインが得られる。

## ●Micro-oxygénation ミクロ・オキシジェナシオン

- ・Micro-oxygénation は“ミクロの酸化”の意で、Micro-bullage ミクロビュラージュ、ミクロの泡立ての意ともいう。
- ・1991年にフランスの南西地方のMadiran マディランの造り手“Patrik Ducournau パトリック・デュクルノー”が開発。
- ・発酵中や貯蔵中の赤ワインに、多孔質のセラミックを通して酸素の細かい泡を吹き込み、ポリフェノールの酸化縮重合を促進する方法。
- ・赤ワインの強烈な渋味を和らげるために開発され、口当たりが柔らかで早い時期に楽しめる赤ワインとなる。

## ●濃縮に関する規定

- ・1%のアルコール分を上昇させるためには、10%の水を抜く必要がある。EUワイン法では次の両方を満たすよう規定されている。
  - ①除去する水分は元の果醪容量の20%を超えないこと
  - ②糖度の上昇は潜在アルコール度に換算して2%を超えない
- ・「逆浸透膜」による濃縮=糖度、酸度を高め、水を除くことが可能
- ・Cryo-extraction (クリオ・エキストラクション)=氷果凍結圧搾による濃縮。=-7°C以下に冷凍した凍結果実を圧搾し、糖度の高い果汁を発酵させる醸造法。
- ・アイスワインに使う果実は自然に凍結したもののだが、これを人工的に行う圧搾方法で、甘口に仕上げることが多い。

## 【安定化処理(Stabilization process prior to Packaging)スタビリゼーション】

### ①清澄化処理(英Clarificationクラリフィケーション/仏 Clarificationクラリフィカシオン)

滓下げの目的は、ワイン中に浮遊している物質のうち、電荷を帯びているものを取り除いて清澄度を上げることで、滓下げ剤(Fining agentファイニング・エージェント)を用いて電荷を中和し、沈殿させて除去する。滓下げ剤には、ベントナイト、卵白、カゼインなどを使用するが、ワインが安定化していれば、滓下げを行わない場合もある(英No-fining/仏 non-collage)

### ②冷却処理(Cold Stabilization or Stabilization by Chilling)

ブドウには酒石酸(Tartaric acid)が含まれ、ワインに通常0.5%前後含まれる。酒石酸は、ワインに含まれるカリウムやカルシウムと結合して結晶化し、沈殿する。(酒石、英Tartrate crystalsタータレート・クリスタルズ / 仏Cristaux de tartreクリストー・ド・タルトル) 瓶詰め後に酒石が大量に析出しないように、瓶詰め前に冷却処理をすることが多い。一般的な処理法は、タンクの中でワインを低温で数週間保持する方法、電気透析法、連続式の酒石除去法など、いくつかの手法があるが、冷却処理には多量の電気エネルギーを要する為、地球環境に優しい工程とは言えない。

### ③濾過(英Filtrationフィルトレーション/仏Filtrageフィルトラージュ)

濾過の目的は、滓引きや清澄化処理で取りきれなかった細かい濁り成分を除去すること、ごく少量含まれるアルコール発酵酵母や、ブレタノマイシスを除去することで、瓶詰め後のワインを安定な状態にすること。

- ・無濾過(英Non-filterノン・フィルター、Non-filtered ノン・フィルタード/仏 Non filtrationノン・フィルトレーション、Non-filtréノンフィルトレ)

ワインの醸造後、濾過を行わずに瓶詰めすること。赤ワインの場合、発酵終了後の貯蔵期間中に、丁寧な滓引きをすることにより十分な透明度が得られるが、白ワインの場合は濁りが残り、瓶やグラスの中で透明ではない場合が多い。残糖があるワインを無濾過で瓶詰めすると、ワイン中に酵母が残るため、再発酵のリスクがある。

濾過は透明度が得られる反面、ワインの厚みや味わいを損なう場合もあり、ワインの状態とスタイルを把握し、仕上げをする必要がある。

- ・無滓下げ(英No-finingノー・ファイニング/仏Non collageノン・コラーージュ)

ワインの瓶詰め前に、卵白やベントナイトなどで滓下げを行わないこと。赤ワインの場合は、定期的な引きをすることで十分な清澄度が得られるが、白ワインの場合は、滓下げ剤を入れないと浮遊物が沈殿しにくい。滓下げをすることで、タンパクやフェノール成分が除かれる。過度の滓下げ処理は、味わい成分まで沈殿させてしまい、味わいのバランスを崩す。

## 【包装工程 Packaging processパッケージング・プロセス】

発酵、滓引き、清澄化、冷却処理、濾過など安定化処理の工程が終わったワインを、「瓶詰めして、コルクやスクリュー・キャップなどのクロージャーで密閉し、ラベルを貼り、箱詰めする」工程をPackaging processと呼び、日本語では「包装工程」と呼ばれる。

### (1)包材 Dry material

包装工程で使われる、ガラス瓶、コルク、スクリュー・キャップ、キャップ・シール、ラベル、段ボール箱などの総称。

#### ①ガラス瓶

ガラス瓶は、コルクを打ち込む仕様のもの、スクリューキャップ仕様のものがある。近年では、輸送時の燃料を減らし、地球環境に優しい仕様、つまりCarbon Footprintカーボン・フットプリント（炭素の足跡を意味し、炭酸ガスの排出量を指す）の少ないものが求められており、十分な強度をもち、軽いボトルが求められる傾向がある。

#### ②PET polyethylene terephthalateポリエチレン・テレフタレート

清潔飲料水で多く使われるPET 素材のボトルも、ワインに広く使われている。PET素材はある程度の酸素を通すため、ボトルの表面をコーティングして酸素を通しにくくした仕様のものもある。

#### ③BIB バック・イン・ボックス

カートン製のボックスの中に、プラスチック製の袋(Bag)が入った仕様。ワインが減った分だけ袋が縮み、酸素が入りにくい構造になっている。プラスチック素材の袋は若干の酸素を通すため、以下の工夫をし、開栓前のワインの保存性をよくしている。

- ・袋を二重にする(三重のものもある)
- ・袋のプラスチック素材に、酸素を通しにくいものを使う
- ・金属(アルミニウム)を蒸着する

#### ④Closureクロージャー

コルクやスクリュー・キャップなど、ボトルを密閉するものを総称して、クロージャーと呼ぶ。クロージャーには様々なものがあるが、代表的なものは以下。

- ・天然コルク (Natural corkナチュラル・コルク)
- ・圧搾コルク (英 Agglomerated corkアグロメレイテッド・コルク / 仏 Bouchons agglomérés ブション・アグロメレ)
- ・合成コルク (英Synthetic corkシンセティック・コルク / 仏Bouchon synthétiqueブション・サンセティック)
- ・Screw capスクリュー・キャップ
- ・その他Vinolokヴィノロック、ガラス製の栓など

### (2)溶存酸素管理 Management of Dissolved Oxygen prior to Packaging マネジ

メント・オブ・デイザブルド・オキシジェン・プライアー・トゥ・パッケージング  
瓶詰めに先立って、ワインに溶け込んでいる酸素の量を調整する工程。

#### ①溶存酸素 英(DO) Dissolved Oxygen ディソルブド・オキシジェン / 仏(OD) Oxygène dissous オキシジェン・ディスウ

酸素などの気体は、ワインなどの液体に一定量溶け込む性質がある。溶け込む量は、低温では多く、温度が上がるほど少なくなる。液体に溶け込んだ酸素のことを、溶存酸素と呼ぶ。

溶け込んだ酸素は、徐々にワインを酸化させるので、DOは少ないに越したことはないが、少なすぎると還元的な匂いが出る。

ワインのスタイルによって異なるが、DO=0.5~1.0mg/eに管理して瓶詰めすることが多い。

#### ②窒素パージ Nitrogen Spargingナイトロジェン・スパージング

DOが高い場合は、窒素をワインに吹き込むことで、減らすことができる。これは液体に溶ける気体の量が一定のため、窒素がワインに溶ける分、酸素が追い出され(窒素パージ)、DOが減る。実際には、圧力をかけた窒素をセラミックの細かい穴を通してワインに吹き込む形をとる。こうすることで、窒素は細かい泡状になり、ワインとの接触面が増え、効率よくワインに溶け込む。

### ③ヘッド・スペースの酸素(HSO)

ワインの液面とクロージャーの間の空間にも、酸素が含まれる。この空間をHead Spaceヘッド・スペース／仏Espace de teteエスパス・ド・テット)、この空間に含まれる酸素をHead Space Oxygen (HSO)と呼ぶ。コルクを使った場合のヘッド・スペースの厚みは5mm～1cm程度だが、スクリュー・キャップの場合は3～4cmになるので、通常HSOは多くなる。HSOを減らすためには、瓶詰め時に、窒素や炭酸ガスを吹き込む。コルク仕様の場合、炭酸ガスが溶けた分だけ減圧(真空になる)になり、ワインが漏れにくくなる利点がある。

### ④ボトル内の全酸素量(TPO)

DO、HSOを個別に管理するのではなく、2つの酸素量を合計した数値(DO+HSO)で管理することが大切である。2つの酸素量を合計した数値を、ボトル全体の酸素量(英 Total Package Oxygen:TPOトータル・パッケージ・オキシジェン／仏Emballage Total Oxygèneアンバラージュ・トタル・オキシジェン)と呼ぶ。

### ⑤ワインの保存

ボトルに残ったワインの保存方法として、空気を可能な限り抜いて減圧状態で保管する方法と、ガスを吹き込んで、酸素濃度を減らす2通りがある。

2019年、食品衛生法と酒税に関する国税庁告示に、酸素より重く、液体に溶ける量は窒素や酸素と同じ程度の「アルゴン」が追加され、日本でも使用可能となった。

## 2 酒類／飲料概論

### 日本酒

#### ◎日本酒とは

清酒(Sake)は酒税法により下記に定義されている。

- ①米、米麴(こめこうじ)、水を原料として発酵させ、漉(こ)した(※1)もの。
- ②米、米麴、水及び清酒粕(かす)、その他「政令で定める物品(※2)」を原料として発酵させ漉したもの。
- ③清酒に清酒粕を加えて漉したもの。

日本酒(Nihonshu/Japanese Sake)は「清酒」の中で原料米に日本産を用いて日本国内で醸造したものに限定、2015年からは地域的表示(G.I.)として保護している。海外産米を用いた清酒や海外で醸造した清酒は日本酒とは呼べず、表示もできない。

- ※1⇒漉す(こす)とは「酒類の醪(もろみ)を液状部分と粕部分とに分離するすべての行為」(国税庁による)。
- ※2⇒米、米麴、水、清酒粕以外の物品の合計重量が米の重量(米麴づくり用の「麴米」を含む)の50%を超えるものは除外される。
- ※アルコール分は①②③のいずれも22度未満でなければならない。
- ※日本酒造りには「漉す」行為を必ず行うが、全く漉さない、いわゆる「どぶろく」などは除かれる。

#### ◎日本酒の特性

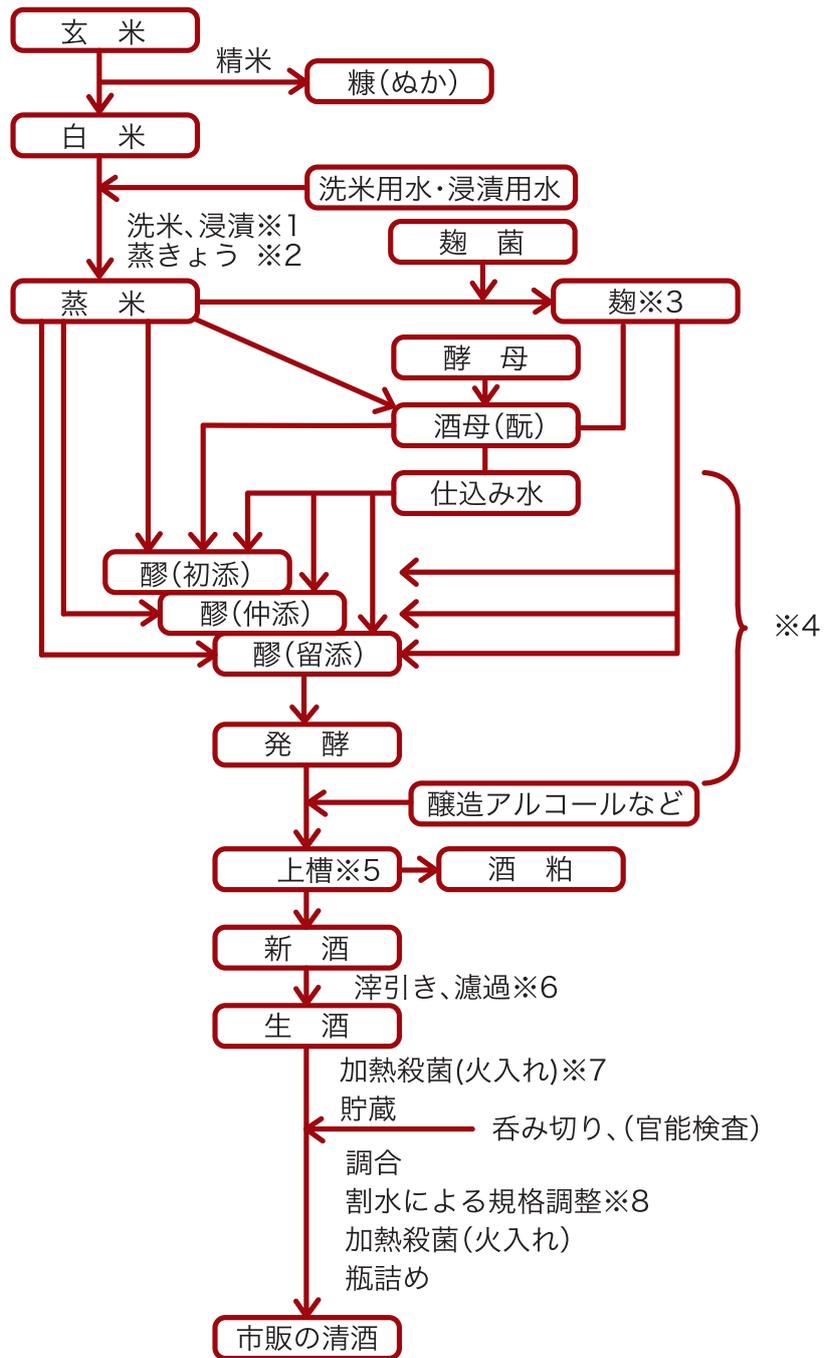
(幅広い飲用温度)

- ・日本酒は、冷酒、そのまま(常温)、燗酒など、かなり幅広い飲用温度(6~60℃ほど)で楽しめる。
- ・人の舌が旨味や甘みを最も強く感じる温度とされるのがぬる燗"で40℃前後、"熱燗"だと50℃前後、味わいのバランスを崩さないことを目指した商品も造られている。

(四季折々の味わいと熟成)

- ・ひやおろし⇒新酒をひと夏、熟成させたもので、9月から11月頃、出荷される。
- ・夏を越す事で秋に酒質が向上することを「秋上がり」「秋晴れ」という。
- ・日本酒には長期熟成酒(熟成古酒)もあり、熟成年数や熟成温度、ヴィンテージ、甘口・辛口など造りの違いが幅を広げている。
- ・日本酒は、糖類、有機酸類(リンゴ酸、乳酸、コハク酸など)、窒素化合物(アミノ酸など)、ビタミン、ミネラルなど数多くの微量物質を含む。
- ・酒質は地元の人たちの嗜好や風習、郷土料理とのマリアージュなどによって磨かれてきた。人や国土に寄り添い、テロワールを表現する—だからこそ地元の米と水を用いて醸す酒が「地酒」として愛されるのだろう。
- ・樽酒(搾った酒を樽に詰め、木の香りがほどよく酒に移った頃に瓶詰めする。「鏡開き」には装飾用の菰を巻いた樽で提供。菰冠、蔦被り)や貴腐酒(仕込み水の一部、または全部に日本酒を用いて発酵させる甘口酒)。
- ・日本酒は多様性を増し、マリアージュの幅を広げている。

◎日本酒造りの主な工程



※1: 浸漬(しんせき)  
 ・原料米に必要な水分を吸わせる作業。  
 ・吸水加減は蒸米の仕上がりに直結するため、ムラなく正確に、過不足なく吸水させることが肝要。

※2: 蒸(じょう)きょう  
 ・原料米を蒸すこと。  
 ・日本酒造りで米を炊かずに蒸すのは、蒸した米と炊いた米の水分含量の違いなどから。  
 ・前者は38~40%程度、後者は65~70%程度といわれ、麹菌の繁殖に最も適した水分活性領域35~40%には前者が一致。  
 ・現在は「自動連続蒸米機」を用いる蔵と昔ながらの和釜と甑(こしき)による蒸きょうを重視し継続する蔵がある。

※3: 麹(こうじ)  
 ・蒸した米(麹米)に麹菌(麹カビ)を繁殖させて造る。

- ・良質の麴を造るためには、品温と水分のバランスなど細やかな管理が求められる。
- ・目指す酒質によっても造り方は変わる・多くの手順があり、ひと仕込みにおよそ2日を要する。
- ・日本酒造りにおいて古来「一麴二酏三造り」という言葉が伝わる。良い酒を造るには麴造りが最も大切で、その出来が酒質に大きく影響することを表したものの。
- ・「自動製麴機」を選ぶ蔵と、手製を選択する蔵がある。
- ・手造りする 部屋は麴室と呼ばれ、麴菌の生育に合った温度と湿度が保たれる。
- ・なお、第2に挙げられたのは酏(酒母造り)、第3の「造り」は醪の仕込みのこと。

#### ※4-1: 段仕込み (段掛け法)

- ・醪(もろみ)の仕込みは、仕込みタンク1本につき、通常4日間で3回に分けて行われる。
- ・これを三段仕込みという。それぞれ「初添」「仲添」「留添」と呼ばれ、初添と仲添の間には「踊り」(何もせず、酵母の増殖を待つ日)を挟む。
- ・求める酒質によっては、四段仕込み、五段仕込みなども行われる。

#### ※4-2: 並行複発酵

- ・蒸米のでんぷん質の糖化とアルコール発酵を、1つの発酵容器内で同時に進行させる。
- ・並行複発酵と呼ばれる、日本酒や焼酎に特徴的な醸造技術。

#### ※5: 上槽(じょうそう)

- ・発酵を終えた醪を搾ること。
- ・酒税法の「漉(かも)す」に当たる作業・伝統的な造りでは、酒袋に入れた醪を「槽(ふね)」または「酒槽(さかぶね)」と呼ばれる箱形の器に並べて搾るため、この言葉が使われてきた。
- ・槽搾りは現在も行われているが、主流は醪の注入から搾り、酒粕の取り出しまで連続してできる自動圧搾機(やぶた式など)による上槽。
- ・高級酒には、醪を酒袋に入れてつるし、自然にしたたり落ちる 部分を集める「掬(しづく)搾り」や「袋つり」という方法なども行われている。

#### ※6: 濾過

- ・濾過は適宜行われる。一方、行わない「無濾過」の酒もある。

#### ※7: 火入れ

- ・60~65°C程度で一定時間、酒に加熱をすることにより残存酵素の働きを止め、殺菌をして、酒質の安定化を図る。
- ・その方法やタイミング、回数など、火入れの違いに酒質も少なからず影響を受ける。
- ・火入れを2回する一般的な日本酒に対し、1度も火入れを行わない「生酒」のほか、手間はかかっても手作業で「瓶燗火入れ」(瓶詰めして湯煎する)を行ってから低温貯蔵を経て出荷されるタイプの「生詰酒」(1回火入れ)などが注目されている。

#### ※8: 割水(わりみず)

- ・割水(加水)を行わない「原酒」あるいは「生原酒」もある。

### ◎酒類の醸造方法(3分類)

- ・酒類の醸造方法には、単発酵、単行複発酵、並行複発酵とという分類がある。

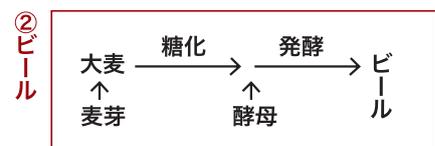
#### ①単発酵(ワイン)

- ・ブドウはもともと糖分を豊富に含むため、原料を糖化する必要はなく、酵母にアルコール発酵を促して醸していく。



#### ②単行複発酵(ビール)

- ・糖化とアルコール発酵の工程が別々に管理される醸造法。
- ・大麦を発芽させた麦芽の酵素の働きにより大麦のでんぷんを糖化。
- ・この麦汁に酵母を加えアルコール発酵へと導く。
- ・糖化とアルコール発酵はそれぞれ別の容器で行う。



#### ③ 並行複発酵(日本酒)

- ・醪が投入された仕込みタンクの中で、麴菌の酵素による糖化作用と、酵母によるアルコール発酵が同時進行される。



- ・酒母をベースに麴と水、蒸米を添加した醪。
- ・醪の中では、麴の酵素によって蒸米のでんぷんがブドウ糖に分解される糖化作用と、その糖分を酵母がアルコールと炭酸ガスに分解するアルコール発酵とが1つの発酵容器内で、糖化が先行するかたちで始まり、同時進行するように管理される。

### ◎酒母(しゅぼ)について

- ・酒母は文字どおり、酒の母というべき、酒造りの核となるものの1つで「醪(もと)」とも呼ぶ。
- ・酒母づくりでは、麴と水、蒸米をいれたタンクの中で、糖分をアルコールと炭酸ガスに変換する役割を果たす「酵母」を大量に純粋培養する。乳酸をどう得るかで、酒母は大きく"生醪系酒母"と"速醸系酒母"に分けられる。

#### (1)生醪系酒母(きもとけいしゅぼ)(約4週間要する)

- ・自然の乳酸菌を取り込み増殖させ、その乳酸菌が生成する乳酸によって雑菌の汚染を防ぐ酵母培養法。
- ・技術や手間暇を要するが、剛健な酵母が生まれ、うまみや酸の豊かな酒質を生みやすい。

##### ①生醪(きもと)

- ・江戸初期に確立された。
- ・糖化を助けるのが目的で、蒸米と麴、水を半切り桶という浅めの桶に小分けし、水を吸って膨らんだ米粒を低温の環境下、数回にわたり、櫓で丁寧根気よく摺り潰す。
- ・この作業により微生物に対する環境も変化し、生醪特有の香味が生み出されるといわれる。

##### ②山麪醪(やまはいもと)(山卸廃止醪)

- ・明治期に製法を変化させ確立(山卸の作業は廃止しつつ、工夫を加えた手法で酒母を造る)。

#### (2)速醸系酒母(そくじょうけいしゅぼ)(2週間程度で完成)

- ・1910(明治43)年に開発された、醸造用乳酸を添加して行う酒母培養法。
- ・雑菌や不要な野生酵母に対する安全性が高く、現在、酒母の大半を占める。
- ・乳酸を加えた仕込み水に麴を入れ、麴の酵素を浸出させ清酒酵母を添加。その後、蒸米を投入し温度調整や適度な櫓入れを行いながら、蒸米の溶解と酵母の増殖を図る。

### ◎酵母について

- ・日本酒の醸造に用いる「清酒酵母」の学名は、サッカロマイセス・セレビシエの一種に分類される。
- ・日本酒の醪の発酵温度は品温6~16度程度と雑菌の繁殖を防ぎつつ、糖化と発酵のバランスをとるため低温で推移させる(ワインに比べ低温発酵である)。
- ・伝統的な酵母として挙げられるのは、きょうかい6号(新政)酵母、7号(真澄)酵母、9号(熊本または香露)酵母、10号(明利小川)酵母、14号(金沢)酵母など。

### ◎原料米について

- ・東アジアを中心に米から造る酒は少なからずあるが、その多くが「もち米」を用いるのに対し、日本酒は主食用の米(一般米、飯米)と同じく「うるち米」(水稻粳米)が中心で、すべて蒸して使用する。
- ・「酒造好適米(しゅぞうこうてきまい)」あるいは「酒米(さかまい)」に適した条件は下記の通りである。
- ① 適度な吸水性を持ち、外硬内軟(米粒の表面は硬く粘りがなく、内部は十分蒸されていて軟らかく、弾力のある状態)の蒸米が得られること。
- ② 麴菌の菌糸の破精(はぜ)込み(菌糸が米粒の中央部に向かって侵入すること)が容易であること。
- ③ 酒母や醪づくりにおいて消化性がよいことなど。

- ・通常、飯米に比べて粒も「心白(しんぱく)」(米粒の中央部に発現することのある白色不透明な部分)も大きく、日本酒の香味の劣化などにつながりやすいタンパク質の含有量は少ないものが多い。
- ・心白部は軟らかく隙間に麴菌の菌糸が入り込みやすいため、強い酵素力を持つが得意。
- ・酒米は農作物規格規定では「醸造用玄米」といわれ、道府県ごとに農作物検査を行う銘柄が指定されている。
- ・酒米には丈が高いものが多く栽培管理は飯米に比べ難しい。

### ◎代表的な酒造好適米

#### ①山田錦(やまだにしき)

- ・1923(大正12)年に兵庫県立農事試験場にて、山田穂を母、短稈渡船(たんかんわたりぶね)を父として生み出された。

- ・1936(昭和11)年に命名。
- ・晩生(おくて)品種で水分をたっぷり含み、酒母や膠づくりで溶けやすく奥行きのある豊醇な味わいを生む。
- ・2019年総検査数量 34,644tで約35.9%を占める。
- ②五百万石(ごひゃくまんごく)
  - ・1938(昭和13)年に新潟県農事試験場で交配(菊水×新200号)により生み出され1957年に命名された。
  - ・寒冷地向けに開発された早生(わせ)品種で米質はやや硬く溶けにくく、淡麗でさわやかな酒質を生む傾向がある。
- ③美山錦(みやまにしき)
  - ・長野県農事試験場で、亀ノ尾らを先祖にもつ、たかね錦のガンマ線照射による突然変異種から選抜、育成・1978年命名。
  - 大粒で豊満かつ心白発現率が高く耐冷性が高い。
- ④雄町(おまち)
  - ・品種改良されることなく、江戸期から栽培されてきた希少な品種。
  - ・1859(安政6)年、大山(鳥取)参拝の帰途での岡山県高島村大字雄町(現在の岡山市中区雄町)の篤農家、岸本甚造による穂の発見がその始まり。

## ◎水について

### 硬水と軟水

- ・米と並び主原料といえるのが「水」で、全成分の約80%を占める。
- (残り20%はアルコール、糖分、アミノ酸など)

- ・硬水寄りの水で仕込むと骨格のしっかりした辛口⇒「灘の男酒」
- ・軟水で仕込むと口あたりがやわらかく、まるやかな味になる傾向がある⇒「伏見の女酒」
- ・灘の「宮水(みやみず)」、有効成分に富む一方、鉄分は0.001ppm程度と少ない。
- 兵庫県西宮市の特定の地下から今もくみ上げられている。「西宮の水」が短縮されて「宮水」となった。
- ・灘の宮水に対し、たびたび比較に挙げられるのは京都・伏見の御香水で、その水で仕込む酒の軽やかで優しい味わいから女酒といわれる。

### 割水

- ・日本酒の原酒のアルコール度数は20度前後と、醸造酒としては高い値となり、より飲みやすくするため、搾った酒に水を加えアルコール分と香味のバランスを調整する(=割水)。
- ・通常アルコール分が15~16度程度になるよう、主に仕込み水と同じ水を用いられる。

## ◎日本酒の製法品質表示について

- ・原料や製造方法などの違いによって8種に分類される。

### 特定名称の日本酒

※特定名称を表示する日本酒は、麴米の使用割合(白米の重量に対する、米麴に使用する白米の重量の割合)が15%以上でなければならない。

特定名称	使用原料	精米歩合	香味などの要件
吟醸酒	米、米麴、醸造アルコール	60%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米、米麴、醸造アルコール	50%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が特に良好
純米酒	米、米麴		香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米麴	60%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米麴	50%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が特に良好
特別純米酒	米、米麴	60%以下または特別な製造方法(要説明表示)	香味、色沢が特に良好
本醸造酒	米、米麴、醸造アルコール	70%以下	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米麴、醸造アルコール	60%以下または特別な製造方法(要説明表示)	香味、色沢が特に良好

## 醸造アルコール

特定名称酒への使用量(アルコール分95度換算の重量)は、白米の重量の10%を超えてはならない。

## 精米歩合

- ・飯米は通常、精米歩合92%程度に仕上げる。
- ・特定名称を表示する日本酒は、原材料名の近くに精米歩合を表示することを義務付けられている。
- ・米を磨くのは、その表層近くにたんぱく質や脂質が多く含まれ、日本酒にした時に雑味になりやすいため。

## 吟醸造り

- ・吟醸造りとは、「吟味して醸造することをいい、伝統的によりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、粕の割合を高くして、特有な芳香(吟香)を有するように醸造すること」(国税庁)である。
- ・吟醸造りでは4、5週間かける。

## ◎地理的表示について

[国が地域ブランドとして保護する地理的表示(G.I.)]

2005年12月「白山」(石川県白山市)

2015年12月「日本酒」…原料の米および米麴に国内産米を用い、国内で製造したものに限定

2016年12月「山形」…都道府県単位での指定は清酒部門では初

2018年6月「灘五郷」…兵庫県南東部の西郷、御影郷、魚崎郷、西宮郷、今津郷の総称

2020年3月「はりま」…兵庫県内南西部の播磨地区

2020年6月「三重」…江戸期に盛んに酒造りが行われた

2020年9月「和歌山梅酒」…リキュールで全国発

2021年1月 利根沼田(群馬県)

3月 萩(山口県)

4月 山梨(山梨県)

6月 佐賀(佐賀県)

6月 長野(長野県)

2022年2月 新潟(新潟県)…都道府県立として唯一の日本酒専門研究機関「新潟県醸造試験場」(1930年設立)が理論化。

2022年4月 滋賀(滋賀県)…水だけでなく、原料米も県内産に限定している。

## 焼酎

### ◎焼酎の分類

[連続式蒸留焼酎]

- ・連続式蒸留焼酎=焼酎甲類=ホワイトリカー①⇒連続式蒸留器で蒸留、アルコール分36度未満。
- ・連続的に蒸留操作を行う蒸留機を用い、蒸留を重ねることで純度の高いアルコールの生成を可能にした。
- ・ほぼ無味無臭のクリアな味わいの焼酎に仕上げることができるため、梅酒などの果実酒割り、酎ハイ、サワー、カクテルのベースとしても用いられることが多い。
- ・1910年頃日本酒精(当時)により初めて作り始められたと伝わる。

[単式蒸留焼酎]

- ・単式蒸留焼酎=焼酎乙類=ホワイトリカー②⇒単式蒸留器で蒸留、アルコール分45度以下。
- ・15世紀の沖縄で初めて造られたといわれる。
- ・単式蒸留は一度しか蒸留を行わないため、原料の違いから生まれる個性ある味わいや香りを色濃く残すことができ、愛飲家にとっての大きな魅力となっている。

### ●「本格焼酎」という呼称

- ・「単式蒸留焼酎」が「連続式蒸留焼酎」より劣っているという誤解を招くという懸念から、単式蒸留焼酎に1971年認可された呼称。
- ・2002年には「本格」を名乗る基準を厳格化して、現在に至っている。
- ・「本格焼酎」は、単式蒸留焼酎に限られるが、すべての単式蒸留焼酎が本格焼酎となるわけではなく、「指定の原料」と麴を使用し、水以外の添加物を一切加えないことが条件。

[常圧蒸留と減圧蒸留]

- ・常圧蒸留⇒外気と変わらない圧力で蒸留する一般的な方法。  
蒸留時の品温は85~95℃、芳醇で豊かな味わいを得られる。
- ・減圧蒸留⇒蒸留機内の圧力を下げて蒸留する方法。  
蒸留時の品温は45~55℃程度、軽快で華やかな香りと淡麗でソフトな飲み口になる。

[単式蒸留焼酎のタイプ]

<p>壱岐焼酎</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦焼酎・産地の壱岐市は玄界灘に浮かぶ壱岐島と23の属島で構成される</li> <li>・米麴1/3、大麦2/3の比率で地元の地下水を用い、地元で単式蒸留、容器詰めされる</li> <li>・16世紀にさかのぼる歴史がある</li> </ul>
<p>球磨焼酎</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米焼酎・熊本県南部、九州山地に囲まれた人吉盆地が産地</li> <li>・米（ジャポニカ種）100%を原料に球磨郡または人吉市の地下水で仕込まれ、地元で単式蒸留、容器詰めされる</li> <li>・直火による熟爛「直爛」という飲み方が地元の伝統である。</li> </ul>
<p>琉球焼酎</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・泡盛のルーツは諸説あるが、15世紀半ばから15世紀末には造られていたと考えられる</li> <li>・タイ米（インディカ種）を使用すること、常に温暖で湿潤な沖縄の風土に適した地元由来である黒麹菌を用いて、原料米をすべて麴にして一度に仕込む「全麴仕込み」で醸し、単式蒸留することが挙げられる</li> <li>・黒麹菌は、発酵が旺盛で麴が造りやすく、醪ではクエン酸を大量に産出して醪中の雑菌の繁殖を抑え健全な発酵に導く（芋焼酎造りでは白麹菌（黒麹菌の突然変異種）、日本酒造りでは黄麹菌が主流）</li> <li>・泡盛には熟成の楽しみもあり、全量を3年以上熟成させたものに限り「古酒（コース）」の表示が可能（2015年8月に改正）</li> </ul>
<p>薩摩焼酎</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米麴あるいは鹿児島県産サツマイモを用いた芋麴、鹿児島県産のサツマイモと水が原料の醪を、鹿児島県内において発酵・単式蒸留し容器詰めしたもの</li> <li>・サツマイモはコガネセンガン（黄金千貫）をはじめ、シロユタカ、コナホマレ、ダイチノユメ、ジョイホワイト、ムラサキマサリなど多くの品種が用いられ、その風味を競い合っている</li> <li>・県内で産地から除外される奄美市および大島郡（奄美群島）は「奄美黒糖焼酎」の産地となっている</li> </ul>

◎[地理的表示(G.I.)]

- ・1995年6月⇒「壱岐」（長崎県壱岐市）、「球磨」（熊本県球磨郡・人吉市）、「琉球」（沖縄県）
- ・2005年⇒「薩摩」（鹿児島県、ただし、奄美市および大島郡を除く）

# ビール

## ○定義

日本では、「ビール」を次のように定義している。

- ・麦芽、ホップ、水、及び麦その他政令で定める物品(※)を原料として発酵させたもの。  
※麦、米、とうもろこし、こうりゃん、ばれいしょ等、さらに麦芽の重量の5%の範囲内でコリアンダーや香辛料、ハーブ、花、蜂蜜などの副原料が使用可能(2018年～)。
- ・麦芽の重量が、ホップと水以外の原料の総重量の50%以上のもの。
- ・アルコール分が20度未満のもの。
- ・以上の定義を満たさないものは「発泡酒」とする。

## ○歴史

ビールの誕生には諸説あるが、紀元前4千年以上前に遡るといわれている。

- ・B.C.4000年以前 メソポタミアのシュメール文明では既にビールが飲まれていた。
- ・B.C.3000年頃 エジプト文明ではナイル河畔で収穫される大麦でビールを製造。
- ・B.C.1700年頃 「ハムラビ法典」に、ビールに関わる法律が制定されている。
- ・中世 修道院で高級なビールが造られ、技術的にも発達。
- ・11世紀後半 ホップがビール醸造に広く利用されるようになった。
- ・1516年 ドイツで「ビール純粋令」制定。原料として〈麦芽・ホップ・水〉以外は使用してはならない規定、品質維持向上に貢献。

(ビールの3大発明)

- ・1866年 パスツール(細菌学者)⇒ビールの低温殺菌法(パストリゼーション)を発明。
- ・1873年 リンデ⇒アンモニア冷凍機を発明。四季を通じて醸造可能に。普及へ。
- ・1883年 ハンセン⇒酵母の純粋培養法を発明。ビールの品質向上へ貢献。

(日本) 明治初期になってビールが製造されるようになった。

- ・1994年 ビール製造免許に関わる最低製造数量基準の規制緩和(200kl→60kl/年)。  
これによって、各地で個性ある地ビールが製造。  
ビール製造免許の数の増加:42場(1993年)→341場(2019年)

## ○生産・消費

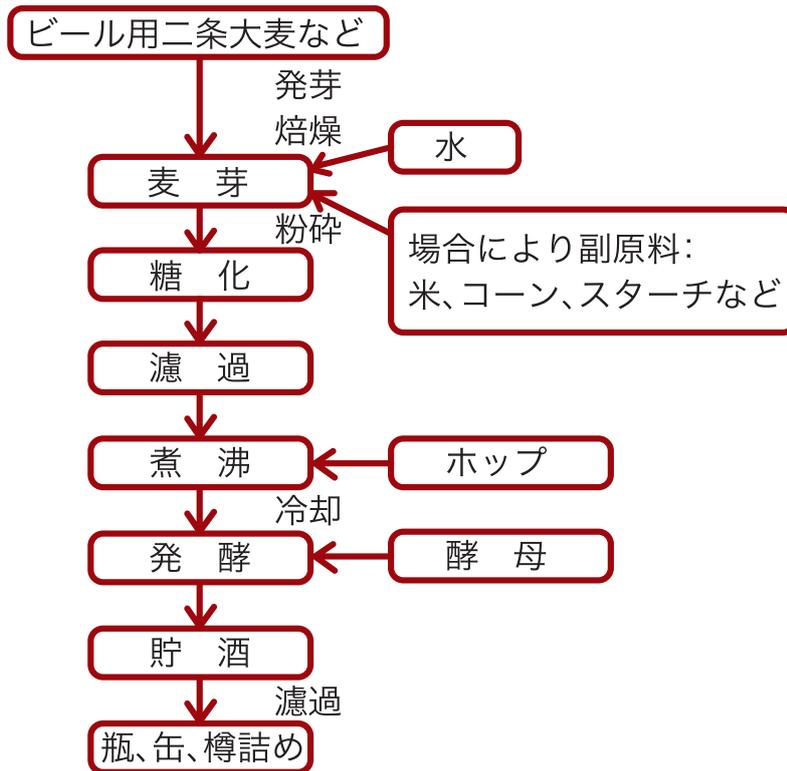
世界のビール生産量:1.9億kl(2019年) …ワインの約7.7倍

- (国別生産量) 中国(1位)、日本(7位)、フィリピン(15位、前年比5.1%増)
- (国別消費量) チェコ(27年連続1位、1人あたり188.6ℓ)※日本は一人当たり38.4ℓ
- (日本のビール税率) アメリカの約9倍、ドイツの約19倍と高率・高額

## ○造り方

- 1、原料:①麦芽(二条大麦。穀粒が大きく均一でデンプン含有量多い。発芽力・酵素力大)  
②ホップ(ルプリンの働きにより、特有の苦味・香りを与え、泡もちを良くし、雑菌を抑制。ホップは冷涼地で栽培され、日本はチェコ・ドイツ等から輸入)
- 2、副原料:①麦、米、とうもろこし、デンプンなど(ビールの味わいやバランスを調整)  
②コリアンダー、香辛料、ハーブ、花、蜂蜜など(2018年より使用が可能に)  
※もう一つ大切な原料に「水」がある。無色透明の上質な水であることはもちろん、一般に、淡色ビールには軟水、濃色ビールには硬水が合うとされている。

## 〈ビールの製造工程〉



## ○ビールのタイプ

### 1、使用酵母による分類

〈下面発酵ビール〉 発酵終了時に酵母が下面に沈降。

〈上面発酵ビール〉 発酵中に炭酸ガスとともに酵母が上面に浮かび上がる。

### 2、酵母の除去方法による分類

〈熱処理ビール〉 発酵後に残存する酵母を死滅させるために熱処理したビール。

〈生ビール〉 熱処理しないで、濾過によって酵母を除去したビール。

〈酵母を残したビール〉

### 3、原料による分類

〈麦芽100%ビール〉・〈副原料を使用したビール〉

### 4、色による分類

〈淡色ビール〉・〈中濃色ビール〉・〈濃色ビール〉

## ○特定表示

1、ラガービール： 貯蔵工程で熟成させたビール。熱処理の有無に関係ない。

2、生ビール(ドラフトビール)： 熱処理していないビール。

※ 生ビール(ドラフトビール)と表示する場合は『非熱処理』との旨を併記。

3、黒ビール(ブラックビール)： 濃色の麦芽を使用した濃い色のビール。

4、スタウト： 濃色の麦芽を使用し、色が濃く香味の特に強いビール。

## ○世界の主なビール

名称	発祥/発展地	発酵	特徴
Pilsner ピルスナー	チェコ・プルゼニユ	下面発酵	淡色。世界中で普及。アルコール度数:4.0~5.0%
Bock ボック	ドイツ・アインベック	下面発酵	濃色~淡色。芳醇でコク。アルコール度数:6.0~6.5%
Ale エール	イギリス	上面発酵	〈パールエール〉淡色、ホップの香り 〈マイルドエール〉中濃色、麦芽の香り 〈ブラウンエール〉濃色 〈ビターエール〉ホップの苦味が効いている 〈スコッチエール〉スコットランド産、濃厚・濃色。 ・いずれも、アルコール度数:2.5~5.5%
Alt アルト	ドイツ・デュッセルドルフ	上面発酵	濃厚、ホップの香味。アルコール度数:4.5~5.5%
Weizen バイツェン	ドイツ・バイエルン	上面発酵	小麦(ドイツ語でバイツェン)麦芽を使用し、苦味が少ない。 アルコール度数:5.0~5.5%
Trappist トラピスト	ベルギー	上面発酵	ベルギーの修道院に伝わる古いビール。ワインの代替。濃色。瓶中での後発酵あり。アルコール度数:6.0~10.0%
Stout スタウト	イギリス	上面発酵	原料に砂糖が許可され、造られ始めた。濃厚、苦味。ギネス(アイルランド・ダブリン)が代表的。 アルコール度数:4.0~8.0%
Lambic ランビック	ベルギー・ブリュッセル	自然発酵	大麦・小麦麦芽・古いホップを使用。伝統的ビール。瓶中での後発酵あり。アルコール度数:5.0~6.0%

## 【ウイスキー】

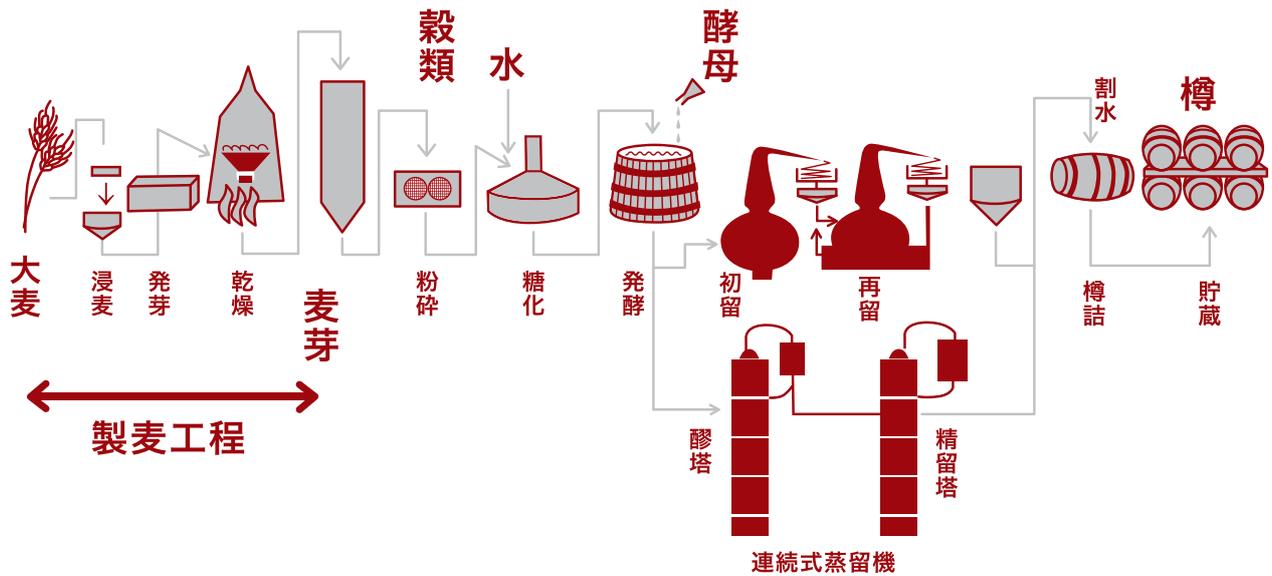
### ○定義

穀物を原料として、糖化した液を発酵させ、蒸留し、その蒸留液を木製の樽で貯蔵・熟成させた蒸留酒である。

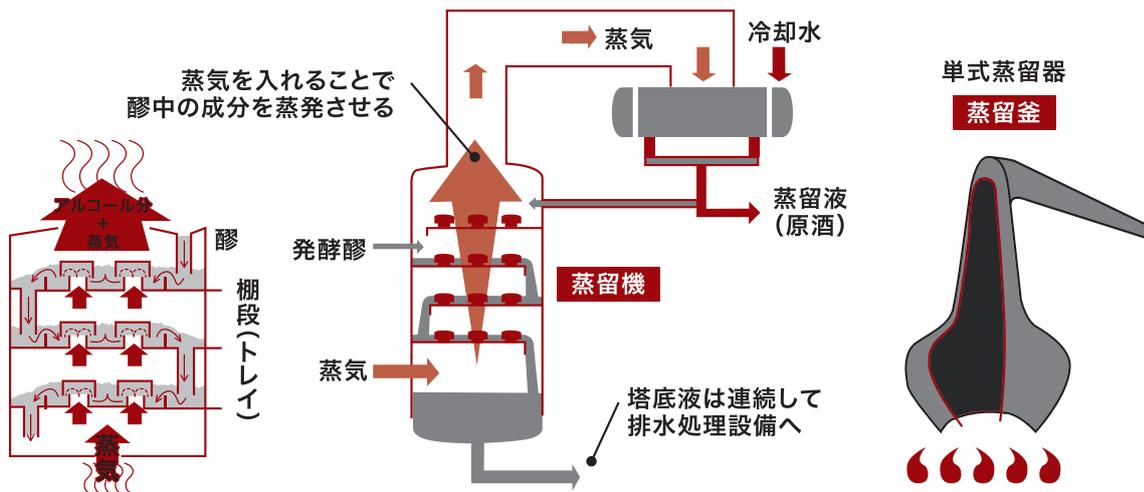
### ○製造工程

基本は、原料となる穀物を発芽させ、粉碎した麦芽を水と混ぜてデンプンを糖化させ、酵母によって発酵。発酵したアルコール液を蒸留し、木樽などで熟成させる。蒸留方法には、単式蒸留と連続式蒸留があり、連続式は単式に比べて、蒸留効率が高い。

〈スコッチウイスキーの製造工程〉



〈連続式蒸留機〉



○分類

〈Malt Whisky モルトウイスキー〉原料は二条大麦麦芽のみ。単式蒸留で、2回蒸留。

酵母はディスティラーズ酵母、及びブリューワーズ(エール)酵母。仕込み水は軟水。

・Pure Malt Whisky: Malt Whisky原酒だけで造ったもの。

・Single Malt Whisky: ひとつの蒸留所で造られるMalt Whiskyのみを瓶詰めしたもの。

〈Grain Whisky グレーンウイスキー〉トウモロコシ・小麦などの穀物を主原料。連続式蒸留。

酵母はディスティラーズ酵母のみ。仕込み水は特に制約はない。

〈Blended Whisky〉Malt WhiskyとGrain Whiskyをブレンドしたもの。ただしモルトのみグレーンのみブレンドもあり。

同一蒸留所のものをブレンドした場合のみ蒸留所名を表記できる。

その場合、年数表記は原酒中で最も貯蔵期間が短いものを表記する。

## ○世界5大ウイスキー

	ウイスキーのタイプ	原料	蒸留方式,留出時度数	貯蔵年数	味わい
Irish アイリッシュ	ポットスティル	大麦麦芽,大麦,小麦, ライ麦など	単式3回,94.8%未満	3年以上	穀物の穏やかな風味。飲みやすい
	モルト	大麦麦芽	単式2~3回,94.8%未満		
	グレーン	大麦麦芽,トウモロコシ, 大麦,小麦	連続式,94.8%未満		
Scotch スコッチ	モルト	大麦麦芽	単式2~3回,94.8%未満	3年以上	複雑で多彩な香味。スモーキーフレーバーも特徴
	グレーン	大麦麦芽,トウモロコシ, 小麦	連続式,94.8%未満		
American アメリカン	バーボン	大麦麦芽,トウモロコシ ※ライ麦,小麦	連続式(単式),80%未満	規定なし	華やかで厚みがある。オークの香味
	ライ	大麦麦芽,ライ麦 ※トウモロコシ,小麦	連続式(単式),80%未満		
Canadian カナディアン	フレーバリング	大麦麦芽,ライ麦麦芽, ライ麦など	連続式+単式	3年以上	ライトでスムーズ
	ベース	大麦麦芽,ライ麦麦芽, ライ麦など	連続式		
Japanese ジャパニーズ	モルト	大麦麦芽	単式2回,95%未満	規定なし	多彩な香味。穏やかでバランスが良い
	グレーン	大麦麦芽,トウモロコシ	連続式,95%未満		

※バーボンのトウモロコシは51%以上、ライのライ麦は51%以上

〈アイリッシュウイスキー〉原料の多様性と優れた蒸留技術が特徴。初期には穀物のほか野菜や果実も原料に。1600~1700年代にはウイスキー産業が発展し、多くの王侯貴族に賞味された。

〈スコッチウイスキー〉ウイスキー造りはキリスト教とともにアイルランドから伝播したといわれる。15世紀には、王の命により修道院で麦芽からエールビールを造り、それを蒸留して「アクアヴィテ」すなわちウイスキーを造ったという記録がある。1830年イーニマス・カフェによる連続式蒸留機の改良、グレーンウイスキーの本格開始と1860年ブレンデッドウイスキーの誕生により、本来の複雑で精妙な味わいに加えてスムーズで飲みやすいスコッチウイスキーが生まれた。

〈アメリカンウイスキー(バーボンウイスキー)〉初期は、ライ麦やトウモロコシと大麦麦芽を原料にポットスティルで造られ、火のように辛いものだった。連続式蒸留機と内側を焼いたアメリカンオーク新樽の導入により、特徴ある芳香と口当たりの良い今日のバーボンやテネシーに変貌。

〈カナディアンウイスキー〉余剰穀物の有効利用を目的に発展。連続式蒸留・旧樽でライトでマイルド。

〈ジャパニーズウイスキー〉5大ウイスキーで最も歴史が新しく、わずか100年足らず。「スコッチウイスキーを日本人の手で造りたい」という熱い思いを持った鳥井信治郎と阿部喜兵衛が、1918年に技術者竹鶴政孝をグラスゴーに派遣、本場の製造技術を学ばせた。1923年、鳥井は竹鶴の力を借りて山崎を開設した。その後独自の生産技術とブレンドの技を磨き、1929年に初の国産ウイスキー「サントリーウイスキー白札」を発売。さらに改良を重ね1937年「ウイスキー角瓶」で大きな支持を得た。竹鶴は独立してニッカウヰスキーを創業し、1936年に北海道余市で蒸留所稼働。スコッチ本来のスモーキーフレーバーを追及した。

## ブランデー

### ○定義

(日本の酒税法では)果実、もしくは果実と水を原料とし、発酵させたアルコール含有物、または果実酒(かすを含む)を蒸留したもの。留出時のアルコール分は95度未満。これに香味料などを加えたものもある。また、ブドウを原料としたもののほか、ブドウ搾りかす、リンゴ・サクランボなどの果実を原料としたブランデーがある。

### ○分類

- 1、〈Eaux-de-Vie de Vin オー・ド・ヴィー・ド・ヴァン〉原料はブドウ。果実酒を蒸留したもの。
- 2、〈Eaux-de-Vie de Marc オー・ド・ヴィー・ド・マール〉原料はブドウ酒かす。イタリアではグラッパ。
- 3、〈Eaux-de-Vie de Fruits オー・ド・ヴィー・ド・フリユイ〉原料はブドウ以外のフルーツ。

### ○造り方

- ・果実酒を醸造し、蒸留し、樽などで熟成後、瓶詰めされる。
- ・果実が原料のブランデーは、穀物を原料として蒸留するウイスキーとは異なり、デンプンを糖分に分解する「糖化」の工程がない。ブランデーの場合、蒸留し濃縮されるのでワイン醸造ほどの原料ブドウ糖度も必要ではなく、有害微生物の生育を抑制する働きを持つ「酸度」の高さが原料に要求される。
- ・蒸留方法には、単式蒸留と連続式蒸留がある。

### ○世界の主なブランデー

#### 1、ブドウを原料としたブランデー

- ・フランス〈Eaux-de-Vie de Vin オー・ド・ヴィー・ド・ヴァン〉  
〈Cognac コニャック〉フランス、コニャック地方(シャラント県)。単式蒸留・2回。  
〈Armagnac アルマニャック〉フランス、アルマニャック地方(ジュール県・ランド県)。連続式蒸留(単式もあり)。  
〈Fine フィーヌ〉コニャック・アルマニャック以外のグレープブランデーは「Eaux-de-Vie de Vin」と称されるが、中でも特に品質の良い地方のものは「Fine」と名乗ることができる。A.O.C.「Fine de Bourgogne」などがある。
- ・スペイン〈Brandy de Jerez ブランデー・デ・ヘルス〉シェリーの産地で熟成される。
- ・イタリア〈Brandy Itariano ブランデー・イタリアーノ〉
- ・ドイツ 〈Weinbrand ヴァインブランド〉
- ・ペルー・チリなど〈Pisco ピスコ〉ペルーとチリではE.P.A.(経済連携協定)を結び地理的表示を実施。

#### 2、ブドウの搾りかすのブランデー

- 〈Eaux-de-Vie de Marc〉マール(フランス)  
蒸留後に木樽で熟成。40~45度。  
A.O.C.に、Marc d'Alsace Gewürztraminer、Marc de Bourgogne、Marc du Juraがある。  
イタリアでは「Grappa グラッパ」と呼ばれ、ヴェネト州が発祥と言われる。

### ○コニャックとアルマニャック

#### 〈Cognac コニャック〉

- ・Cognacは、フランス西部のCognac地方で造られる、ブドウを原料としたグレープ・ブランデーで、ブドウ品種・生産地区・蒸留法・熟成表示など厳しい規制が課せられている。
- ・Cognacは複数年のEaux-de-Vie de VinをAssemblage(アッサンブラージュ=調合)して造るので、ミレジメは造れない。
- ・大手4ブランドの販売メーカーで、全体の販売量の8割を占める。
- ・総出荷量の98%が輸出。うち約55%をアメリカ合衆国。

産地	Charentes シャラント 県Cognac市を中心に、周辺の県	
主要品種	Ugni Blanc ユニ・ブラン=St-Émilion des Charentes(サンテミリオン・デ・シャラント)、Folle Blanche フォル・ブランシュ、Colombard コロンバールなど	
地区・特徴	1, Grande Champagne グランド・シャンパーニュ 2, Petite Champagne プティット・シャンパーニュ 3, Borderies ボルドリー 4, Fins Bois ファン・ボア 5, Bons Bois ボン・ボア 6, Bois Ordinaires ボア・オルディネール	石灰質土壌、最高品質 石灰質土壌 粘土質土壌 粘土を含む石灰質、栽培面積は最大 砂質、軽く粗い 砂質、並質、栽培面積は最小
生産方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・単式蒸留法で2回蒸留、収穫翌年の3月31日までに蒸留義務</li> <li>・主にLimousin リムーザン産か、Tronçais トロンセ、Allier アリエール産のオーク樽(350ℓバリック)にて貯蔵</li> <li>・収穫翌年の4月1日から起算して2年以内の販売は不可</li> <li>・アルコール度数:40度以上</li> </ul>	
A.O.C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Cognac コニャック</li> <li>・Grande Fine Champagne グランド・フィエヌ・シャンパーニュ</li> <li>・Petite Fine Champagne プティット・フィエヌ・シャンパーニュ</li> <li>・Fine Champagne フィエヌ シャンパーニュ:50%以上Grandeで、残りはPetiteをブレンド</li> </ul>	
熟成表示	Assamblageに使用するEaux-de-Vie de Vinの最も若いものの熟成年度を表示する。 〈コント2〉☆☆☆ (3 Étoiles)、Sélection V.S. (Very Special) など 〈コント3〉Supérieur, Cuvée Supérieure, Qualité Supérieure 〈コント4〉V.S.O.P., Réserve, Vieux など 〈コント5〉Vieille Réserve, Réserve Rare, Réserve Royale 〈コント6〉Napoléon, Très Vieux, Héritage 〈コント10〉X.O., Hors d'âge, Extra など	

※コント:熟成年数の単位。収穫翌年の4月1日から起算し、コント2は2年、コント4は4年を意味する。

### 〈Armagnac アルマニャック〉

- ・Armagnacもブドウを原料としたグレープ・ブランデーで、Cognac同様、厳しい規則がある。
- ・Armagnacは同年度のEaux-de-Vie de Vinのみを用いて、ミレジメを造ることができる。

産地	Armagnac地方のGers ジュール県、Landes ランド県が中心	
主要品種	Baco Blanc バコ・ブラン、Blanc Dame ブラン・ダム、Ugni Blanc、Folle Blanche、Colombardなど	
地区・特徴	1、Bas-Armagnac バ・ザルマニャック 2、Armagnac-Ténarèze アルマニャック・テナレーズ 3、Haut-Armagnac オー・タルマニャック	砂質土壌、最高品質。総面積の67%を占有。フィネス・芳香性に富む 粘土石灰質土壌。総面積の32%、より豊かなボディ 石灰質土壌、良品質。やさしさと柔らかさがある
生産方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・連続式蒸留法で1回蒸留が伝統的で、白ワインをゆっくりと蒸留して造る</li> <li>・1972年より単式蒸留2回も認可された</li> <li>・収穫翌年の3月31日までに蒸留義務</li> <li>・Gascogne(ガスコーニュ)産のオーク樽(400ℓピエス)にて貯蔵</li> <li>・収穫翌年から1年以内は販売不可</li> <li>・アルコール度数40度以上</li> </ul>	
A.O.C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Armagnac</li> <li>・Bas-Armagnac</li> <li>・Armagnac-Ténarèze</li> <li>・Haut-Armagnac</li> <li>・Blanche Armagnac(蒸留後3か月以上ステンレスタンクで熟成、色を付けない)</li> </ul>	
熟成表示	〈コント1〉☆☆☆ (3 Étoiles), V.S. 〈コント4〉V.S.O.P. 〈コント10〉X.O., Hors d'âge ・Vintage Armagnac: Armagnac独特のもので、その年に収穫されたブドウのみで造られ、10年以上熟成させる	

〈Calvados カルヴァドス〉

産地	Calvados地方Calvados県を中心に周辺の県
主要品種	<ul style="list-style-type: none"> <li>・りんご:Duret デュレ、Saint Martin サン・マルタン、Bendol rouge ベンドール・ルージュ Saint Aubin サントーバン</li> <li>・りんごのタイプ(2種類) <ul style="list-style-type: none"> <li>①Phénolique フェノリック (フェノールの豊かな)</li> <li>②Acidulée アシデュレ (酸味の豊かな)</li> </ul> </li> <li>・梨:Poire Grise ポワール・グリーズ</li> </ul>
生産方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・単式蒸留器でCidre(=りんごの醸造酒)、Poiré(ポワレ=梨の醸造酒、30%以内で混合可)を溜出時のアルコール度数72度以下で2回蒸留、連続式蒸留器の使用も可</li> <li>・蒸留は収穫年の10月1日から収穫翌年の9月30日まで</li> <li>・販売時のアルコール度数40度以上</li> </ul>
A.O.C.	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Calvados (2年以上熟成)</li> <li>・Calvados du Pays d'Auge カルヴァドス・ペイ・ドージュ(2年以上熟成)</li> <li>・Calvados Domfrontais カルヴァドス・ドンフロンテ(3年以上熟成)</li> </ul>
熟成表示	<2年以上>3 Étoiles、Trois Pommes (3個のりんごの意)、VSなど

●ブドウ以外のフルーツを原料としたブランデー

●リンゴを原料としたブランデー

Calvados カルヴァドス  
Eaux-de-Vie de Cidre オード・ヴィー・ド・シードル  
Eaux-de-vie de Poire オード・ヴィー・ド・ポワール

●サクランボを原料としたブランデー

Kirsch de Fougerolles キルシュ・ド・フジェロル  
Kirsch d'Alsace キルシュ・ダルザス  
\*フランスではKirsch キルシュ、ドイツではKirschwasser キルシュヴァッサーと呼ばれる。

●その他のフルーツを原料としたブランデー

Eaux-de-Vie de Fruits オー・ド・ヴィー・フリュイ  
Prune(スモモ) Mirabelle(黄色プラム) Quetsche(紫色プラム)  
Myrtille(コケモモ)、Framboise(木イチゴ)、Cassis(黒スグリ)、Abricot(アンズ)、Poire Williams(洋ナシ)などがある。  
\*ロレーヌ地方に、2015年認定のA.O.C.Mirabelle de Lorraine ミラベル・ド・ロレーヌがあり、アルザス地方では、Framboise d'Alsace フランボワーズ・ド・アルザス、Mirabelle d'Alsace ミラベル・ド・アルザスが、I.G.に認定されている。

## スピリッツ

### ○定義

醸造酒を蒸留して造られたアルコール飲料。

日本では通常、蒸留酒の中でも焼酎・ウイスキー・ブランデーを除いたものを指す。

ただし、連続式蒸留焼酎で36度以上45度以下のものや、ウイスキーやブランデーで蒸留留出時アルコール度数が95度以上など、定められた規定以外のものも、スピリッツとなる。

### ○主なスピリッツ

	原料および製法、特徴
Gin ジン	・原料は穀物。麦芽や酵素剤を利用して発酵・蒸留。ポタニカル(草根木皮)を加え、再度蒸留。加えるポタニカルとしては、ジュニパーベリーやコリアンダーなど。 ・代表的なものは、ドライジン、ドイツのシュタインヘーガー、オランダのジュネバ。無色透明でポタニカル由来の爽快感があり、マティーニなどのカクテルベースになる。 ・日本でも、ジャパニーズクラフトジンの波が起きていて、有名酒造メーカー以外にも、京都・鹿児島・北海道など各地で個性的なクラフトジンが続々発売されている
Vodka ウオッカ	・原料はトウモロコシ・小麦・大麦などの穀類、ジャガイモなどのイモ類。 ・連続式蒸留機で蒸留したスピリッツを白樺炭で濾過したもの。 ・その他の植物やフルーツの風味を付加した フレーバー・ド・ウオッカ(ズブロッカなど)もある
Tequila テキーラ	・原料は竜舌蘭の茎。ブルーアガベを51%以上使用することとされる。 ・産地はメキシコのハリスコ州と、他数州の一部に限定。その他の地域で製造された蒸留酒は「メスカル」と呼ばれ、区別されている。 ・マルガリータのカクテルベースになる。タイプとして、以下のものがある。 テキーラ・ブランコ:無色透明 テキーラ・レポサド:短期熟成(2か月以上1年未満) テキーラ・アネホ:1年以上熟成 テキーラ・エキストラアネホ:3年以上熟成
Rum ラム	・原料はサトウキビの搾汁。原産は西インド諸島(ジャマイカ、プエルトリコなど)。 ・樽熟成を基本とし、その色調からホワイトラム、ゴールドラム、ダークラムなど。 ・タイプとして、「ラム・アグリコール」(農業生産ラム、サトウキビ搾汁原料)と、「ラム・アンデュストリエル」(工業生産ラム、砂糖精製時の副産物の糖蜜原料)がある。 A.O.C.Martinique Rhum agricoleがあり、産地、原料、度数などに厳しい規定がある。
Aquavit アクアヴィット	・原料は穀物。キャラウェイ、フェネル、アニスなどの香味を加えた北欧のジン。スカンジナビア料理の前菜とともによく冷やして飲まれる

## リキュール

### ○定義

リキュールとは、一般的に蒸留酒に果実・香草・花などの香味を抽出させ、甘味を加えたもの。13世紀初頭にイタリアの僧院で「エリクシール(薬酒)」として製造された。

### ○原料

- ①ベースとなる酒類(スピリッツ・ブランデー・ウイスキーなどの蒸留酒)
  - ②特徴となる芳香性原料(ハーブ、スパイス、フルーツなど)
  - ③味わいをまとめる糖類、酸味料、その他着色料
- 造り方の基本は、①に②の香味を抽出し③を加え、熟成を経て瓶詰めされる。

### ○香味抽出法

蒸留法:ベースとなる酒類と一緒に蒸留。キュラソーなど。

冷浸漬法:ベースとなる酒類に浸漬する。カシスなど。

温浸漬法:香味原料を温水に漬け込み、ベースとなる酒類を浸漬。カンパリなど。

パーコレーション法:熱湯を循環して抽出。コーヒーリキュールなど。

## ○代表的リキュール

### 1、香草・薬草系

種類	原材料	産地	代表銘柄/特徴(アルコール度数)
Absinthe アブサン	ニガヨモギ	フランス、スイス、スペイン を中心にヨーロッパ各国	1790年フランス人医師が スイスで開発 「ツヨン」という成分が常飲 すると悪影響
Anisés アニゼ	アニスシード		Berger Blanc(白色アニス) (45度)、 Pernod(カラーアニス)(40 度)
Quinquina キンキナ	ワインベース キナの木の樹皮	南フランス、イタリア	Bonal,Byrrh,Dubonnet, Cocchi
Chartreuse シャルトリューズ	130種の植物	アルプス山麓、 ヴォワロン修道院	1605年誕生。Elixir Végétal(69度) Verte(緑色)(55度)、Jaune (黄色)(40度)
Bénédictine ベネディクティン	27種の薬草・スパイス	ノルマンディー地方、 ベネディクト派修道院	1510年誕生(40度)
Suze スーズ	リンドウ科ジェンシアン根	フランス	食前酒(15度)
Campari カンパリ	ビター・オレンジ果皮	イタリア、ミラノ	ほろ苦さと甘味のバランス (25度)
Galliano ガリアーノ	40種以上のハーブ・スパイ ス	イタリア	バニラ香・アニス香(42.3 度)
Amaro アマーロ	数種～数十種の薬草	イタリア	イタリア語で「苦い」の意。 淡茶～濃茶色(30度前後)
Sambuca サンブーカ	アニスシード、甘草など	イタリア	無色透明、甘味が強い(40度 前後)
Cynar チナル	アーティチョーク 13種のハーブ、植物	イタリア	食前食後、またはカクテル に(16度)
Ouzo ウゾ	アニス	ギリシャ	(40度前後)
Jägermeister イエーガーマイスター	56種のハーブ、スパイス	ドイツ	ドイツ語でハンティングマ スターの意(35度)
Drambuie ドランプイ	スコッチウイスキーに、蜂 蜜やハーブ	スコットランド	英語で「心を満たす飲み物」 の意(40度)
Green Tea グリーン・ティー	緑茶	日本	緑茶のリキュール、1960年 開発(25度前後)

### 2、果実系

種類	原材料	産地	代表銘柄/特徴(アルコール度数)
White Curacao ホワイトキュラソー	オレンジの果皮	アンジュー(仏、ロワール)	Cointreau コアントロー、 もと製菓用(40度)
Orange Curacao オレンジキュラソー	オレンジ果皮、(樽熟成)	イル・ド・フランス(パリ近 郊)	Grand Marnier グラン・マ ルニエ(コニャックベース) (40度)
Maraschino マラスキーノ	マラスカ種のチェリー	イタリア	無色透明、Luxardo ルクサ ルド(32度)

種類	原材料	産地	代表銘柄/特徴(アルコール度数)
Crème de Cassis クレーム・ド・カシス	カシス(黒スグリ)	フランス	カシスをグレープスピリッツやワインに浸漬 ブルゴーニュ地方コート・ドール産が有名
Southern Comfort サザン・カンフォート	ピーチなどの果実、ハーブ	アメリカ	ピーチの他数十種のフルーツとハーブ(21度)

※この他Crème de Framboises(ラズベリー)、Crème de Fraise(イチゴ)、Crème de Mûre Sauvage(ブラックベリー)  
 ※日本の「梅酒」も果実系リキュールに属する。江戸時代の『本朝食鑑』にもその製造法が見られる。

### 3、ナッツ・ビーン・カーネル系

種類	原材料	産地	代表銘柄/特徴(アルコール度数)
Amaretto アマレット	アンズの核(カーネル)	イタリア	アーモンドフレーバー、 Disaronno(28度)
Frangelico フランジェリコ	ヘーゼルナッツ風味	イタリア	(20度)

### 4、特殊(乳化)系

種類	原材料	産地	代表銘柄/特徴(アルコール度数)
Bailey's Original Irish Cream ベイリーズ・オリジナル・アイリッシュ・クリーム	牛乳クリーム ウイスキー	アイルランド	脂肪とタンパク質に富む牛乳クリームをアイリッシュウイスキーと一体化(17度)
Advocaat アドヴォカート	卵黄	オランダ、ドイツ	エッグ・リキュール、Advocaatを名乗るためには 1ℓあたり卵黄140g以上、 糖分150g以上(15度)

## 中国酒

- 定義 中国では紀元前数千年から多種多様な酒がつくられてきた。  
 伝統的な酒造りの特徴のひとつに、原材料中デンプンの糖化に使用する麴がある。  
 原料の穀類を蒸さずに生のまま粉碎、加水、レンガ状の固体で麴を培養→曲(餅麴)。
- 黄酒と白酒 〈黄酒〉ホワンチュウ。醸造酒。原料はもち米。陶器の甕に長期貯蔵・熟成→老酒。  
 黄酒の中でも、浙江省紹興で醸造されたものを「紹興酒」という。  
 〈白酒〉パイチュウ。蒸留酒。伝統的な白酒はコウリャンを曲(餅麴)で糖化、地面に掘った穴で固体発酵、発酵固形物を水蒸気蒸留。複雑で濃厚な香味。  
 アルコール度数は60%を超えるものもある。

## カクテル

- 定義 ある酒に別の酒や何かを加えて、新しい味を創作した飲み物。酒をストレートで飲む場合と、数種類の酒飲料をミックスして飲む場合がある。
- 歴史 歴史は古く、古代ローマ帝国時代まで遡る。1800年代にはアメリカでも広がった。

## ○カクテルの4技法

名前	意味	技法/代表的なカクテル
Build ビルド	直接つくる	直接グラスの中に材料を注ぎ、その状態のまま提供する技法。 *ジン・トニック(ジン+トニック・ウオーター) *ウイスキー・ハイボール(ウイスキー+炭酸水) … etc
Stir ステア	混ぜる 攪拌する	ミキシング・グラスの中で、氷とともに混ぜ合わせる技法。 *マティーニ(ジン+ドライ・ベルモット) *マンハッタン(ウイスキー+スイート・ベルモット) … etc
Shake シェイク	振る	ジュースやミルクなどの混ぜりにくい材料をシェーカーで振って混ぜる。アメリカで生まれ、バーテンダーたちにより広がった。*ジンフィズ(ジン+レモンジュース+砂糖+炭酸) *サイド・カー(ブランデー+ホワイト・キュラソー+レモンジュース) … etc
Blend ブレンド	混和する	電動式ミキサー(1960年頃発明)で粉碎氷とともに混ぜ合わせる。 *フローズン・ダイキリ(ラム+ライムジュース+砂糖) … etc

その他、ミクソロジー・カクテル(フレッシュフルーツを使用するスピリッツベースのカクテル)などがある

## ○カクテルのタイプ

- 1、アペリティブ:食前酒。爽やかで適度のアルコール。食欲増進効果。  
・キール(クレーム・ド・カシス+白ワイン<ブルゴーニュ・アリゴテ>)、キール・ロワイヤル(クレーム・ド・カシス+シャンパン)など。
- 2、ディジェスティフ:食後酒。口直し、消化促進効果。  
・アラスカ(ジン+イエローシャルトリューズ)、グラス・ホッパーやブランデーベースカクテルなど。
- 3、オール・ディ・タイプ:食事と関係なく飲むカクテル。酸味・苦味・甘味。  
・ソルティ・ドック、モスコー・ミュール、マルガリータなど。
- 4、ノン・アルコール・カクテル:20世紀初頭に登場、1970年代後半に広がった。  
・シャーリー・テンプル、フロリダ、シンデレラなど。

## ○シンプルレシピの4技法

ベースの酒	カクテル名	レシピ	技法
ウイスキー	HIGHBALL ハイボール	ウイスキー、ソーダ 氷を入れたタンブラーにウイスキーを注ぎ、冷やしたソーダで見たし、軽くステアする	ビルド
	MANHATTAN マンハッタン	ウイスキー、スイート・ヴェルモット、アンゴスチュラ・ピターズ ステアして、カクテル・グラスに注ぐ・レッドチェリーを飾る	ステア
	MINT JULEP ミントジュレップ	バーボン・ウイスキー、砂糖、ミントの葉、ミネラル・ウオーター ミントの葉、砂糖、ミネラルウオーターをグラス煮入れ、バースプーンでよく潰しながら砂糖を溶かす。クラッシュド・アイスを詰め、バーボン・ウイスキーを注ぎ、よくステアする。ミントの葉を飾り、ストローを添える	ビルド
	RUSTY NAIL ラスティネイル	スコッチウイスキー、ドランブイ 氷を入れたロック・グラスに注ぎ、軽くステアする	ビルド
ブランデー	ALEXANDER アレクサンダー	ブランデー、カカオ、生クリーム 十分にシェイクしてカクテル・グラスに注ぐ	シェーク
	SIDECAR サイドカー	ブランデー、ホワイト・キュラソー、レモン・ジュース シェイクしてカクテル・グラスに注ぐ	シェーク
	STINGER スティンガー	ブランデー、ホワイト・ペパーミント シェイクしてカクテル・グラスに注ぐ	シェーク

ジン	ALASKA アラスカ	ドライ・ジン、シャルトリューズ・ジョーヌ シェークして、カクテル・グラスに注ぐ	シェーク
	GIMLET ギムレット	ドライ・ジン、ライム・ジュース、砂糖 シェークしてカクテル・グラスに注ぐ	シェーク
	GIN FIZZ ジンフィス	ドライ・ジン、レモン・ジュース、砂糖、ソーダ ソーダ以外の材料をシェークして、氷を入れたタンブラーに注ぎ、ソーダで満たし、軽くステアする	シェーク
	GIN&TONIC ジントニック	ドライ・ジン、トニック・ウォーター 氷を入れたタンブラーにジンを注ぎ、冷やしたトニック・ウォーターで満たし、軽くステアする。ライム（またはレモン）を飾る	シェーク
	NEGRONI ネグローニ	ドライ・ジン、カンパリ、スイート・ベルモット 氷を入れたロック・グラスに注ぎ、軽くステアする。オレンジを飾る	ビルド
	WHITE LADY ホワイトレディ	ドライ・ジン、ホワイトキュラソー、レモン・ジュース シェークしてカクテル・グラスに注ぐ	シェーク
	MARTINI マティーニ	ドライ・ジン、ドライ・ベルモット ステアしてカクテル・グラスに注ぐ。レモン・ピールを搾り、オリーブを添える	ステア
ウォッカ	COSMOPOLITAN コスモポリタン	ウォッカ、グラン・マルニエ、コルドン・ルージュ、クランベリー・ジュース、ライム・ジュース シェークしてカクテル・グラスに注ぐ。	シェーク
	SALTY DOG ソルティ・ドッグ	ウォッカ、グレープフルーツ・ジュース 塩でスノースタイルにしたタンブラーに氷を入れ、ウォッカを注ぎ、2～3倍のジュースで満たし、軽くステアする	ビルド
	BLACK RUSSIAN ブラック・ルシアン	ウォッカ、カルーア 氷を入れたロックグラスに注ぎ、軽くステアする	ビルド
	BULL SHOT ブル・ショット	ウォッカ、ビーフ・ブイヨン シェークして氷を入れたロックグラスに注ぐ	シェーク
	MOSCOW MULE モスコミュール	ウォッカ、ライム・ジュース、ジンジャーエール 氷を入れたタンブラーに注ぎ、軽くステアする。ライムを飾る	ビルド
ラム	FROZEN DAIQUIRI フロズン・ダイキリ	ホワイトラム、ホワイト・キュラソー、ライム・ジュース、砂糖、クラッシュド・アイス ミキサーにかけ、大型脚付きグラスに注ぐ。ライム、ミントの葉を飾り、ストローを添える	ブレンド
テキーラ	MARGHERITA マルゲリータ	テキーラ、ホワイト・キュラソー、ライム・ジュース シェークして塩でスノースタイルにしたカクテル・グラスに注ぐ	シェーク
リキュール	AMERICANO アメリカーノ	カンパリ、スイート・ベルモット、ソーダ 氷を入れたタンブラーにカンパリ、スイート・ベルモットを注ぎ、冷やしたソーダで満たし、軽くステアする。レモン・ピール、あるいはオレンジのハーフ・スライスを飾る	ビルド
	GRASSHOPPER グラスホッパー	グリーン・ペパーミント、ホワイト・カカオ、生クリーム シェークしてカクテル・グラスに注ぐ	シェーク
ワイン	KIR キール	白ワイン、クレーム・ド・カシス あらかじめ冷やしておいた材料をワイングラスに注ぎ、軽くステアする	ビルド
	KIR ROYAL キールロワイヤル	シャンパン、クレーム・ド・カシス あらかじめ冷やしておいた材料をフルート型シャンパン・グラスに注ぎ、軽くステアする	ビルド
	BAMBOO バンブー	ドライ・シェリー、ドライ・ベルモット、オレンジ・ビターズ ステアして、カクテル・グラスに注ぐ	ステア
	MIMOSA ミモザ	シャンパン、オレンジジュース あらかじめ冷やしておいた材料をフルート型シャンパン・グラスに注ぎ、軽くステアする	ビルド
ジュースほか	SHELLY TEMPLE シェリーテンブル	グレナデン・シロップ、ジンジャーエール 氷を入れたタンブラーにグレナデン・シロップを注ぎ、ジンジャーエールで満たし、軽くステアする。レモンピールを搾りかける	ビルド
	CINDERELLA シンデレラ	オレンジジュース、レモンジュース、パイナップルジュース シェークして、カクテルグラスに注ぐ	シェーク
	FLORIDA フロリダ	ドライジン、オレンジジュース、キルシュヴァッサー、ホワイトキュラソー、レモンジュース シェークして、氷を入れたロック・グラスに注ぐ。オレンジを飾る	シェーク

# 3 飲料概論

## ミネラルウォーター

### ○ミネラルウォーターとは

ミネラルウォーターは、それぞれの国で定義や製造方法が異なる。特に殺菌方法が異なり、日本やアメリカでは原水を加熱殺菌することが前提であるが、ヨーロッパでは通常殺菌工程を経ずに製造。日本では「食品衛生法」でミネラルウォーターの製造基準が定められている。

### ○ミネラルウォーターの分類(日本)

日本では、1990年に農林水産省が「ミネラルウォーター類の品質表示ガイドライン」を策定し、表示について以下の4つの品名に分類した。

分類	原水	処理方法など
ナチュラル・ウォーター	ナチュラル・ウォーター	濾過・沈殿・加熱殺菌以外の、物理的・化学的処理を行ってはいけない。
	ナチュラル・ミネラルウォーター	
ミネラルウォーター	特定水源から採水した地下水	濾過・沈殿・加熱殺菌以外に、本来成分を変化させる処理※を行ったもの。
ボトルドウォーター	・特定水源から採水した地下水	・濾過・沈殿・加熱殺菌以外に、本来成分を大きく変化させる処理※を行ったもの。
	・原水が地下水以外のもの	・法令に基づく加熱殺菌などの処理が必要。

※本来成分を変化させる処理→例えば、複数の原水の混和、ミネラル量の微調整、ばっ気等

※大きく変化させる処理→例えば、ミネラル量の大きな調整、電気分解・逆浸透膜濾過等

### ○ミネラルウォーターの硬度

硬度とは、Caイオン・Mgイオンの量を炭酸カルシウムの量に換算したもの。WHOの基準では硬度0-60mg/ℓを軟水、120~180mg/ℓを硬水、180mg/ℓ以上を超硬水。

硬度	主な銘柄
100mg/ℓ 以下	天然水(南アルプス、阿蘇)、六甲のおいしい水、Volvic、Crystal Geysers、Wattwiller
100~300mg/ℓ	ACQUA PANNA、Evian
300~500mg/ℓ	Vittel、Perrier★
500~1000mg/ℓ	San Pellegrino★
1000mg/ℓ 以上	Contrex、COURMAYEUR、CHATELDON

★:ガス入り

### ○日本のウォーター市場

- ・1970年代前半 :業務用市場で瓶入りのミネラルウォーターが販売された。
- ・1980年代後半 :ミネラルウォーターが業務用から家庭用市場にも広がり始めた。
- ・1996年 :国産小容器ペットボトル製品の販売が解禁される。消費量が大幅に伸びた。
- ・2000年以降 :健康志向の高まりなどにより、市場は拡大を続けている。  
 国産ミネラルウォーターの生産量:4,154,000kℓ (前年比108.1%)  
 輸入ミネラルウォーターの量:287,000kℓ (前年比84.8%)  
 合計4,441,000kℓ (前年比106.2%)
- ・日本国民1人当たりのミネラルウォーター年間消費量の増加:  
 19.7ℓ ('07年)→24.8ℓ ('11年)→33.3ℓ ('20年)

## 日本茶

- ・定義：茶（Tea）はツバキ科のチャ（学名：Camellia sinensis(L.)O.Kuntze）の葉や茎から作られる。日本茶とは日本産の茶をいう。
- ・世界の "Tea" は一般的に紅茶で、世界の茶生産量の 66% は紅茶である。
- ・日本の「お茶」は一般に緑茶で、日本の茶生産量は世界の茶生産量の 1% である。
- ・緑茶は茶の葉が持つ酸化酵素の働きを止めて作られる茶で、不発酵茶とも言われる。酸化酵素の止め方には「釜で炒る方法」と「蒸す方法」に大別される。
- ・茶の発酵は酵素によるカテキン類などの酸化や分解、重合のことを指し、一般的な発酵での微生物による有機物の分解とは内容が異なる。
- ・日本国内で年間約 7.8 万トンの茶を生産し、うち約 0.5 万トンを輸出、0.4 万トンを輸入している。
- ・国内の主産県、静岡県、鹿児島県、三重県の 3 県で前生産量の 4/5 を占める。
- ・日本茶の収穫は年に 1～5 回実施される。一番茶は 4～5 月、最も品質が高い。
- ・日本茶の分類
  - 緑茶（不発酵茶） Green Tea 蒸す→日本  
炒る→中国、ベトナム、インドネシア
  - 烏龍茶（半発酵茶） Oolong Tea 炒る→中国、台湾、ベトナム
  - 紅茶（発酵茶） 熱風を当てる→インド、中国、ケニア、スリランカ
- ・日本茶の分類その 2  
(ソムリエ教本 7 4p 表 2 をそのままここに記載ください)
- ・日本茶の市場  
2004 年国産茶 100% の緑茶が好評を得、国産化が進んだ。抹茶の食品利用は 1985 年から、1996 年発売の抹茶アイスより抹茶の食品利用が伸びた。

## 紅茶

- ・定義：紅茶とはツバキ科ツバキ属のチャの木（学名カメリア・シネンシス）のうち特にその変種とされるアッサム種（C.s.var.assamica）及び中国種（C.s.var.sinensis）の生葉（新芽、若葉、柔らかい茎）を原材料として、その製造工程で茶葉に含まれる酸化酵素を十分に働かせて製造されたものである。この酵素による酸化を「発酵」と呼ぶが、バクテリアや酵母などによる本来の発酵とは異なる。
- ・製造方法
  - 1、茶摘み Plucking
  - 2、萎凋 Withering \*水分を約 60%減少させるため、8~12 時間陰干しする
  - 3、揉捻 Rolling
  - 4、発酵/酸化 Fermentation/ Oxidation \*気温 25 度以上、湿度 90% 以上の条件下
  - 5、乾燥 Drying
  - 6、仕分け Grading
- ・紅茶のグレード  
サイズ別の区分（品質の良し悪しを表示するものではない）
  - Orange Pekoe オレンジペコー（7~11mm）
  - Broken O.P. ブロークン・オレンジペコー（2~3mm）
  - B.O.P.Fannings ブロークン・オレンジペコー・ファニングス（1~2mm）
  - Dust ダスト（0.5~1mm）産地の特徴  
(ソムリエ教本 7 5P 右下表 5 から特徴の項目を削除して表記載下さい)
- ・紅茶の分類
  - 1、紅茶製品の区分
    - Origin Tea オリジン・ティー：生産国名、生産地名、茶園名などで区分。それ以外のものをブレンドしていない
    - Blended Tea ブレンド・ティー 各国・各産地の紅茶をブレンド・メーカーのブレンド技術や独自の特徴を打ち出したもの
    - Flavored Tea フレーバード・ティー：特徴のない茶葉に花や果実などの香料や精油分を吹き付けて加工したもの
  - 2、包装・商品形態
    - Loose Tea ルーズ・ティーあるいは Leaf Tea リーフ・ティー：特に加工せず缶、アルミ袋など。

Tea bag ティー・バッグ

Instant Tea Mix インスタント・ティー・ミックス：原料茶を抽出加工、粉末状にして甘みや香りをつける。

紅茶飲料 (RTD): 原料茶を加工し、紅茶エキスを抽出し、これに香料、ミルク、甘味料その他を加え、希釈、レトルト処理したもの。(ペットボトル容器等)

### 3、成分

茶の葉・・・他の植物ではみられないほどの多量のカテキン類（茶タンニン）とカフェインを含んでいる。

紅茶・・・紅茶特有の滋味主成分は、カテキン類であり、酸化による生成物は紅茶の色や味にも関与する。また茶の特有成分であるテアニンは滋味に大きく貢献している。

#### ・紅茶の市場

紅茶の生産国は主にアジアと東アフリカであり、消費国（輸入国）は主に欧州やアメリカ大陸である。

日本も 90% 以上を直接生産国や海外メーカーなどから輸入している。

##### 1、日本での紅茶販売

①海外から原材料を輸入し、国内で自社ブランドをつけ、製品化する。あるいは原料茶を国内パッカーへ供給する。

②海外紅茶メーカー（ブランド）と契約し、国内でライセンス製造あるいは製品輸入を行う。

##### 2、日本の紅茶市場

①家庭用市場

②ギフト市場

③業務用市場

④工業用市場

#### ・紅茶の歴史

17~18 世紀 中国で発酵茶が誕生

17 世紀 イギリスで最初に茶がもたらされた。

18~19 世紀 消費量増大。イギリス人の嗜好に沿って発酵の強まった中国紅茶が供給された。

19 世紀後半 イギリスの植民地インドやセイロンで今日に繋がるイギリス人好みのストロングタイプの紅茶生産が開始される。ヴィクトリア時代、紅茶文化が花開き、貴族階級の貴婦人を中心に社交のための茶会が盛んとなる。→アフタヌーンティー（ヴィクトリアンティー）

## コーヒー

・定義：コーヒー豆はアカネ科の熱帯性低木コーヒーの木の種子である。

コーヒーはほとんどが赤道を挟んで南北緯 25 度、北回帰線と南回帰線の間いわゆるコーヒャーベルトと呼ばれる地域で生産されている。

コーヒーには「アラビカ種」、「カネフォラ種」（ロブスタ種）、「リベリカ種」の 3 種ある。

アラビカ種は比較的高地で栽培され品質評価が高い。カネフォラ種は低地でも栽培される。

・コーヒーができるまで

1、精選、選別

2、焙煎（ロースト）・配合（ブレンド）・粉砕（グラインド）

3、粉砕（グラインド）

4、レギュラーコーヒーとインスタントコーヒー

インスタントコーヒーは

①フリーズドライ方式

②スプレードライ方式

5、抽出

コーヒーの風味は抽出方法によって大きく異なる。

①ドリップ式（コーヒーメーカー含む）

②浸漬（フレンチプレス）

③サイフォン式

④その他、エスプレッソ、水出しコーヒーなど

・コーヒーの産地

1、Mocha モカ

エチオピア産 Harrar ハラー地区で採れるアラビカコーヒー豆→モカハラ  
イエメン産アラビカコーヒー豆→モカマタリ

- 2、Mandheling マンデリン  
インドネシア、スマトラ島で採れるアラビカコーヒー豆。
- 3、Hawaii,Kona ハワイ、コナ  
USA, ハワイ島で採れるアラビカコーヒー豆。
- 4、Blue Mountain ブルーマウンテン  
ジャマイカ、ブルーマウンテン地区で採れるコーヒー豆。
- 5、Colombia コロンビア  
コロンビア産のコーヒー豆
- 6、Brazil ブラジル
- 7、Guatemala グアテマラ
- 8、Kalosi, Traja カロシ、トラジャ インドネシア Sulawesi 島で採れるアラビカ
- 9、Kilimanjaro キリマンジャロ タンザニア産のアラビカ。

・ コーヒーの成分

コーヒー 100mℓ にはカフェインが 60mg が含まれている。

「自律神経の働きを高める」「集中力を高め作業能力を向上させる」「運動能力を向上させる」などの効能が明らかになっている。コーヒーにはクロロゲン酸などのポリフェノールが豊富に含まれている。コーヒー飲用が癌、糖尿病、動脈硬化などの予防に有効という研究結果は、ポリフェノールの抗酸化作用が寄与しているのではないかとされている。

コーヒーをほとんど飲まない人に比べ、一日 3～4 杯飲む人の死亡リスクが 24% も低く、コーヒー摂取は死亡リスクを低減させることが明らかになっている。

・ 日本のコーヒー市場

2020 年には 43 万トン、世界第 4 位の消費量である。一人当たりの消費量 3.40 kg。日本のコーヒー豆生産はそのほとんどを輸入に依存しており、世界第 5 位の輸入国である。

## 4 フランス

### プロフィール (2020年)

栽培面積	約 75 万 ha
年間生産量	約 4,578 万 hℓ
特徴	人口 6700 万人、GDP2.6 兆ドル ・イタリア、スペインと世界一の座を競うワイン大国 ・1935年に制定された A.O.C.(原産地統制呼称)法は現在、欧州連合共通のワイン法である A.O.P. や D.O.P. の基礎である。 ・輸出額では世界第 1 位、89 億ユーロ。最大市場アメリカに続き英国、近年中国の伸びが著しい。

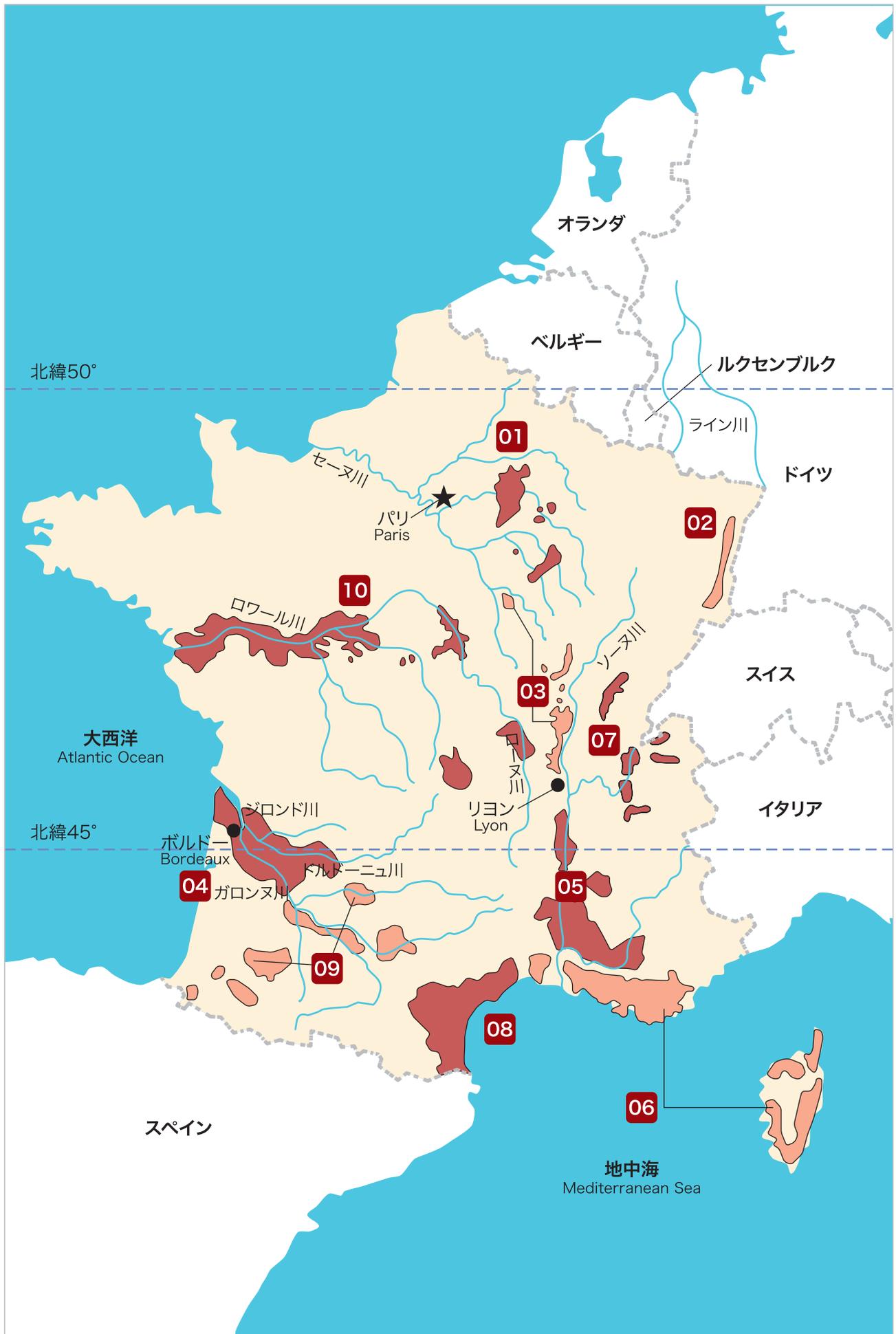
### ●フランスワインの歴史

BC6C	古代ギリシャのフォカイア人が現在の Marseille (マルセイユ、Provence プロヴァンス地方) に上陸し、ブドウ栽培をもたらした。その後、古代ローマ人によってブドウ栽培とワイン造りが広がった
481 年	フランク王国建国。ワインがシャルルマーニュ聖体拝領に欠かせないものとして浸透していった
768 年	フランク王国 Charlemagne シャルルマーニュ大帝即位。キリスト教の保護、ワイン生産を奨励
1108 年	シトー派修道院 Clos de Vougeot クロ・ド・ヴージュ建立 修道僧によってワイン畑が拡大
1154 年	ボルドーが英国領になる
1337 ~	
1453 年	仏英間の百年戦争 (仏の勝利、ボルドーの返還)
1443 年	オテル・デュ設立後に Hospice de Beaune オスピス・ド・ボーヌと呼ばれる
17C 末	ガラス瓶とコルク栓の使用始まる
1789 年	フランス革命
1855 年	パリ万博 Bordeaux 地方のワインの等級格付けが発表される
1863 ~	Phylloxéra (フィロキセラ = ブドウネアブラムシ) の被害が拡大
19C 末	Oidium (オイディウム = ウドンコ病) Mildiou (ミルデュ = ベト病) による被害
1935 年	I.N.A.O. 設立、A.O.C. 原産地統制呼称制度誕生。
2009 年	EU の新たなワイン法発行に伴い、フランスも独自のワイン法を制定

### ●フランスワインの産地

フランスのワイン産地は以下の 10 地方に大別される。

- 01 Champagne / シャンパーニュ地方
- 02 Alsace-Lorraine / アルザスロレーヌ地方
- 03 Bourgogne / ブルゴーニュ地方
- 04 Bordeaux / ボルドー地方
- 05 Vallée du Rhône (Rhône) / ローヌ渓谷 (ローヌ地方)
- 06 Provence-Corse / プロヴァンス地方 - コルシカ島
- 07 Jura & Savoie / ジュラ - サヴォワ地方
- 08 Languedoc-Roussillon / ラングドック - ルーシヨン地方
- 09 Sud-Ouest / 南西地方 (シュド・ウエスト)
- 10 Val de Loire (Loire) / ロワール渓谷 (ロワール地方)



## ●気候風土

フランスは北緯42~51度、日本では北海道~サハリンあたりの北に位置しているが、地中海や、暖流である北大西洋海流(=メキシコ湾流)の影響により、全体的に温暖かつ多様な気候である。

- ・大陸性/半大陸性気候  
北部：Champagne, Bourgogne, Loire 河上流、Alsace  
特徴：冬寒く夏暑く、雨少ない
- ・海洋性気候  
西部：Bordeaux, Loire 河下流  
特徴：冬温和、夏比較的涼しく、湿度高め、やや雨多い
- ・地中海性気候  
南部：Rhône南部、Languedoc-Roussillon、Provence-Corse  
特徴：冬温和、夏暑く、一年中日照量が多く、乾燥している

## ●主要品種(2019/2020年データ)

### 《白ブドウ》

順位	品種名	栽培面積 (ha)	主な栽培地
1位	Ugni Blanc ユニ・ブラン = Saint Émilion (des Charentes) サンテミリオン	92,514	Sud-Ouest, Bordeaux, Provence
2位	Chardonnay シャルドネ = Aubaine オーベヌ = Melon d'Arbois ムロン・ダルボワ	54,048	Bourgogne, Champagne, Jura, Loire
3位	Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン = Blanc Fumé ブラン・フュメ	31,773	Bordeaux, Sud-Ouest, Loire
4位	Colombard コロンバール	11,500	Charentes, Sud-Ouest
5位	Chenin シュナン = Pineau de la Loire ピノ・ド・ラ・ロワール	10,362	Loire

### 《黒ブドウ》

順位	品種名	栽培面積 (ha)	主な栽培地
1位	Merlot メルロ	114,785	Bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc-Roussillon
2位	Grenache グルナッシュ	84,745	Rhône 南部、Languedoc-Roussillon
3位	Syrah シラー = Sérine セリーヌ	67,040	Rhône 北部, Provence, Languedoc-Roussillon
4位	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン	46,971	Bordeaux, Sud-Ouest, Loire, Provence, Languedoc
5位	Pinot Noir ピノ・ノワール	32,778	Bourgogne, Alsace, Jura, Loire, Champagne

### 全ブドウの栽培面積順位

- |               |                   |                           |
|---------------|-------------------|---------------------------|
| 1位 Merlot (黒) | 2位 Ugni Blanc (白) | 3位 Grenache (黒)           |
| 4位 Syrah (黒)  | 5位 Chardonnay (白) | 6位 Cabernet Sauvignon (黒) |

## フランスワイン法

- ・1935年 原産地統制呼称(A.O.C.)法制定
- ・2009年 EUで新たなワイン法発効(A.O.C.とI.G.P)。  
フランスはEUワイン法にのっとり、独自のワイン法を制定。

### 旧ワイン法 (ヴィンテージ2008まで)

- 1、A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée アペラシオン・ドリジーヌ・コントローレ)  
:原産地統制呼称ワイン
- 2、V.D.Q.S. : 地域指定上級ワイン
- 3、Vin de Pays (ヴァン・ド・ペイ) : 地酒
- 4、Vin de Table (ヴァン・ド・ターブル) : テーブルワイン  
※2011年で廃止され、新ワイン法におけるA.O.P. または I.G.P.に移行した。

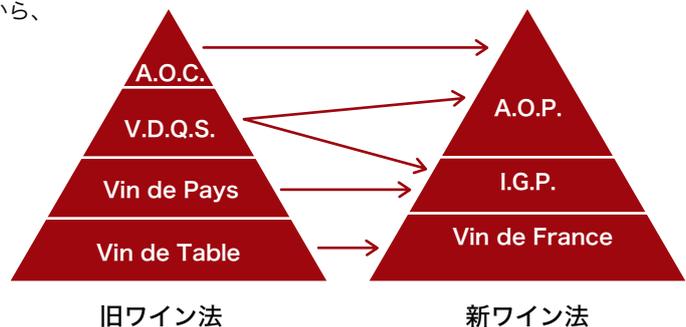
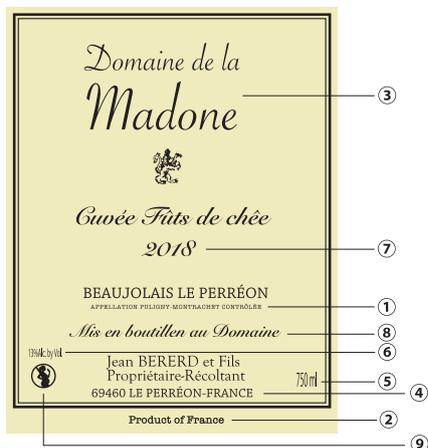
### 新ワイン法 (ヴィンテージ2009から)

2009年からEUレベルで、地理的表示付きワイン (A.O.P./I.G.P.) と地理的表示なしワインの2つに大別された。

- 1、地理的表示付きワイン (原産地呼称保護)  
: A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée アペラシオン・ドリジーヌ・プロテジェ)  
・固有の特徴をもつテロワールに基づくトップカテゴリー。
- 2、地理的表示付きワイン (地理的表示保護)  
: I.G.P. (Indication Géographique Protégée アンディカシオン・ジェオグラフィック・プロテジェ)  
・地域レベルに基づくワイン。
- 3、地理的表示なしワイン : Vin de France (ヴァン・ド・フランス)  
・品種、収穫年 がラベルに表示可能となった (一部例外あり)。

※1、2はI.N.A.O. (Institut National de l'Origine et de la Qualité = 国立原産地・品質研究所)が、3はFrance AgriMerが管轄。  
※従来のA.O.C.がA.O.P.の条件を十分に満たしていることから、  
現在もA.O.C.表記が認められている。

### 【ラベルの読み方】



- |          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| ①品質分類    | ⑥アルコール度                           |
| ②原産地     | ⑦収穫年                              |
| ③生産者     | ⑧生産者元詰めマーク                        |
| ④生産者の所在地 | ⑨アルコール摂取注意表記<br>(妊婦向け 2006年より義務化) |
| ⑤ボトルの容量  |                                   |

### ・ Négociant ネゴシアン

ワインの流通業者。

生産者からワインを買い付けるか、原料となるブドウを仕入れ、ワインを生産し自社の商品として販売する。

### ・ Domaine ドメーヌ

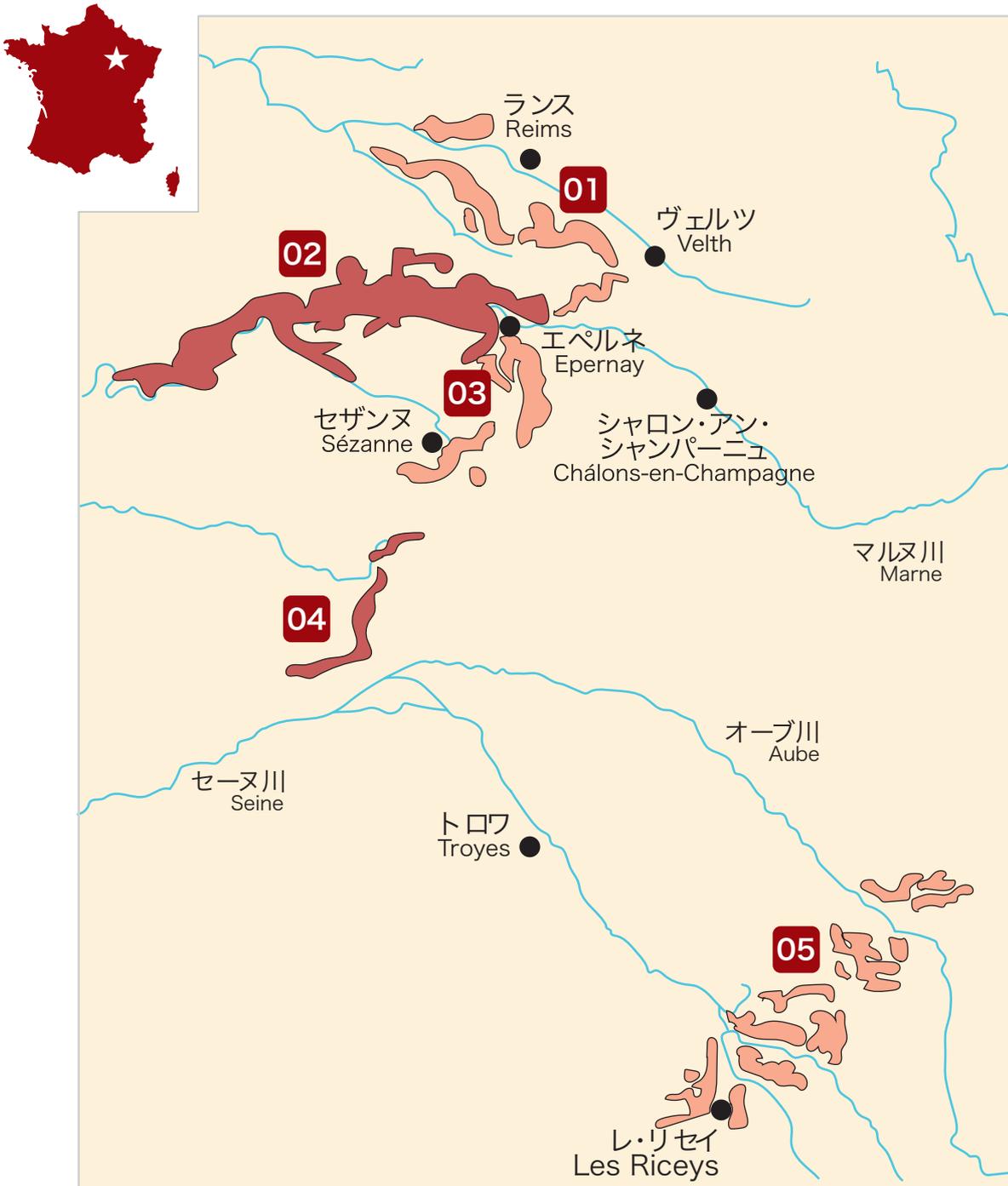
Bourgogne地方では、ブドウ栽培からワイン作りまですべてを自社で行うワイン生産者を意味する。

Bordeaux地方での Château シャトー と同じ意味合い。

### ・ Terroir テロワール

気候、土壌、地勢その他、ブドウの生育に影響を与える環境すべての総称。

## 5 Champagne シャンパーニュ地方



- 01 Montagne de Reims モンターニュ・ド・ランス
- 02 Vallée de la Marne ヴァレー・ド・ラ・マルヌ
- 03 Côte des Blancs コート・デ・ブラン
- 04 Côte des Sézanne コート・ド・セザンヌ
- 05 Côte des Bar コート・デ・パール

## プロフィール (2020年)

栽培面積	約 3.3 万 ha(99.7% が A.O.C. ワインの栽培地)	
年間生産量	約 2,09 万 7,044hℓ (赤・ロゼワイン：0.1%、白ワイン：99.9%)	
葡萄栽培農家	約 15000 軒 (1 軒当たりの栽培面積は平均 2.5ha 未満)	
大手生産者 (メゾン)	約 400 軒	
気候	大陸性気候と海洋性気候が混じり合う	平均気温 11 度
年間降雨量	平均 700mm	
日照時間	年平均 1680 時間	
県名	Marne (マルヌ)、Aube (オーブ)、Aisne (エーヌ)、 Seine-et-Marne (セーヌ・エ・マルヌ)、Haute Marne (オート・マルヌ)	
土壌	石灰質土壌	

### 特徴

- ・パリから東へ 140 キロ、フランス国内で最も北部のワイン産地で、中でもさらに北に位置する Reims (ランス) の緯度は 49.5 度と、ブドウ栽培北限の地である。
- ・Champagne はスパークリングワインの中でも特定地域の特定ブドウ品種を使い、栽培・醸造などの生産条件について A.O.C. 法に基づいて造られたもの以外は Champagne と名乗れないことはもとより、シャンパーニュ方式と表記することも禁止されている。
- ・Champagne の年間売上金額は約 45 億ユーロ、このうち 2020 年の輸出向けは約 26 億ユーロ (1 億 3080 万本) とコロナの影響で減少したものの、日本は英国、米国に次ぐ世界第 3 位のシャンパーニュ輸入国である。

### 歴史

- ・4C 頃 古代ローマ人によって葡萄栽培がもたらされる。
- ・496 ~ 511 年 Reims 司教より洗礼を受けた故事にちなみ、歴代のフランス国王は Reims の大聖堂において戴冠式を行うようになった。
- ・発泡性ワインは偶然に輸送中の英国で誕生した。これについては英国の詩人、サミュエル・バトラーの記述 (1663 年) が残されている。
- ・"Champagne" という名称が使われ始めたのは 1600 年頃からで、Champagne が祝宴の酒として認知されるきっかけの 1 つとして有名なのは Reims の大聖堂で行われた王の戴冠式である。
- ・1729 年、シャンパーニュ世界初のメゾン Ruinart ルイナルが誕生。
- ・17C 末修道士だったドン・ペリニオンがアッサンブラージュ (品種や収穫年の異なるワインを調合すること) に貢献。
- ・2015 年、「Champagne の丘陵、メゾンとカーヴ」がユネスコの世界文化遺産に登録された。

## 主要品種

	品種	特徴
白ブドウ	Chardonnay シャルドネ (Ch) (栽培面積約 28%)	エレガントな繊細さとフレッシュさをもたらす白ブドウ Côte des Blancs ※コート・デ・ブラン (= 白い丘)、 Côte de Sézanne (コート・ド・セザンヌ) で主に栽培
黒ブドウ	Pinot Noir ピノ・ノワール (PN) (栽培面積約 39%)	骨格を形成し、味わいにボディと骨格をもたらす黒ブドウ。 Montagne de Reims ※モンターニュ・ド・ランス (= ランス山、Reims 中心)、※ Côte des Bar (コート・デ・バル) で主に栽培
	(Pinot) Meunier (ピノ・) ムニエ (PM) (栽培面積約 33%)	発芽が遅く、遅霜の被害にあいにくい黒ブドウ Vallée de la Marne ※ヴァレー・ド・ラ・マルヌ (= マルヌ谷 Épernay エペルネ中心) 主に栽培

※これら 3 つの地区は主要 3 地区

・このほか、現在、フランスワイン法で定める A.O.C. Champagne の原料ブドウとして、Arbanne (アルバンヌ)、Petit Meslier (プティ・メリエ)、Pinot Blanc (ピノ・ブラン)、Pinot Gris (ピノ・グリ) も認可されている。

## シャンパーニュ地方の主な A.O.C.

Champagne が生産量の大半だが、スティルワインの A.O.C. も 2 つある。

A.O.C.	赤	ロゼ	白	品種
Champagne シャンパーニュ		発	発	Ch、PN、PM 中心
Coteaux Champenois コトー・シャンプノワ	●	●	○	Ch、PN PM 中心
Rosé des Riceys ロゼ・デ・リセ		●		PN 100%

※ A.C.Champagne は、Grand Cru (グラン・クリュ) または Premier Cru (プルミエ・クリュ) を付記することができる

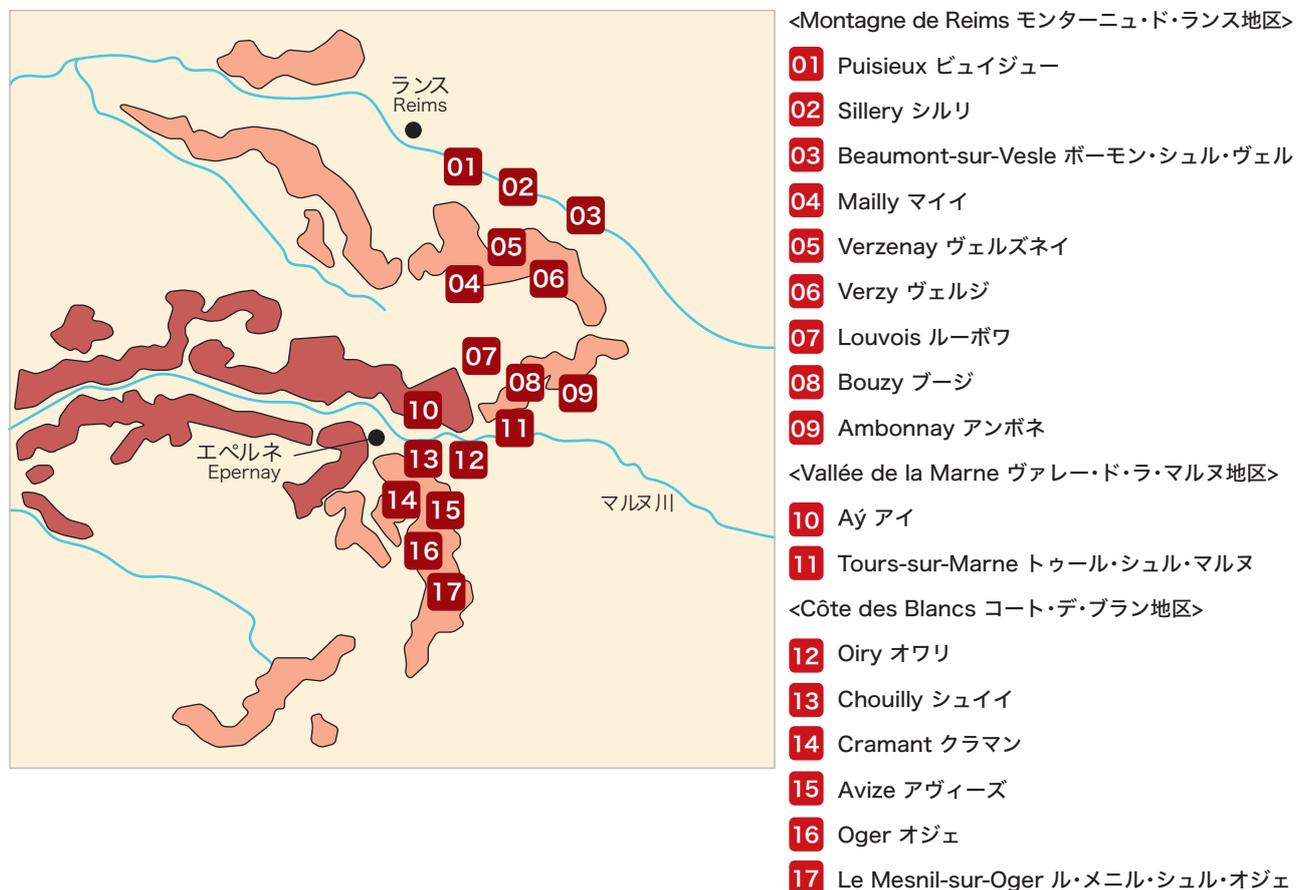
## 生産地区・格付け・規定

### ●生産地区と格付け

Champagne 地方における格付け 査定は村 (クリュ) 単位で行われていて、これはブドウが、かつて公定価格で取引されていた時代の名残であり、村ごとにパーセント (%) で格付けがされる。

- ・“Cru クリュ” という言葉はフランスのワイン産地では “畑、区画” を指すが、Champagne 地方では “村” と同義語として使われる。
- ・Grand Cru とは格付け 100% の Cru (村) の畑のブドウだけで造った Champagne のこと。
- ・Premier Cru とは格付け 90% 以上の Cru (村) の畑のブドウだけで造った Champagne のこと。
- ・主要 3 地区の 17 の Grand Cru のうち、それぞれの地区に A の頭文字で始まる Grand Cru が 1 つずつある。

### 〈Champagne Grands Crus〉



## ●Champagneの規定

- ① Champagneは基本、数年分のスティルワインを Assemblageして造るのでヴィンテージ(収穫年)が表記されないのが一般的である。これをNon Millésimé (ノン・ミレジメ)という。
- ② 良い年のブドウのみで造られヴィンテージを表示したChampagneをMillésimé (ミレジメ)という。高級シャンパーニュで、ボトルに表示されたヴィンテージのブドウ100%で造る。
- ③ アルコール度数11度以上
- ④ 瓶内熟成期間 ・Non Millésimé : Tirage後最低15ヶ月間 (うち最低12ヶ月は澱とともに熟成)  
・Millésimé : Tirage後最低3年間

## シャンパーニュの種類

- ① Non Millésime (ノン・ミレジメ) 収穫年表示なしの一般的なシャンパーニュ
- ② Millésime (ミレジメ)  
良年にのみ単独年のキュヴェ100%で造られる収穫年表示の高級シャンパーニュ。  
その場合収穫年がラベルに記され、最低熟成年数も瓶詰時から3年が必要。
- ③ Blanc de Blancs (ブラン・ド・ブラン)  
Ch単独で造られるシャンパーニュ。
- ④ Blanc de Noirs (ブラン・ド・ノワール)  
黒ブドウだけで造られるシャンパーニュ。
- ⑤ Rosé Champagne (ロゼ)  
キュヴェ造りの時点でシャンパーニュ地域内で造られた赤ワインをブレンドして色を出す場合とロゼワイン造りのセニエ法を使う場合とがある。
- ⑥ Prestige Cuvée (プレステージ・キュヴェ)  
各生産者が自社製品の最高級品として特別に造るシャンパーニュ。

## シャンパーニュの醸造工程

Champagneは瓶内で二次発酵させることがA.O.C.法で義務付けられている。



・異なる品種、畑、収穫年のワインを調合する。前年以前の収穫年のワインをVin de Reserve(ヴァン・ド・レゼルヴ),アッサンブラージュしたワインをLa Cuveeという。

#### Tirage (ティラージュ): 瓶詰 Bottling

・ Liqueur de Tirage (リキュール・ド・ティラージュ)を添加し、王冠を打栓。

#### Deuxième Fermentation en Bouteille (ドウジエム・フェルマンタシオン・アン・ブテイユ): 瓶内二次発酵 Secondary Fermentation

・瓶の中で酵母が糖を分解する。  
・6~8週間で二次発酵が終わり、アルコール度数が1.3~1.4%vol.上昇。アルコール度数は13%以上を超えてはならない。気圧は約6気圧に。

#### Maturation sur Lie (マチュラシオン・シュル・リー): 瓶内熟成 Maturation on lees

・働きを終えた酵母が滓となり、その滓とともに瓶を横に寝かせ熟成させる。滓の分解作用により、ワインに旨味を与える。

#### Remuage (ルミューージュ)※4: 動瓶 Riddling

・瓶内二次発酵で瓶の中に生じた滓を除去するための準備作業。ピュピトルに瓶を差込み、倒立させている瓶を1/8ないし1/4ずつ回転させ振動を与え、瓶口に澱を集める。この作業を2~12週間かけて行う。  
・現在はGyropalette ジャイロパレットという機械がその後継を担っている。

#### Dégorgement (デゴルジュマン) 澱抜き

・瓶口を氷点下20°Cの塩化カルシウム水溶液に瓶口から3~4センチ約2分間つけ、凍った部分とともに溜まった澱を凍らせ、栓を外してその部分を飛び出させる。

#### Dosage (ドザーージュ): 糖分調整 Dosage

・ Liqueur d'expédition (リキュール・デクスぺディシオン=ワイン+糖分) を加え、目減り分を補い、最終的な甘辛の味わいを調整する。

#### Bouchage (ブシャーージュ): 打栓 Corking

・ コルクを打って針金で固定する (針金とコルクの上部を覆う金属板を合わせた“Musulet ミュズレ”で固定する)

※1 4,000kgのブドウから2,050L搾汁、これはChampagne地方の樽Piece (ビエス、205L) 10樽に相当

※2 一番搾りを終えたブドウから、さらに500L搾汁 (4,000kgのブドウから合計で2,550L搾汁)

※3 17C末頃 Épernay (エペルネ) 近郊のHautvillers (オーヴィレール) 村の修道院の修道士だったDom Pierre Pérignon (ドン・ピエール・ペリニオン) が Assemblageの技術をさらに洗練させた

※4 1816年にMadame Clicquot (マダム・クリコ) がPupitreを使った Remuageを考案  
現在はGyropaletteが使用されている

### ●ロゼシャンパーニュ醸造

ロゼ・シャンパーニュのベースワインは、Assemblage (調合) の時点で白ワインに少量の赤ワインを添加してロゼにするか、Saignée (セニエ) 法でスティルのロゼワインを造るか、いずれかで造られる。

## シャンパーニュの甘辛表示

シャンパーニュは製法の最終工程で Liqueur d'expédition リクール デクスぺディションが加えられる。この工程は Dosage ドザージュといわれ、加える Liqueur d'expédition の量により次のように表示が分類される。

甘辛度	表示	残糖量 g/l
辛 ↑  ↓ 甘	Brut Nature ※ ブリュット・ナチュラル	3g 未満
	Extra Brut エキストラ・ブリュット	0~6g
	Brut ブリュット	12g 未満
	Extra Dry エキストラ・ドライ	12~17g
	Sec セック	17~32g
	Demi Sec ドゥミセック	32~50g
	Doux ドゥー	50g 超

(±3g/l の誤差は許容範囲)

※ Pas Dosé パ・ドゼ、  
Dosage Zéro ドサージュ・ゼロの表示も可

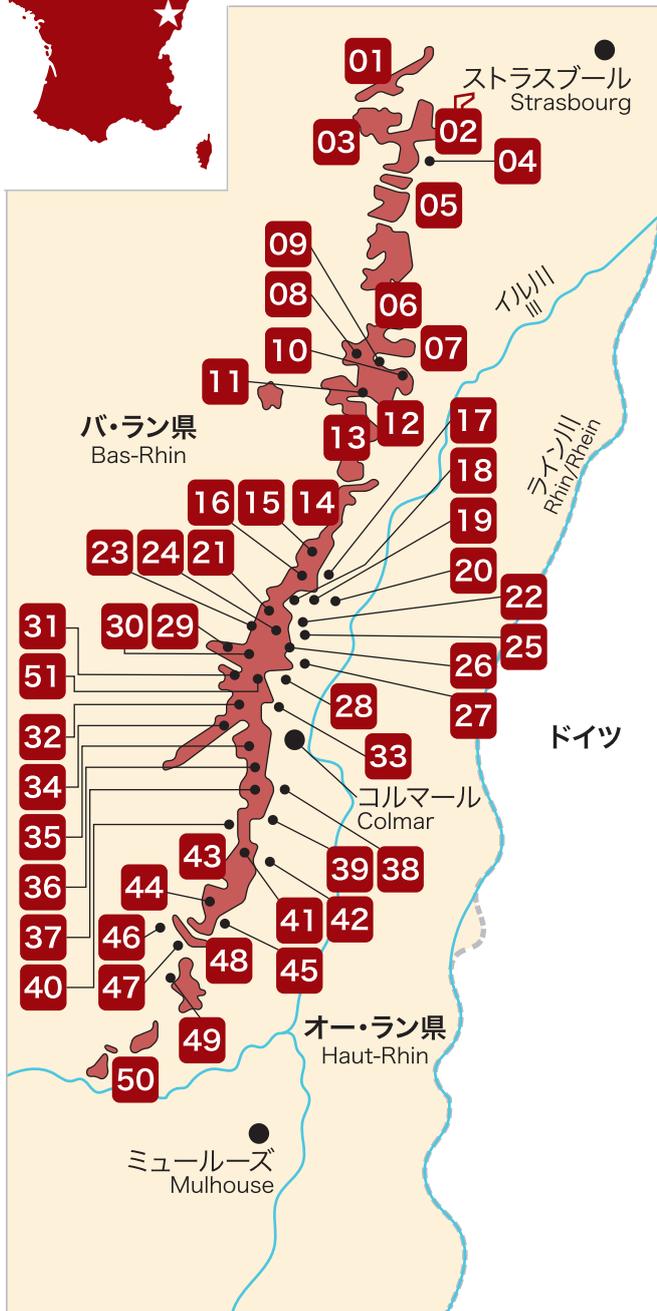
## シャンパーニュの生産者業態

ブドウ栽培農家は約15,000軒が Champagneのブドウ畑の約90%を所有しているが、その多くは自身でワインを造らず、ブドウを協同組合やネゴシアンに販売している。

・ラベルには正式名称ではなく、R.M. N.M. など略称で表記されている場合が多い。

ラベル表示	正式名称	意味
NM	Négociant-Manipulant ネゴシアン・マニピュラン	・ブドウを一部もしくは全部購入して製造する生産者 ・大規模経営が多い
CM	Coopérative de Manipulant コーペラティヴ・ド・マニピュラン	生産者の協同組合の製造
RM	Récoltant-Manipulant レコルタン・マニピュラン	自社畑で収穫されたブドウのみを用い、自らシャンパーニュの醸造を行う
RC	Récoltant-Coopérateur レコルタン・コーペラトゥール	協同組合にブドウを持ち込み、醸造を委託、自社銘柄で販売
SR	Société de Récoltant ソシエテ・ド・レコルタン	一族の所有するブドウ畑で収穫された原料で醸造
MA	Marque d'Acheteur マルク・ダシュトゥール	スーパーマーケットやレストランのプライベートラベル

## 6 Alsace-Lorraine アルザス - ロレーヌ地方



### <Alsace Grand Crus アルザスのグラン・クリュ>

- 01** Steinklotz (Marlenheim) シュタインクロッツ(マルレナイム)
- 02** Engelberg D/S (Dahlenheim Scharrachbergheim) エンゲルベルグ(ダレナイムと シャーロックベルガイム)
- 03** Altenberg (Bergbieten) アルテンベルグ(ベルグビーテン)
- 04** Altenberg (Wolxheim) アルテンベルグ(ヴォルクサイム)
- 05** Bruderthal (Molsheim) ブルデルタル(モルサイム)
- 06** Kirchberg (Barr) キルシュベルグ(パール)
- 07** Zotzenberg (Mittelbergheim) ツツエンベルグ(ミッテルベルガイム)
- 08** Kastelberg (Andlau) カステルベルグ(アンドロ)
- 09** Wiebelsberg (Andlau) ヴィーベルスベルグ(アンドロ)
- 10** Moenchberg (AndlauとEichhoffen) ムンシュベルグ(アンドロとアイシショフエン)
- 11** Muenchberg (Nothalten) ミュンシュベル(Nothalten)
- 12** Winzenberg (Bilenschwiller) ヴィンゼンベルグ(プリンシュヴィレル)
- 13** Frankstein (Dambach-la-ville) フランクシュタイン(ダンバック・ラ・ヴィル)
- 14** Praelatenberg (Kintzheim) プレラテンベルグ(キンツァイム)
- 15** Gloeckelberg (RodernとSaint-Hippolyte) グロッケルベルグ(ロデルンとサンティポリット)
- 16** Altenberg (Bergheim) アルテンベルグ(ベルガイム)
- 17** Kanzlerberg (Bergheim) カンツレルベルグ(ベルガイム)
- 18** Geisberg (Ribeauvillé) ガイスベルグ(リボヴィレ)
- 19** Kirchberg (Ribeauvillé) キルシュベルグ(リボヴィレ)
- 20** Osterberg (Ribeauvillé) オステルベルグ(リボヴィレ)
- 21** Rosacker (Hunawehr) ロザケル(ユナヴィール)
- 22** Froehn (Zellenberg) フルーン(ゼレンベルグ)
- 23** Schoenenbourg (RiquewihrとZellenberg) シェネンブール(リクヴィールとゼレンベルグ)
- 24** Sporen (Riquewihr) シュポレン(リクヴィール)
- 25** Sonnenglanz (Beblenheim) ソネングランツ(ベブレナイム)
- 26** Mandelberg (MittelwihrとBeblenheim) マンデルベルグ(ミテルヴィールとベブレナイム)
- 27** Marckrain (BennwihrとSigolsheim) マルクラン(ベンヴィールとシゴルサイム)
- 28** Mambourg (Sigolsheim) マンプルール(シゴルサイム)
- 29** Furstentum (KientzheimとSigolsheim) フルステンテウム(キンツァイムとシゴルサイム)
- 30** Schlossberg (Kientzheim) シュロスベルグ(キンツァイム)
- 31** Wineck-Schlossberg (Katzenthal Ammerschwihr) ヴィネック・シュロスベルグ(カッツェンタルとアメルシュヴィール)
- 32** Sommerberg (NiedermorschwihrとKatzenthal) ソマーベルグ(ニーデルモルシュヴィールとカッツェンタル)
- 33** Florimont (IngersheimとKatzenthal) フロリモン(インゲルサイムとカッツェンタル)
- 34** Brand (Turckheim) ブラント(テュルカイム)

- 35 Hengst (Wintzenheim) エングスト(ヴィンツェナイム)
- 36 Steingrubler (Wettolsheim) シュタイングルブレール(ヴェトルサイム)
- 37 Eichberg (Eguisheim) アイシュベルグ(エギサイム)
- 38 Pfersigberg (EguisheimとWettolsheim) プフェルシベルグ(エギサイムとヴェトルサイム)
- 39 Hatschbourg (HattstattとVoegtlinshoffen) アッチブール(アットシュタットとフェクトリンスオフェン)
- 40 Goldert (Gueberschwihr) ゴルデルト(ゲベルシュヴィール)
- 41 Steinert (PfaffenheimとWesthalten) シュタイネルト(プファフェナイムとヴェスタルテン)
- 42 Vorbourg (RouffachとWesthalten) フォルブール(ルファックとヴェスタルテン)
- 43 Zinnkoepflé (SoultzmatteとWesthalten) ズィンコップフレ(スルツマツトとヴェスタルテン)
- 44 Pflingstberg (Orschwihr) プフィンクスベルグ(オルシュヴィール)
- 45 Spiegel (BergholtzとGuebwiller) シュピーゲル(ベルゴルツとゲブヴィレール)
- 46 Kessler (Guebwiller) ケスレール(ゲブヴィレール)
- 47 Kitterlé (Guebwiller) キッテルレ(ゲブヴィレール)
- 48 Saering (Guebwiller) セーリング(ゲブヴィレール)
- 40 Ollwiller (Wuenheim) オルヴィレール(ヴーナイム)
- 50 Rangen (ThannとVieux-Thann) ランゲン(ターンとヴェー・ターン)
- 51 Kaefferkopf (Ammerschwihr) ケフェルコップフ(アメルシュヴィール)

## 【アルザス地方】

### プロフィール (2020年)

位置	・フランス北東部、ライン川を挟んでドイツとの国境に位置し、フランス・ドイツ間の領有権争いの歴史の舞台となった。
栽培面積	・約1万6千ha、うちA.O.C.ワインの栽培面積が99.7%。
年間生産量	・約976,000hℓ。 ・白ワインの銘醸地で、A.O.C.ワインの約90%を白ワインが占める。
気候	・大陸性気候。北緯48°～49°、ブドウ栽培地としては北に位置するが、西側に連なるヴォージュ山脈が雨雲を遮るため、年間降雨量がフランスで最少。春は温暖、夏は乾燥、秋冬は冷涼。ブドウ栽培に適した気候である。
県名	・北部 Haut-Rhin(オー・ラン)、南部 Bas-Rhin(バ・ラン)
土壌	・モザイク土壌。花崗岩質、シスト、砂岩質、石灰質、泥灰質と多様。 一つの村に4～5種類の異なる土壌を有し、特徴的なブドウ品種を育む。
特徴	・ブドウ畑は、西側をヴォージュ山脈、東側をライン川に挟まれた、南北に170km、東西に1.5～3kmという、縦に細長い帯状の産地。 標高170～478mの丘陵地の斜面に広がっている。 ・県北の街ストラスブールからライン川を挟んだ対岸はドイツの銘醸地バーデン。 このストラスブールからリクヴィル、エグスアイム、コルマルへと南に、美しい景観の「ワイン街道」が延びている。南端の街ミュルーズから南下し、ジュラ山脈の国境を超えるとスイスとなる。 ・アルザスのワインは単一品種での醸造が主で、ラベルにはA.O.C.名とブドウ品種名を併記してあることが多い。 ・2017年は約3200万本のワインを輸出。総生産量の25%を占めている。 ・Crémant d'Alsace(クレマン・ダルザス)は、フランス国内で消費されるクレマンの第1位を誇る。
歴史	・古代ローマ時代からブドウを栽培している。 ・農産物のほか、石炭や鉄鉱石を産する豊かな土地のため、国境を接するフランスとドイツの間で領有権をめぐる戦争がしばしば起きた。 ・第二次世界大戦中の1940年にナチスドイツがアルザスを占領した。戦争終結の1945年にフランス領に復帰し、現在に至る。 ・歴史的背景から独特の文化が生まれ、風習・建築・食においてもドイツの影響を受け、現在では6割以上の住民がゲルマン語系、アルザス語を話す。 ・ドイツ領時代は安価なブレンドワインの供給地であったが、第一次世界大戦後フランス領に復帰

した時期、ようやく現在みられるようなブドウ品種が栽培されるようになった。

- ・1962年にアルザス及びヴァン・ダルザス A.O.C. が制定。
- ・1975年にアルザス・グラン・クリュ A.O.C.、76年にクレマン・ダルザス誕生。

**経済**

- ・鉄鉱石や石炭の産出地として鉄工業で栄えてきた。自動車のプジョーが工場を持ち、医療健康分野の産業クラスターも存在。
- ・一人当たりの GDP はパリを中心としたイル・ド・フランス地域圏に次ぐ。
- ・ワイン産業はこの地区の農業において主要な地位を占める。

**地方料理と食材**

Choucroute( シュークルート ) ; 発酵キャベツ、ジャガイモとハム、ソーセージ添え  
 Tarte Flambée( タルトフランベ ) ; 薄焼きピザ  
 Kouglof( クグロフ ) ; レーズン入りのブリオッシュ  
 Munster( マンステール ) ; A.O.P. チーズ、牛、ウォッシュ、円盤型

**主要品種とその特徴**

色	ブドウ品種名	シノニム(別名)	規定	特徴
白	Pinot Blanc ピノブラン	Klevner クレヴネール		フランスでは生産量1位の白品種で、アルザスでも耕地の20%を占める、クレマンの原料
白	Riesling リースリング		☆	ドイツ発祥の白品種。白い小花の上品な香りと酸味・ミネラル感豊か
白	Muscat ミュスカ	Moscato Bianco モスカート・ピアンコ	☆	マスカットとして知られる品種。アルザスでは辛口ワインに仕上げる
白	Gewürztraminer ゲヴュルトトラミネール		☆	Gewürzとは独特なスパイスの意。伊トラミナーが起源。ライチの香り、コクのある味
白	Pinot Gris ピノグリ	Tokay d'Alsace トカイ・ダルザス Rulander ルーレンダー	☆	ブルゴーニュ原産でPNが祖。灰色がかかった赤紫色の果皮を持つグリ品種でスモーキー
白	Sylvener シルヴァネール			主にフランス・アルザス地方やドイツで生産されている白ワイン品種
白	Chasselas シャスラ Gutedel グートエーデル			18世紀から栽培されているアルザスやスイスの伝統的な品種。繊細でフレッシュな味わい
白	Auxerrois オーセロワ			アルザスやドイツ、ルクセンブルグなど冷涼産地で栽培されている早熟品種。まるやか
黒	Pinot Noir ピノノワール	Spätburgunder シュペートブルグンダー		仏ブルゴーニュ地方を代表する黒品種。透明感のあるルビー色の繊細で上品な赤ワイン。独でも栽培

☆はグラン・クリュ及びV.T.・S.G.N.の上質指定4品種。

V.T.: ヴァンダンジュ・タルディヴ(「タルディヴ」とは遅摘みのこと)

S.G.N.: セレクション・ド・グラン・ノーブル(「ノーブル」とは貴腐のこと)

## アルザス地方の主要な A.O.C.

### ●アルザス地方のA.O.C.

A.O.C.	赤	ロゼ	白	備考
Alsace, Vin d'Alsace ヴァン・ダルザス	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上質指定4品種(前ページ☆)、他※1</li> <li>・1962年に、I.N.A.O.の制定が正式に認められた</li> <li>・多くの場合、ワインは単一の品種から醸造され、ラベルには品種名が表記される</li> <li>・複数品種の混醸、またはアッサンブラージュの場合「Edelzwicker エデルツヴィケール」「Gentil ジャンティ」と表記できる。ただし「Gentil」は上質指定4品種(☆)を50%以上使用、アッサンブラージュのみ(混醸不可)</li> </ul>
Alsace Grand Cru アルザス・グラン・クリュ			○	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主要4品種から単一で醸造(一部例外あり※2)</li> <li>・ブドウは手摘みが義務</li> <li>・アルザスのワイン全生産量のうち Grand Cru はわずか4%と、厳しい規定</li> <li>・51のリュージェイ(小地区)が認められている※3</li> </ul>
Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		○発	○発	<ul style="list-style-type: none"> <li>・認定品種は6種</li> <li>・ロゼ発泡：PN100%</li> <li>・白発泡：Rie、他※4</li> <li>・瓶内二次発酵</li> <li>・Tirageは収穫翌年の1月1日以降。Tirage後9ヶ月以上熟成。ガス気圧は摂氏20°Cで4気圧以上</li> </ul>

※1: Pinot Blanc、Sylvaner、Chasselas、PNなど。

※2: 単一品種に限られるが、Sylvanerの使用が認められている→A.C. Alsace Grand Cru Zotzenberg ゾッツェンベルグ  
複数品種のアッサンブラージュが認められている→A.C. Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim ベルグイム  
複数品種のアッサンブラージュまたは混醸が認められている→A.C. Alsace Grand Cru Kaefferkopfケフェル  
コップフ

※3: 2011年より、51のリュージェイがそれぞれ独立したA.O.C.として認められた。

※4: Rieslingと、PB、PN、PG、Auxerrois、Chの6品種のみ。

### ●アルザス地方の甘口ワイン

V.T.(Vendanges Tardives ヴァンダンジュ・タルディヴ)と、S.G.N.(Sélection de Grains Nobles セレクション・ド・グラン)

- ・V.T.(遅摘みワイン)とS.G.N(粒選り摘み貴腐ワイン)は、上質指定4品種(☆)からの単一に限定。
- ・ブドウは手摘みが義務。少なくとも収穫翌年の6月1日までは熟成義務がある。
- ・収穫時に以下の果汁糖分最低含有量が定められている。補糖は禁止(2016年)。

品種	V.T.	S.G.N.
Gewürztraminer	270g/ℓ	306g/ℓ
Pinot Gris	270g/ℓ	306g/ℓ
Muscat	244g/ℓ	276g/ℓ
Riesling	244g/ℓ	276g/ℓ

## 【ロレーヌ地方】

### プロフィール

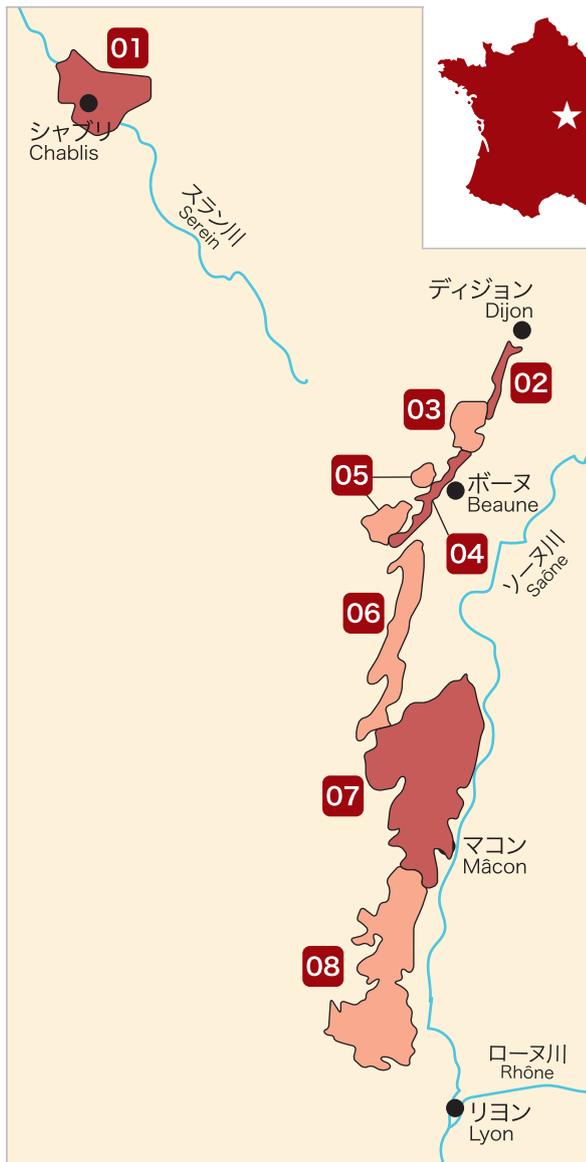
- ・アルザスの西に位置し、アルザスやシャンパーニュとともにフランス北部グランテスト地域圏の産地。ルクセンブルグやドイツとの国境に位置する。
- ・秋は霧が発生、冬は気温が低く乾燥する冷涼な地域で、PN ピノ・ノワールやガメイから生まれる澄んだ淡い色調のグリワインで知られている。
- ・鉄鋼業で繁栄した地域。芸術の街、ナンシーが中心都市。また、バカラクリスタルが生まれた風光明媚な村、Baccrat バカラも有名。
- ・料理では「Quiche Lorraine キッシュ・ロレーヌ」の発祥地。

### 主要な A.O.C. および I.G.P.

- ・グリという、黒ブドウを直接压榨した色調の淡いロゼで知られている。
- ・ワイン生産量は9,764hℓ (2020年)、うちA.O.C.ワインが4,710hℓ と少量。
- ・Côte de Toul(コート・ド・トゥール) が、1998年にA.O.C.認定。

A.O.C. (I.G.P.)	赤	白	ロゼ	備考
Côte de Toul コート・ド・トゥール	○	○	グリ	赤：PN100% 白：Auxerrois オーセロワ主体 グリ：Gamay ガメイ、PN
Moselle モーゼル	○	○	○	赤：PN100% 白：Auxerrois オーセロワ主体、 Muller-Thurgau ミューラー・トゥルガウ、 Pinot Gris ピノ・グリの単独あり ロゼ：PN 主体 2011年 V.D.Q.S. から昇格
(I.G.P.) Côte de Meuse コート・ド・ムーズ	○	○	○グリ	赤：PN、Gamay ガメイ 白：Auxerrois オーセロワ、Pinot Blanc ピノ・ブラン、 Ch など ロゼ・グリ：Gamay ガメイ主体 いずれも新酒 Primeur プリムールや Nouveau ニューボアの表記も認定

## 7 Bourgogne ブルゴーニュ地方



- 01 Chablis シャブリ
- 02 Côte de Nuits コート・ド・ニュイ
- 03 Hautes-Côtes de Nuits オート・コート・ド・ニュイ
- 04 Côte de Beaune コート・ド・ボーヌ
- 05 Hautes-Côtes de Beaune オート・コート・ド・ボーヌ
- 06 Côte Chalonnaise コート・シャロネーズ
- 07 Mâconnais マコネ
- 08 Beaujolais ボージョレ

### プロフィール (2015 ~ 2019 年平均)

栽培面積	[ ボージョレを除く ] 約 3.0 万 ha [ ボージョレ ] 約 1.4 万 ha ( ほぼ全てが A.O.C. ワインの栽培地 )
年間生産量	[ ボージョレを除く ] 約 145 万 hℓ ( 赤・ロゼワイン : 29%、白ワイン : 60%、クレマン・ド・ブルゴーニュ 11% ) [ ボージョレ ] 約 80 万 hℓ
気候	( 一般的には ) 半大陸性気候・大陸性気候 ( 夏は暑く陽光に恵まれ、冬は寒い )
県名	Yonne ( ヨヌヌ )、Côte d'Or ( コート・ドール )、 Saône-et-Loire ( ソヌ・エ・ロワール )、Rhône ( ローヌ )
土壌	ジュラ紀 ( 約 2 億年 ~ 1 億 5 千万年前 ) 由来の粘土石灰質主体 ボージョレ地区 北部 : 花崗岩質 南部 : 粘土石灰質
特徴	・ ボルドーと並ぶ世界的銘醸地。 Côte d'Or ( コート・ドール ) では、Grand Cru ( 特級畑 ) が 32 ある。 ・ Auxerre ( オーセール ) から Dijon ( デイジョン )、Mâcon ( マコン ) を経て Lyon ( リヨン ) ま

でシャブリ-グラン・オーセロワ地区からボージョレ地区まで南北 280km にわたる。  
 ・ブドウ産地は小さく分割されている。土壌や造り手の違いにより多彩で、個性豊かな味のワインが生産されている。

- 歴史**
- ・630年 ベーズ修道会により Chambertin Clos de Bèze シャンベルタン・クロ・ド・ベーズが開かれる。
  - ・11C～ シトー派修道会によりブドウ畑が発展した。
  - ・1395年 ブルゴーニュ公が「卑しく、不誠実な品種」とみなした Gamay の植付を禁止し、Pinot Noir を推奨する勅令を発し、品質向上に積極的に取り組む。
  - ・1443年 Hospice de Beaune オスピス・ド・ボーヌ設立。ペストが猛威を振るった15世紀、貧しい人々の病を無料で治療する施設として建立されたこの慈善病院は 20 世紀半ばにその病院機能を他所に移したが、今日世界的規模のチャリティワインオークションイベント会場として、その志を継承している。
  - ・17C フランス王国ルイ 14 世の主治医が健康のために Bourgogne ワインを推奨しヴェルサイユ宮殿で流行。
  - ・1789年 フランス革命。革命政府により修道院や貴族が所有するブドウ畑が国庫に没収される。
  - ・1804年 ナポレオン民法典の均分相続制により、相続のたびにブドウ畑が細分化されることに。
  - ・1930年代 「ドメーヌ元詰め」有力な栽培農家が自ら醸造、瓶詰めを行うようになる。A.O.C. 制定。

- 経済**
- ・Beaujolais を除く 5 地区の総売上高 20 億ユーロ (2015 年～2019 年 5 年間平均) 内 55% は輸出で稼ぐ。
  - ・日本は、金額ベースで米国、英国に次ぐ第 3 位 (1 億 1,100 万ユーロ輸入)

- 地方料理と食材**
- ・Boeuf Bourguignon (牛肉の赤ワイン煮込み)
  - ・Coq au Vin (鶏肉の赤ワイン煮込み)
  - ・Jambon Persillé (ハムの香草入りゼリー寄せ)
  - ・Oeuf en Meurette (ポーチドエッグの赤ワインソース仕立て)
  - ・Escargots à la Bourguignonne (かたつむりの香草入りニンニクバター風味)
  - ・Epoisses (牛乳から造られるウォッシュタイプの A.O.P. チーズ)
  - ・Charolais (山羊乳の A.O.P. チーズ)
  - ・Mâconnais (山羊乳の A.O.P. チーズ)
  - ・Cîteaux (シトー修道会で造られるチーズの商標名。牛乳、非加熱圧搾)
  - ・Délice de Pommard (石臼で挽いたボーヌ・マスタードにおおわれた、トリプルクリームのおおわれた、トリプルクリームのフレッシュチーズ)
  - ・Pain d'épices (ジンジャーやシナモン、アニスなどで香り付けした蜂蜜風味のケーキ)
  - ・Cassis de Dijon (2013 年に I.G.P. が認められたカシスのリキュール)

●主要ブドウ品種

Bourgogne地方のワインは、基本的に単一品種で造られる。  
 ＊例外: Bourgogne Passe-Tout-Grainsブルゴーニュ・パス・トゥ・グラン  
 白ブドウ Chardonnay シャルドネ(Ch)、Aligoté アリゴテ  
 黒ブドウ Pinot Noir ピノ・ノワール(PN)、Gamay ガメイ  
 Beaujolaisを除く 5 地区では、ChardonnayとPinot Noirが合計で栽培面積の約 9 割を占める。

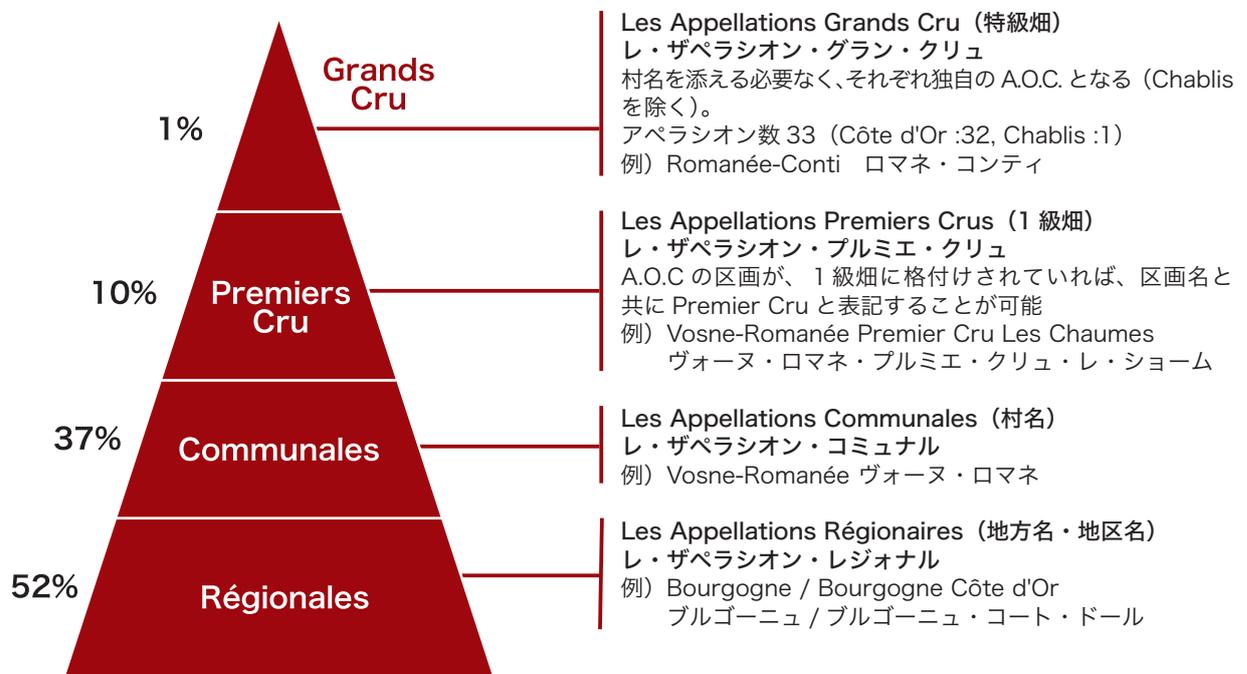
**主要品種とその特徴**

県名	地区名	主要品種	特徴
Yonne ヨンヌ	Chablis	Chardonnay	エレガントでフルーティな辛口白ワインの代名詞
	Grand Auxerrois		Pinot Noir を主要品種とした赤ワインのみの A.O.C. もある
Côte d'Or コート・ドール	Côte de Nuits	Chardonnay	「黄金の丘」の北方域。赤ワインの銘醸地
	Côte de Beaune	Pinot Noir	「黄金の丘」の南方域。偉大な白ワインの銘醸地

県名	地区名	主要品種	特徴
Saône-et-Loire ソーヌ・エ・ロワール	Côte Chalonnaise	Chardonnay Aligoté Pinot Noir	フルーティで軽やかなバランスのとれたコストパフォーマンスよい赤白ワイン
	Mâconnais	Gamay	さわやかでフルーティな白ワイン
Rhône ローヌ	Beaujolais	Chardonnay Gamay	ほとんどが Gamay から造られる赤ワイン 輝くようなルビー色、フレッシュでフルーティな軽快なワイン

## ブルゴーニュ地方の主な A.O.C.

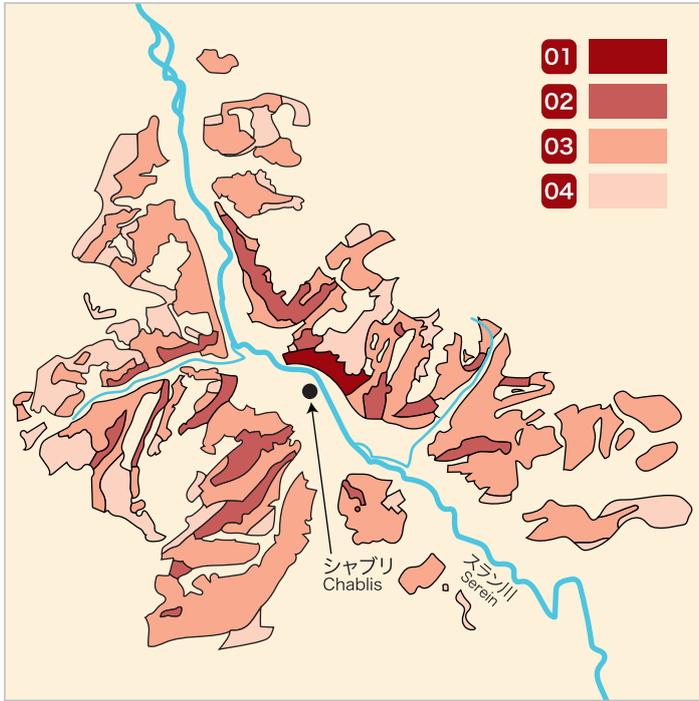
ブルゴーニュのA.O.C.は、階層構造をとる。広範囲のA.O.C.よりも、限定された範囲のA.O.C.のほうが基準が厳しく、格上となる。



## 各生産地区の特徴と A.O.C.

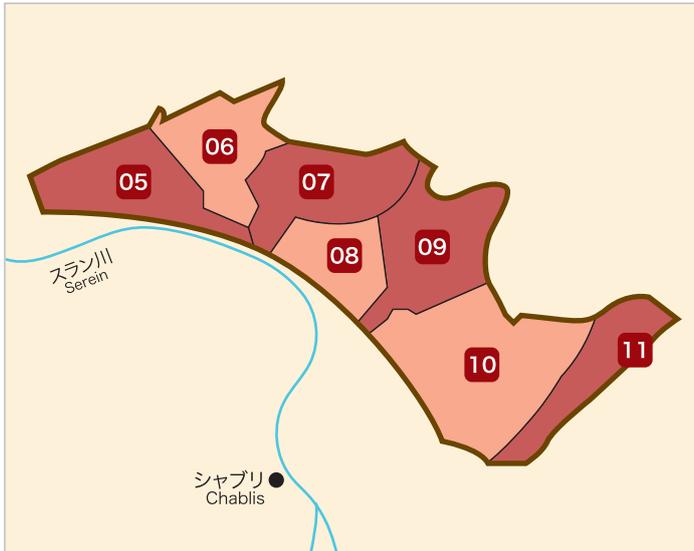
### Chablis-Grand Auxerrois (シャブリ - グラン・オーセロワ地区)

< Chablis >



- 01 Chablis Grand Cru シャブリ・グラン・クリュ
- 02 Chablis Premier Cru シャブリ・ブルミエ・クリュ
- 03 Chablis シャブリ
- 04 Petit Chablis プティ・シャブリ

< Chablis Grands Crus >



- 05 Bougros ブーグロ
- 06 Preuses プルーズ
- 07 Vaudésir ヴォーデジール
- 08 Grenouilles グルヌイユ
- 09 Valmur ヴァルミュール
- 10 Les Clos レ・クロ
- 11 Blanchot ブランシヨ

## 【Chablis シャブリ地区】

- ・Bourgogne地方の最北部、Serein(スラン)川の両岸に広がる。
- ・冷涼な気候で、春先には遅霜に見舞われることもある。
- ・ジュラ紀後期のキンメリッジアン泥灰土やチトニアン石灰質。
- ・キンメリッジアン土壌では、小さな牡蠣の化石(エグゾジラ・ヴィルギュラ)がみられ、シャブリの特徴的なミネラル感をもたらす。
- ・A.O.C.はPetit Chablis(プティ・シャブリ)、Chablis(シャブリ)、Chablis Premier Cru(シャブリ・プルミエ・クリュ)、Chablis Grand Cru(シャブリ・グラン・クリュ)、の4つに分類される。
- ・認定されているブドウ品種は、すべてChardonnay。

村名 A.O.C.	Premier Cru A.O.C. (一級畑)	Grand Cru A.O.C. (特級畑)	赤	口	白
Petit Chablis	—	—			○
Chablis	Chablis Premier Cru	—			○
		[特級]Chablis Grand Cru (以下の7クリュ) Les Clos レ・クロ：面積最大 Preuses プルーズ (Moutonne ムートンヌ) ※ Grenouilles グルヌイユ：面積最小 Vaudésir ヴォーデジール Blanchot ブランショ：最東 Bougros ブーグロ：最西 Valmur ヴァルミュール			○

※ Monopole モノポール：単独所有畑。Domaine Long-Depaquit ドメーヌ・ロン・パテキの所有。Preuses (5%) と Vaudésir (95%) にまたがるように位置する。2.35ha の非公式畑でラベル表記は認められている

## 【Grand Auxerrois グラン・オーセロワ地区】

- ・Chablisを除くYonne県の産地
- ・IrancyやVézelayが村名A.O.C.として独立・昇格

村名 A.O.C	赤品種	白品種	備考
Irancy イランシー	Pinot Noir	—	Yonne 県で唯一赤ワインの A.O.C.
Saint Bris サン・ブリ	—	Sauvignon Sauvignon Gris	この地域で唯一 Sauvignon を主体とする白ワイン
Vézelay ヴェズレー	—	Chardonnay	

## 【Côte de Nuits コート・ド・ニュイ地区】

- ・Bourgogneの中でも珠玉の特級畑を擁する銘醸地。
- ・Côte d'Orの北半分。
- ・Dijion市を北端としCorgoloin(コンゴロワン)まで、県道974号線の西側丘陵地。
- ・赤ワインの銘醸地(品種ピノ・ノワール)で、白ワイン(品種シャルドネ)は少ない。

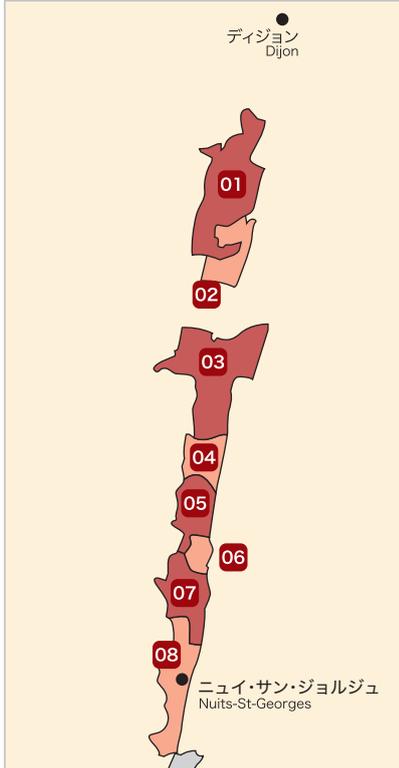
村名 A.O.C. (北⇒南)	Premier Cru A.O.C.	Grand Cru A.O.C.	赤	口	白
Marsannay マルサネ	—	—	○	○	○
Fixin フィサン	Fixin Premier Cru	—	○		○
Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン	Gevrey-Chambertin Premier Cru		○		
		Ruchottes-Chambertin リュショット・シャンベルタン	○		
		Mazis-Chambertin マジ・シャンベルタン	○		
		Chambertin Clos-de-Bèze シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ	○		
		Chambertin シャンベルタン	○		
		Chapelle-Chambertin シャペル・シャンベルタン	○		
		Griotte-Chambertin グリオット・シャンベルタン	○		
		Charmes-Chambertin シャルム・シャンベルタン	○		
		Mazoyères-Chambertin マゾワイエール・シャンベルタン	○		
		Latricières-Chambertin ラトリシエール・シャンベルタン	○		
Morey-Saint-Denis モレ・サン・ドニ	Morey-Saint-Denis Premier Cru		○		○
		Clos de la Roche クロ・ド・ラ・ロッシュ	○		
		Clos Saint-Denis クロ・サン・ドニ	○		
		Clos des Lambrays クロ・デ・ランブレ	○		
		Clos de Tart ※ クロ・ド・タール	○		
Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニー	Chambolle-Musigny Premier Cru		○		
		Bonnes-Mares(大半) ボンヌ・マール	○		
		Musigny ミュジニー	○		○

村名 A.O.C. (北⇒南)	Premier Cru A.O.C.	Grand Cru A.O.C.	赤	口	白
Vougeot ヴージュ	Vougeot Premier Cru		○		○
		Clos (de) Vougeot クロ・ド・ヴージュ	○		
(Flagey-Echézeaux) フラジェイ・エシェゾー (※)	(Flagey-Echézeaux Premier Cru)		(○)		
		Echezeaux エシェゾー	○		
		Grands-Echezeaux グラン・ゼシェゾー	○		
Vosne-Romanée ヴォーヌ・ロマネ	Vosne-Romanée Premier Cru		○		
		Richebourg リシュブール	○		
		Romanée-Saint-Vivant ロマネ・サン・ヴィヴァン	○		
		La Romanée ★ ラ・ロマネ	○		
		Romanée-Conti ★ ロマネ・コンティ	○		
		La Grand Rue ★ ラ・グランド・リュ	○		
	La Tâche ※ラ・ターシュ	○			
Nuits-Saint-Georges ニュイ・サン・ジョルジュ	Nuits-Saint-Georges Premier Cru	—	○		○
Côte de Nuits-Villages コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ	—	—	○		○

※ Flagey-Echézeaux 村には村名及び Premier Cru の A.O.C. が存在しない。ただし、隣の Vosne-Romanée 村の村名、Premier Cru を名乗ることができる。

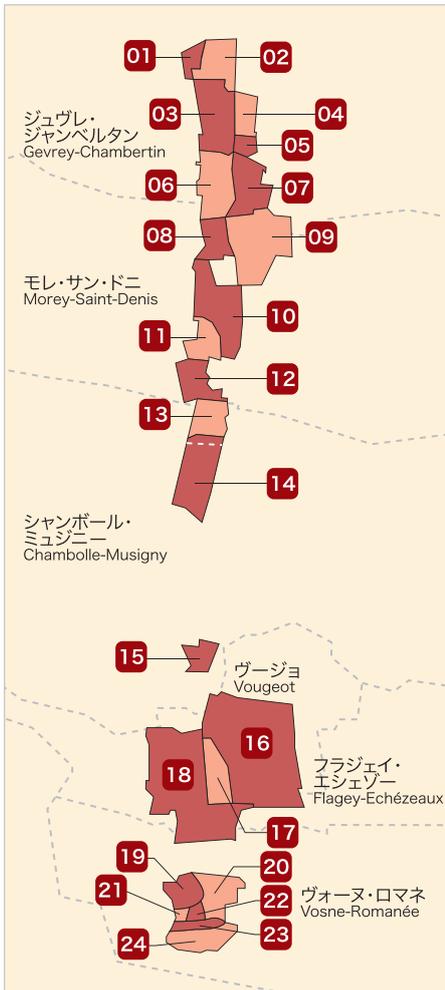
★ Monopole モノポール (単独所有畑)

< Côte de Nuits >



- 01 Marsannay マルサネ
- 02 Fixin フィサン
- 03 Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン
- 04 Morey-Saint-Denis モレ・サン・ドニ
- 05 Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニー
- 06 Vougeot ヴージュ
- 07 Vosne-Romanée ヴォーヌ・ロマネ
- 08 Nuits-Saint-Georges ニュイ・サン・ジョルジュ

< Côte de Nuits Grands Crus >



- 01 Ruchottes-Chambertin リュショット・シャンベルタン
- 02 Mazis-Chambertin マジ・シャンベルタン
- 03 Chambertin Clos-de-Bèze シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ
- 04 Chapelle-Chambertin シャペル・シャンベルタン
- 05 Griotte-Chambertin グリオット・シャンベルタン
- 06 Chambertin シャンベルタン
- 07 Charmes-Chambertin シャルム・シャンベルタン
- 08 Laticières-Chambertin ラトリシエール・シャンベルタン
- 09 Mazoyères-Chambertin マゾワイエール・シャンベルタン
- 10 Clos de la Roche クロ・ド・ラ・ロッシュ
- 11 Clos Saint-Denis クロ・サン・ドニ
- 12 Clos des Lambrays クロ・デ・ランブレ
- 13 Clos de Tart クロ・ド・タール
- 14 Bonnes-Mares ボンヌ・マール
- 15 Musigny ミュジニー
- 16 Clos (de) Vougeot クロ(ド)・ヴージュ
- 17 Grands-Echezeaux グラン・ゼシェゾー
- 18 Echezeaux エシェゾー
- 19 Richebourg リシュブール
- 20 Romanée-Saint-Vivant ロマネ・サン・ヴィヴァン
- 21 La Romanée ラ・ロマネ
- 22 Romanée-Conti ロマネ・コンティ
- 23 La Grand Rue ラ・グランド・リュ
- 24 La Tâche ラ・ターシュ

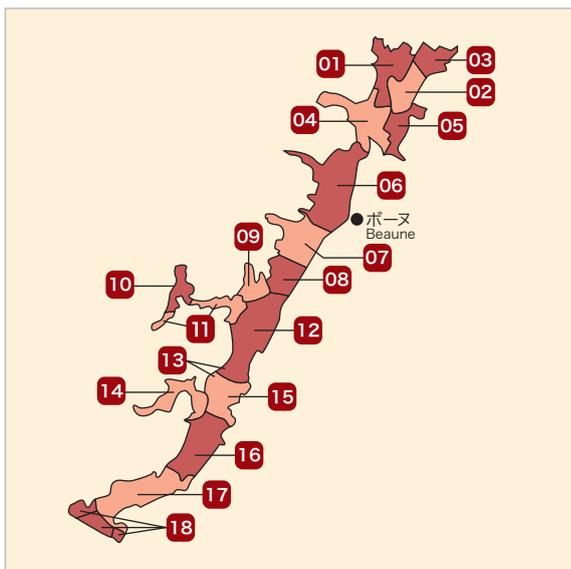
## 【Côte de Beaune コート・ド・ボーヌ地区】

- ・Bourgogneワインの取引の中心地であるBeaune(ボーヌ)市を擁する。
- ・Côte d'Orの南半分。
- ・Corton(コルトン)の丘からA.O.C.Maranges(マランジュ)まで県道974号線の西側丘陵地。
- ・Côte de Beaune地区では、赤ワイン(品種ピノ・ノワール)とともに白ワイン(品種シャルドネ)が造られる。偉大な白ワインの銘醸地として有名。
- ・地質は、ジュラ紀の中期から後期のバトニアン、カロヴィアン、オックスフォードリアンなどの母岩で形成される。

村名 A.O.C.	Premier Cru A.O.C.	Grand Cru A.O.C.	赤	口	白
Pernand-Vergelesses ペルナン・ヴェルジュレス	Pernand-Vergelesses Premier Cru		○		○
		Corton コルトン	○		
		Corton-Charlemagne コルトン・シャルルマーニュ			○
		Charlemagne シャルルマーニュ			○
Aloxe-Corton アロース・コルトン	Aloxe-Corton Premier Cru		○		○
		Corton	○		○
		Corton-Charlemagne			○
		Charlemagne			○
Ladoix ラドワ	Ladoix Premier Cru		○		○
		Corton	○		○
		Corton-Charlemagne			○
Savigny-lès-Beaune サヴィニィ・レ・ボーヌ	Savigny-lès-Beaune Premier Cru		○		○
Chorey-lès-Beaune ショレイ・レ・ボーヌ	—		○		○
Beaune ボーヌ	Beaune Premier Cru		○		○
Pommard ポマール	Pommard Premier Cru		○		
Volnay ヴォルネイ	Volnay Premier Cru		○		
Monthélie モンテリー	Monthélie Premier Cru		○		○
Saint-Romain サン・ロマン	—		○		○
Auxey-Duresses オーセイ・デュレス	Auxey-Duresses Premier Cru		○		○
Meursault ムルソー	Meursault Premier Cru		○		○
Blany ブラニィ	Blany Premier Cru		○		
Saint-Aubin サン・トーバン	Saint-Aubin Premier Cru		○		○

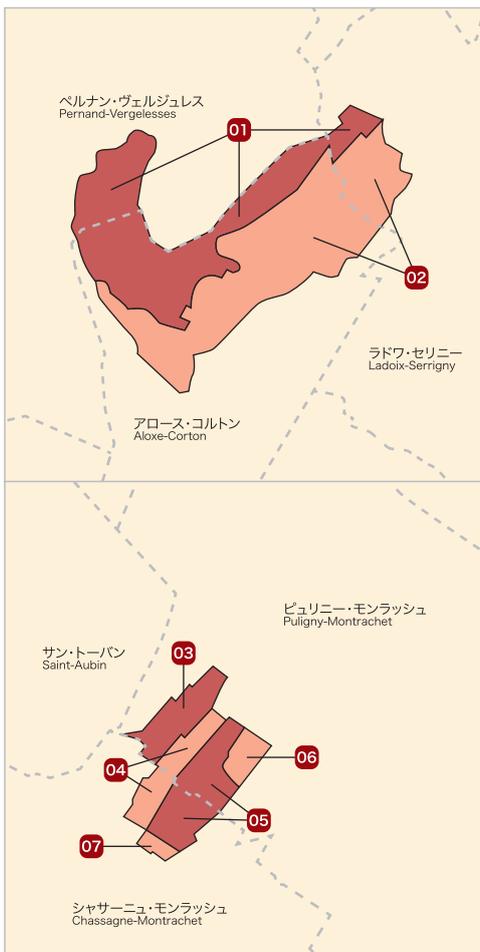
村名 A.O.C.	Premier Cru A.O.C.	Grand Cru A.O.C.	赤	口	白
Puligny-Montrachet ピュリニー・モンラッシェ	Puligny-Montrachet Premier Cru		○		○
		Montrachet モンラッシェ			○
		Bâtard-Montrachet バタール・モンラッシェ			○
		Chevalier-Montrachet シュヴァリエ・モンラッシェ			○
		Bienvenues-Bâtard-Montrachet ビアンヴニュ・バタール・モンラッシェ			○
Chassagne-Montrachet シャサーニュ・モンラッシェ	Chassagne-Montrachet Premier Cru		○		○
		Montrachet モンラッシェ			○
		Bâtard-Montrachet バタール・モンラッシェ			○
		Criots-Bâtard-Montrachet クリオ・バタール・モンラッシェ			○
Santnay サントネイ	Santnay Premier Cru		○	○	
Maranges マランジュ	Maranges Premier Cru		○	○	
Côte de Beaune コート・ド・ボーヌ	—		○	○	
Côte de Beaune-Villages コート・ド・ボーヌ・ヴィラージュ	—		○		

< Côte de Beaune >



- 01** Pernand-Vergelesses ペルナン・ヴェルジュレス
- 02** Aloxe-Corton アロース・コルトン
- 03** Ladoix ラドワ
- 04** Savigny-lès-Beaune サヴィニィ・レ・ボーヌ
- 05** Chorey-lès-Beaune ショレイ・レ・ボーヌ
- 06** Beaune ボーヌ
- 07** Pommard ポマール
- 08** Volnay ヴォルネイ
- 09** Monthélie モンテリー
- 10** Saint-Romain サン・ロマン
- 11** Auxey-Duresses オーセイ・デュレス
- 12** Meursault ムルソー
- 13** Blany ブラニィ
- 14** Saint-Aubin サン・トーバン
- 15** Puligny-Montrachet ピュリニー・モンラッシェ
- 16** Chassagne-Montrachet シャサーニュ・モンラッシェ
- 17** Santnay サントネイ
- 18** Maranges マランジュ

< Côte de Beaune Grands Crus >

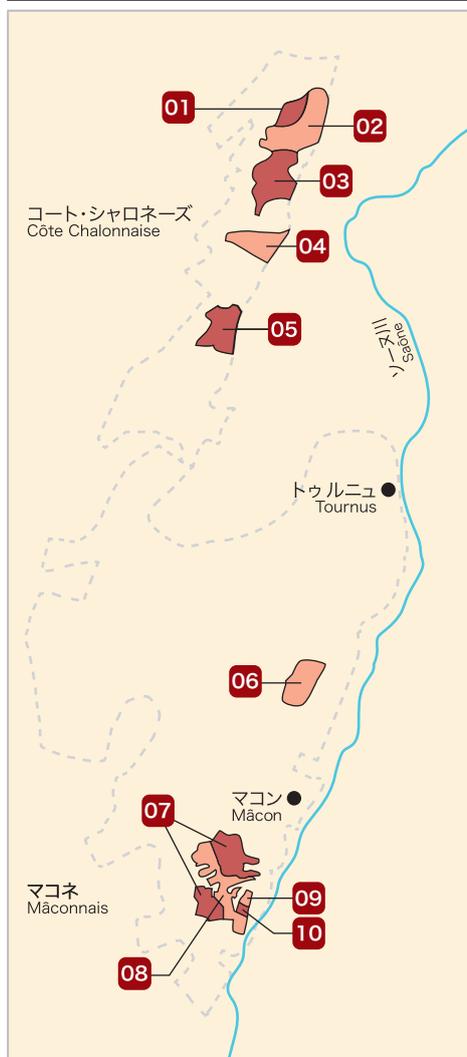


- 01** Corton +Corton-Charlemagne  
コルトン+コルトン・シャルルマーニュ
- 02** Corton コルトン
- 03** Chevalier-Montrachet シュヴァリエ・モンラッシェ
- 04** Montrachet モンラッシェ
- 05** Bâtard-Montrachet バタール・モンラッシェ
- 06** Bienvenues-Bâtard-Montrachet ビアンヴニュ・バタール・モンラッシェ
- 07** Criots-Bâtard-Montrachet クリオ・バタール・モンラッシェ

## 【Côte Chalonnaise コート・シャロネーズ地区】

- ・ Côte de Beaune の南に連なり、Chalon-sur-Saône（シャロン・シュール・ソーヌ）の西に位置する。
- ・ Saône-et-Loire（ソーヌ・エ・ロワール）県に属する。
- ・ 村名 A.O.C. は、Bouzeron（ブーズロン）を除き、原則、Pinot Noir から造られる赤ワインや Chardonnay から造られる白ワイン。
- ・ この地区に Grand Cru はないが、フルーティで軽やかなバランスのとれたコストパフォーマンスがよい赤白ワインが造られている。

村名 A.O.C.	Premier Cru A.O.C.	赤	白	備考
Bouzeron ブーズロン	—		○	白のみ Bourgogne 地方の中で唯一 Aligoté 100% で造られる村名 A.O.C.
Rully リュリー	Rully Premier Cru	○	○	
Mercurey メルクユレ	Mercurey Premier Cru	○	○	この地区では栽培面積最大で赤が8割以上
Givry ジヴリ	Givry Premier Cru	○	○	赤8割以上
Montagny モンタニー	Montagny Premier Cru		○	Chardonnay 100%



〈Côte Chalonnaise地区〉

- 01 Bouzeron ブーズロン
- 02 Rully リュリー
- 03 Mercurey メルクユレ
- 04 Givry ジヴリ
- 05 Montagny モンタニー

〈Mâconnais地区〉

- 06 Viré-Clessé ヴィレ・クレッセ
- 07 Saint-Véran サン・ヴェラン
- 08 Pouilly-Fuissé プィー・フュイッセ
- 09 Pouilly-Loché プィー・ロシェ
- 10 Pouilly-Vinzelles プィー・ヴァンゼル

## 【Mâconnais マコネ地区】

- ・Côte Chalonnaise の南に位置する Tournus (トゥルニュ) の町から Saône-et-Loire (ソーヌ・エ・ロワール) 県の県庁所在地 Mâcon (マコン) まで、その西側の丘に広がる。
- ・赤ワインもあるものの、生産量の 80% が Chardonnay から造られる白ワインの産地。

地方名 A.O.C.	村名 A.O.C.	赤	口	白	備考
Mâconマコン		○	○	○	PN,Gamay
Mâconマコン+ Commune		○	○	○	Gamay
Mâcon-Villages マコン・ヴィラージュ				○	面積・生産量最大
	Viré-Clesséヴィレ・クレッセ			○	
	Saint-Véranサン・ヴェラン			○	
	Pouilly-Fuissé プイイ・フュイッセ			○	近年この地区で最も高品質の白を産出する 2020年Premier Cruに認定
	Pouilly-Lochéプイイ・ロシェ			○	
	Pouilly-Vinzelles プイイ・ヴァンゼル			○	

## 【Beaujolais ボージョレ地区】

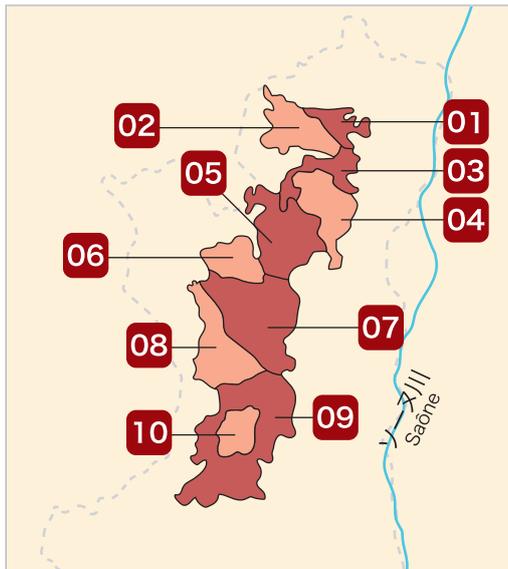
- ・Mâconnaisの南に広がる大部分が単一品種Gamayから造られるフルーティな赤ワインの産地。
- ・北の一部を除きRhône県(ローヌ)に属する。
- ・"Beaujolais Nouveau"は毎年11月第3木曜日に解禁される。
- ・多様な地質で、北部は花崗岩土壌、南部はジュラ紀の石灰岩、泥灰岩土壌、火山性土壌や片岩土壌がみられる。

### "Crus du Beaujolais" (品種はすべて Gamay)

村名 A.O.C. (北→南)	赤	口	白	備考
Saint-Amour サン・タムール	○			最北端
Juliéna ジュリエナス	○			
Chénas シェナ	○			栽培面積最小
Moulin-à-Vent ムーラン・ア・ヴァン	○			熟成能力高い
Fleurie フルーリー	○			
Chiroubles シループル	○			
Morgon モルゴン	○			熟成能力高い
Régnié レニエ	○			1988年認定の最新のA.O.C.
Brouilly ブルイイ	○			栽培面積最大
Côte de Brouilly コート・ド・ブルイイ	○			

### その他の Beaujolais 地区 (品種はすべて Gamay)

地区名 A.O.C.	赤	口	白	備考
Beaujolaisボージョレ	○	○	○	
Beaujolais Supérieur ボージョレ・シュペリユール	○			
Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ	○	○	○	
Beaujolais ボージョレ+Commune	○	○	○	



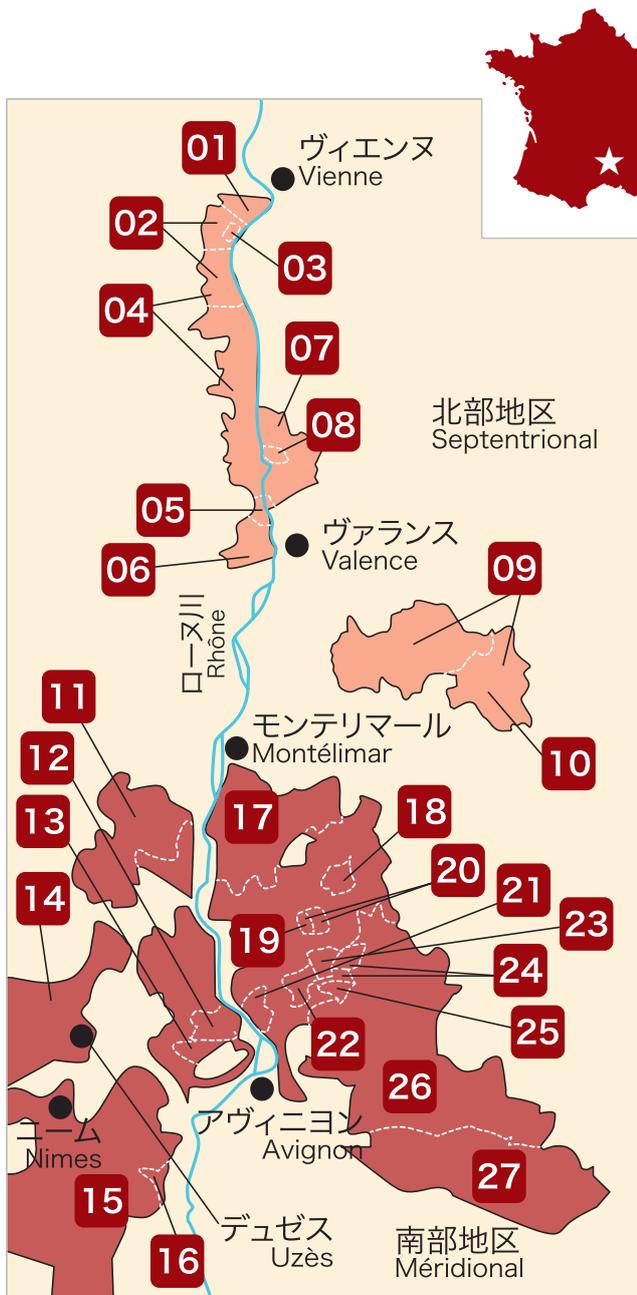
〈Beaujolais地区〉

- 01 Saint-Amour サン・タムール
- 02 Juliéna ジュリエナス
- 03 Chénas シェナ
- 04 Moulin-à-Vent ムーラン・ア・ヴァン
- 05 Fleurie フルーリー
- 06 Chiroubles シループル
- 07 Morgon モルゴン
- 08 Régnié レニエ
- 09 Brouilly ブルイイ
- 10 Côte de Brouilly コート・ド・ブルイイ

●ブルゴーニュ全域・広域の主なA.O.C.

生産地域	A.O.C.	赤	口	白	備考
全域	Bourgogne ブルゴーニュ	○	○	○	赤・ロゼ: Pinot Noir3主体 白: Chardonnay 主体 ロゼはClairetクレレの表記もOK
	Bourgogne Passe-Tout-Grains ブルゴーニュ・パス・トゥ・グラン	○	○		赤・ロゼ: Pinot Noir30%以上 Gamay15%以上
	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ			○	白: Aligoté100%
	Coteaux Bourguignons コトー・ブルギニヨン	○	○	○	赤・ロゼ: Pinot Noir, Gamay 白: Chardonnay, Aligoté
	Crémant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ		発	発	瓶内二次発酵 熟成9か月以上
Grand Auxerrois グラン・オーセロワ	Bourgogne Côtes d'Auxerre ブルゴーニュ・コート・ドーセール	○	○	○	赤・ロゼ・白: A.O.C.Bourgogneと同じ
Beaujolais ボージョレ	Bourgogne Gamay ブルゴーニュ・ガメイ	○			Gamay85%以上
Yonne ヨンヌ県	Bourgogne Tonnerre ブルゴーニュ・トネール			○	白はA.O.C.Bourgogneと同じ
Côte-d'Or コート・ドール県	Bourgogne Côte d'Or ブルゴーニュ・コート・ドール	○		○	赤・白、A.O.C.Bourgogneと同じ
Hautes-Côtes de Nuits オート・コート・ド・ニュイ	Bourgogne Hautes Côte de Nuits ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ	○	○	○	赤・ロゼ・白、A.O.C.Bourgogneと同じ
Hautes-Côtes de Beaune オート・コート・ド・ボヌ	Bourgogne Hautes Côte de Beaune ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ	○	○	○	赤・ロゼ・白、A.O.C.Bourgogneと同じ
Côtes Chalonnaise コート・シャロネーズ	Bourgogne Côte Chalonnaise ブルゴーニュ・コート・シャロネーズ	○	○	○	赤・ロゼ・白、A.O.C.Bourgogneと同じ
Rhône ローヌ県	Coteaux du Lyonnais コトー・デュ・リヨネ	○	○	○	赤・ロゼはGamay主体、 白はChardonnay, Aligoté

# 8 Vallée du Rhône ローヌ渓谷地方



〈北部〉

- 01 Côte-Rôtie コート・ロティ
- 02 Condrieu コンドリュール
- 03 Château-Grillet シャトー・グリエ
- 04 Saint-Joseph サン・ジョゼフ
- 05 Cornas コルナス
- 06 Saint-Péray サン・ペレイ
- 07 Crozes-Hermitage クローズ・エルミタージュ
- 08 Hermitage エルミタージュ
- 09 Clairette de Die クレレット・ド・ディー  
/Crémant de Die クレマン・ド・ディー  
/Coteaux de Die コトー・ド・ディー
- 10 Châtillon-en-Diois シャティヨン・アン・ディオフ

〈南部〉

- 11 Côtes du Vivarais コート・デュ・ヴィヴァレ
- 12 Lirac リラック
- 13 Tavel タヴェル
- 14 Duché d'Uzès デュシュ・デュゼス
- 15 Costières de Nîmes コスティエール・ド・ニーム
- 16 Clairette de Bellegarde クレレット・ド・ベルガルド
- 17 Grignan-les-Adhémar グリニャン・レ・ザデマール
- 18 Vinsobres ヴァンソーブル
- 19 Cairanne ケランヌ
- 20 Rasteau ラスター
- 21 Châteauneuf-du-Pape シャトーヌフ・デュ・パプ
- 22 Vacqueyras ヴァケイラス
- 23 Gigondas ジゴングス
- 24 Beaumes de Venise ボーム・ド・ヴニーズ
- 25 Muscat de Beaumes de Venise  
ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ
- 26 Ventoux ヴァントゥー
- 27 Luberon リュベロン

## プロフィール (2021年)

栽培面積	(A.O.C.ワインのみ)66,402ha
年間生産量	(A.O.C. ワインのみ)2,565,467hℓ 赤76% / ロゼ 14% / 白10% (ボルドーに次ぎフランス2位)
気候・土壌	・この地方を象徴する風にミストラルがあり、ローヌ渓谷を北から南に吹き抜ける。 風速30m/秒を超えることもあり、1年のうち120~160日間も吹くとされる。
	《北部ローヌ (ヴィエンヌからヴァランスまで)》 ・穏やかな半大陸性気候で夏は暑く、冬は寒い。 ・急峻な傾斜を持つ渓谷を形成。 ・右岸は多かれ少なかれ花崗岩土壌。最北端のコート・ロティでは片岩や片麻岩の土壌も見られる。 ・左岸のエルミタージュやクローズ・エルミタージュでは石灰岩や粘土質、石ころ等土壌は多様。
	《南部ローヌ (モンテリマル以南)》 ・地中海性気候の影響が強く、夏と冬は乾燥し春と秋に雨が多い。 ・なだらかな平地や丘陵地。 ・粘土石灰質、泥灰土、砂質、ガレ・ルレと呼ばれる玉石に覆われた土地など多様。
特徴	・ローヌ川はスイスアルプスを発し、レマン湖を経由してフランスに入った後、500kmを超える距離を流れ下り、地中海へ注ぎ出る。 ・ワイン産地はローヌ川流域に広がり、北はヴィエンヌから南はニームまでの南北250kmにわたる。 ・北部ローヌ: シラー100%もしくはシラー主体の赤が中心。 ・南部ローヌ: グルナッシュを主として多くの品種をブレンドした赤が多い。 ・ボン・デュ・ガールなど、ユネスコの世界文化遺産に登録されている遺構、遺跡は数多い。
歴史	・ローヌ渓谷北部までブドウ畑が広がったのは紀元1世紀以降。 ・1309年 法皇クレメンス5世がその座所をアヴィニョンに定め、次のヨハネス22世法皇の夏の居城としてシャトーヌフ・デュ・パブを建造させた。
経済	・リヨンを首都にもつローヌ・アルプ地域圏はフランス第2位の経済力を持つ。 ・純粋なローヌ渓谷A.O.C.ワイン。 2020年出荷量の35%に相当する870,380hℓを輸出、金額では4億8,860万ユーロに相当する。 1位: 米国 / 2位: 英国 / 3位: ベルギー / 12位: 日本 (980万ユーロ) ・Agneau de Sisteron アニョー・ド・シストロン アルプ・プロヴァンサルおよびドローム・プロヴァンサルで産される 生後70~150日の仔羊。EUのI.G.P.取得。
地方料理	・Terrine de Lapin du Luberon テリーヌ・ド・ラパン・デュ・リュベロン リュベロン産ウサギのテリーヌ。

## 主要品種とその特徴

### 《白ブドウ》

- ・Viognier ヴィオニエ  
北部ローヌのコンドリュエ、シャトー・グリエで香り高い白ワインを生む。  
コート・ロティではシラーに数パーセント加えることも認められている。
- ・Marsanne マルサンヌ  
北部ローヌのエルミタージュやクローズ・エルミタージュ、サン・ジョゼフなどの白ワインに用いられ、しばしばルーサンヌとブレンドされる。
- ・Roussanne ルーサンヌ  
北部ローヌのエルミタージュやクローズ・エルミタージュ、サン・ジョゼフなどの白ワインに用いられ、しばしばマルサンヌとブレンドされる。
- ・Clairette クレレット  
南部ローヌの白ワインに単独、またはブレンドの一部に用いられる。酸は低め。
- ・Grenache Blanc グルナッシュ・ブラン  
南部ローヌの白ワインにブレンドの主体として用いられる。アルコール度数高く、酸は低め。

## 《黒ブドウ》

- ・Syrah シラー  
北部ローヌを代表する赤ワイン用品種。南部ローヌではブレンドの一部として用いられ、骨格と気品を形成。
- ・Grenache グルナッシュ  
南部ローヌの赤ワインに、ブレンドの主要品種として用いられる。  
色は淡いがアルコール度数高く、ワインにボディを与える。
- ・Mourvèdre ムールヴェードル  
南部ローヌの赤ワインにブレンドされ、色の濃さやタンニンをもたらすと同時に、ジビエや皮革など複雑な風味を与える。
- ・Cinsault サンソー  
南部ローヌの赤ワインに柔らかみを与えるためブレンドされることが多い。色は淡い。

## ●Châteauneuf-du-Pape

\*認可されている13品種

- Grenache グルナッシュ (Noir ノワール、Gris グリ、Blanc ブラン)
- Mourvèdre ムールヴェードル
- Syrah シラー
- Cinsault サンソー
- Brun Argenté ブラン・アルジャンテ (= Vaccarèse ヴァカレーズ)
- Counoise クーノワーズ
- Muscardin ミュスカルダン
- Terret Noir テレ・ノワール
- Clairette クレレット (Blanc ブラン、Rose ローズ)
- Piquepoul ピクプール (Noir ノワール、Gris グリ、Blanc ブラン)
- Bourboulenc ブールブーラン
- Roussanne ルーサンヌ
- Picardan ピカルダン

\*認可されていない3品種

- Marsanne マルサンヌ
- Viognier ヴィオニエ
- Carignan カリニャン

## ローヌ地方の主な A.O.C.

### 《ローヌ全域》

地区/小地区/村名A.O.C.	赤	口	白	備考
Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ	○	○	○	ローヌ渓谷における全A.O.C.ワインの47%を占めている
Côtes du Rhône Villages コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ	○	○	○	A.O.C.Côtes du Rhône より最低果汁糖度や最大収量などの規定がより厳しい
Côtes du Rhône Villages コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ + 地理的名称	○	○	○	特定の村で産出される A.O.C.コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュのワインは、一定の条件を満たした場合、A.O.C. 名の後に地理的名称を付記することができる。現在22の地理的名称が存在する

### 《北部ローヌ》

位置	地区/小地区/村名A.O.C.	赤	口	白	備考
右岸	Côte-Rôtie コート・ロティ	○			赤ワインのみでシラー主体。白ブドウのヴィオニエは20%まで混醸が認められている。ローヌ渓谷のA.O.C.最北端で切り立った急峻な斜面にブドウが植えられている。「焼け焦げた丘」の名前にふさわしく、日当たりはすこぶる良い
	Condrieu コンドリュ			○	コート・ロティの南に続くヴィオニエのみから醸造された白ワインのA.O.C.
	Château-Grillet シャトー・グリエ			○	この地方面積最小3haのブドウ畑で1936年にローヌ渓谷で最初に認定されたA.O.C.のひとつ。食通の王、キュルノンスキーが世界五大白ワインと唱えたワインの一つ。2011年よりシャトー・ラトゥールのオーナーのピノー家が所有するモノポール (単独所有)。
	Saint-Joseph サン・ジョゼフ	○		○	ローヌ川右岸、南北に60kmにわたり、クローズ・エルミタージュと並び大きなA.O.C.
	Cornas コルナス	○			シラー100%の赤ワインのみのA.O.C.
	Saint-Péray サン・ペレイ			○	コルナスの南に隣接する白ワインのA.O.C. 品種マルサンヌ,ルーサンヌ,1936年認定。
	Saint-Péray Mousseux サン・ペレイ・ムス			発	瓶内二次発酵。品種同上。
左岸	Hermitage エルミタージュ	○		○	ローヌ川の蛇行により左岸に生じた、急峻な南向き斜面がエルミタージュの丘 赤:シラー85%以上+マルサンヌ,ルーサンヌ 白:マルサンヌ,ルーサンヌ 甘 ※1 Vin de Pailleヴァン・ド・パイユ
	Crozes-Hermitage クローズ・エルミタージュ	○		○	エルミタージュの丘を取り囲む、栽培面積1,768haの広大な産地
	Clairette de Die クレレット・ド・ディー		○ (発)	発 (辛~甘)	発酵途中のワインを瓶に詰め、瓶の中で発酵を完了させるアンセストラル方式の微発泡ワイン、「Méthode Ancestrale メトード・アンセストラル」の表記が認められる
	Crémant de Die クレマン・ド・ディー			発	クレレットを主体にした瓶内二次発酵による発泡性ワイン
	Coteaux de Die コード・ド・ディー			○	クレレット100%から造られる非発泡性の白ワインのA.O.C.
	Châtillon-en-Diois シャティヨン・アン・ディオワ	○	○	○	ドローーム県の12カ村に認められた非発泡性ワインのA.O.C.、ガメイが主体

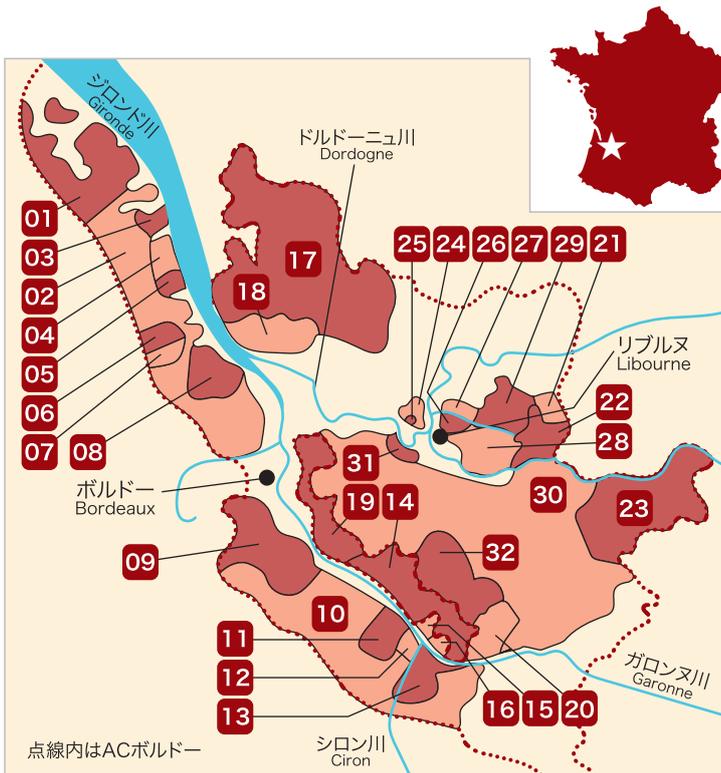
※1:45日以上陰干しして造られるヴァン・ド・パイユも少量ながらある。

《南部ローヌ》

位置	地区/小地区/村名A.O.C.	赤	口	白	備考
右岸	Lirac リラック	○	○	○	ローヌ川を挟んでシャトーヌフ・デュ・パプの対岸に位置
	Tavel タヴェル		○		グルナッシュを中心にブレンドされた、力強いロゼのみ造られる
	Costières de Nîmes コスティエール・ド・ニーム	○	○	○	ローヌ渓谷のワイン産地において最南端、円形劇場で有名なニーム市を含む、ガール県の24市町村からなる A.O.C.
	Côtes du Vivarais コート・デュ・ヴィヴァレ	○	○	○	グリニャン・レ・ザデマールの対岸、ローヌ川右岸に位置する。ブドウ畑の大部分が標高400mの台地にあり、地中海性気候ながら気温はやや低め
	Duché d'Uzès デュシュ・デュゼス	○	○	○	ニーム市の北に位置し、西はセヴェンヌ山塊の最初の支脈で遮られた、ガール県の77市町村で構成される2013年認定のA.O.C.
	Clairette de Bellegarde クレレット・ド・ベルガルド			○	クレレット100%から造られた辛口白ワインのA.O.C.。シャトーヌフ・デュ・パプと同じ、玉石が一面に転がる土壌
左岸	Grignan-les-Adhémar グリニャン・レ・ザデマール	○	○	○	南部で最北。旧A.O.C.コトー・デュ・トリカスタンが2010年に改称
	Cairanne ケランヌ	○		○	2016年にコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュから独立した、ローヌ渓谷で最新のA.O.C.
	Rasteau ラストー	○ 甘	甘	甘	赤:グルナッシュ50%以上 もとは1944年、ヴォクリューズ県のラストー村で造られるV.D.N.※1にのみ与えられたA.O.C.2010年に通常の赤がコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュから独立し、このA.O.C.を名乗る
	Châteauneuf-du-Pape シャトーヌフ・デュ・パプ	○		○	南部ローヌを代表するA.O.C.。認可されている13品種のうちいくつかを使用して造られる。オランジュ市とアヴィニオン市を結ぶローヌ川左岸にブドウ畑が広がる。ミストラルと呼ばれる乾燥した強い北風のせいでローヌ地方の中で最も乾燥している。A.O.C. 名は、ローマ法皇ヨハネス22世が築造させた夏の居城の廃墟が今も残る村の名前に由来する。土壌は主に3つに分けられる。「白亜紀の石灰質層を覆う砂質の土壌」「赤い粘土の土壌」「ローヌ川が運んできた玉石の土壌」。1936年認定。
	Ventoux ヴァントゥー	○	○	○	アヴィニオン市の東、ツール・ド・フランスの山岳ステージとして知られるモン・ヴァントゥの麓に広がるワイン産地
	Luberon リュベロン	○	○	○	ヴァントゥーの南、プロヴァンス地方との境界にあるワイン産地で、ロゼの比率が最も高い
	Gigondas ジゴンダス	○	○		モンミライユ山系の麓に位置し、河岸段丘に広がるブドウ畑は小石混じりの赤い粘土質土壌。赤・ロゼ:グルナッシュ50%以上。
	Vacqueyras ヴァケイラス	○	○	○	ジゴンダスの南、モンミライユ山系の麓に位置し、テロワールは砂と粘土の混合土壌や玉石の土壌で、日照に恵まれている
	Vinsobres ヴァンソーブル	○			ドローム県のヴァンソーブル村にのみ認められているA.O.C.。2006年にコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュから独立した
	Beaumes de Venise ボーム・ド・ヴニーズ	○			グルナッシュを50%以上+シラーなどの品種をブレンドした赤ワインのみ認められている
Muscat de Beaumes de Venise ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニース	甘	甘	甘	ヴォクリューズ県に位置するボーム・ド・ヴニーズとオーヴィニヤンの2カ村に認められた、V.D.N.のA.O.C.	

※1:Vin Doux Naturels(ヴァン・ドゥー・ナチュレル)=天然甘口ワイン

# 9 Bordeaux ボルドー地方



## 〈Médoc地区〉

- 01 Médoc メドック
- 02 Haut-Médoc オー・メドック
- 03 Saint-Estèphe サン・テステフ
- 04 Pauillac ポイヤック
- 05 Saint-Julien サン・ジュリアン
- 06 Lustrac-Médoc リストラック・メドック
- 07 Moulis/Moulis-en-Médoc ムーリス/ムーリス・アン・メドック
- 08 Margaux マルゴー

## 〈Graves グラーヴ地区〉

- 09 Pessac-Léognan ペサック・レオニャン
- 10 Graves グラーヴ

## 〈Sauternes&Barsac ソーテルヌ&バルサク地区〉

- 11 Cérons セロンヌ
- 12 Barsac バルサク
- 13 Sauternes ソーテルヌ

## 〈Côtes コート地区〉

- 17 Blaye Côtes de Bordeaux ブライ・コート・ド・ボルドー / Blaye ブライ / Côtes de Blaye コート・ド・ブライ
- 18 Côtes de Bourg コート・ド・ブル
- 19 Cadillac Côtes de Bordeaux ガディヤック・コート・ド・ボルドー / Premières Côtes de Bordeaux プルミエール・コート・ド・ボルドー
- 21 Francs Côtes de Bordeaux フラン・コート・ド・ボルドー
- 22 Castillon Côtes de Bordeaux カスティヨン・コート・ド・ボルドー
- 23 Sainte-Foy Côtes de Bordeaux サント・フォア・コート・ド・ボルドー

## 〈Fronsadais フロンサデ地区〉

- 24 Fronsac フロンサク
- 25 Canon Fronsac カノン・フロンサク

## 〈Pomerol ポムロール地区〉

- 26 Pomerol ポムロール
- 27 Lalande-de-Pomerol ラランド・ド・ポムロール

## 〈Saint-Émilion サンテミリオン地区〉

- 28 Saint-Émilion サンテミリオン / Saint-Émilion Grand Cru サンテミリオン・グラン・クリュ
- 29 Saint-Émilion Satellite (サンテミリオン衛星地区)

## 〈Entre-Deux-Mers アントル・ドゥー・メール地区〉

- 14 Cadillac カディヤック
- 15 Loupiac ルーピアック
- 16 Sainte-Croix-du-Mont サント・クロワ・デュ・モン
- 20 Côtes de Bordeaux Saint-Macaire コート・ド・ボルドー・サン・マケール
- 30 Entre-Deux-Mers アントル・ドゥー・メール
- 31 Graves de Vayres グラーヴ・ド・ヴェール
- 32 Entre-Deux-Mers Haut-Benaige アントル・ドゥー・メール・オー・ブノージュ / Bordeaux Haut-Benaige ボルドー・オー・ブノージュ

## プロフィール (2020年)

栽培面積	約11万ha
年間生産量	約489万hℓ 赤84.3%、白11.2%、ロゼ4.5%
ブドウ栽培農家軒数	・現在約5,000以上のシャトーが存在している。 (シャトーとはブドウ栽培から瓶詰めまでのワイン生産を行う生産者) ・生産者は約14,000軒。各生産地区には約40社の生産者協同組合が存在する。 ・約400軒のネゴシアン(ワイン商)を介する取引は7割、輸出の8割を占める。
気候	北緯45度に位置しているが、大西洋沿岸を流れる暖かなメキシコ湾流の影響で穏やかな海洋性気候。
年間降雨量	年間の平均降雨量は900mmと比較的降水量が多い。
気温・日照時間	年間平均気温は13度で、年間日照時間は2,000時間を超える。
県名	Bordeaux ボルドー市 Gironde ジロンド県
特徴	・フランス南西部、大西洋沿いに位置し、パリからは直線距離で約500Km(TGVで2時間10分)。 ・ボルドー市の人口約25万人。 ・ドルドーニュ川・ジロンド川・ガロンヌ川が大西洋に通じるため、古代ローマ時代から海運業が盛ん。 ・ブルゴーニュに次ぐ偉大なワイン産地。多くは赤ワインを生産しているが近年は辛口の白ワインの醸造技術も向上し、ロゼや発泡ワイン(クレマン・ド・ボルドー)も生産されている。 ・ランドの森と呼ばれる広大な松林が大西洋とブドウ畑の間に広がっていて、海風からブドウの樹を保護している。 ・ボルドーワインの多くのワインが複数のブドウ品種をアッサンブラージュして生産、これによりそれぞれのブドウ品種の特徴を互いに補完し合い、天候による生産量の低下によるリスクを分散させている。 ・カリフォルニアのナバヴァレー、イタリアのボルゲリなど世界各国にボルドーワインの影響を与えている。 ・ワインの輸出量は2020年173万hℓ(2億3,067万本)、金額にして18億ユーロ。 *C.I.V.B(ボルドーワイン委員会)による

### 歴史

- BC1世紀中頃 古代ローマ人がボルドーに最初のブドウ栽培を持ち込み、ワインを生産。
- 1152年 アキテーヌ地方(現在のボルドー)のアリエノール・ダキテーヌがのちの英国王となるアンリと結婚。
- 1154年 アンリがヘンリー2世に即位し、ボルドーは英国領となる。
- 1453年 フランスとイギリスによる百年戦争により、貿易が衰退。  
フランスがアキテーヌ地方を取り戻す。
- 17世紀 海運力のあるオランダがスペインから独立、フランスと同盟を結ぶ。
- 1789年 フランス革命  
貴族が所有するシャトーが国に没収されるが、その後再びその資金を持ってシャトーを買い戻す。
- 1855年 ナポレオン3世の命によりパリ万国博覧会にてボルドーで初のワイン格付。
- 1973年 シャトー・ムートン・ロッチルドが2級から1級に昇格。
- 1999年 Saint-Émilion(サン・テミリオン)がユネスコ世界遺産に認定。
- 2007年 Bordeaux市の市街区域が歴史地区の世界遺産に登録。「月の港ボルドー」
- 2016年 ワインのテーマパーク、「La Cite du Vin(ラ・シテ・デュ・ヴァン)」がオープン。ワイン文化の世界的首都として注目を集めている。

### 地方料理と食材

- ・Lamproie à la Bordelaise ランプロワ・ア・ラ・ボルドレーズ  
八つ目うなぎの赤ワイン煮込み。  
筒状に切ったうなぎをエシャロット、ニンニク、ハーブで赤ワイン煮込みにしたものだ。
- ・Asperges du Blayais アスベルジュ・デュ・ブライエ  
ブライ産白アスパラガス。
- ・Canelé カヌレ  
カヌレ型で焼いたお菓子。  
卵白を使用してワインを清澄(濁りをのぞいて透明度をあげる作業)、余った卵黄を利用したとされるお菓子。

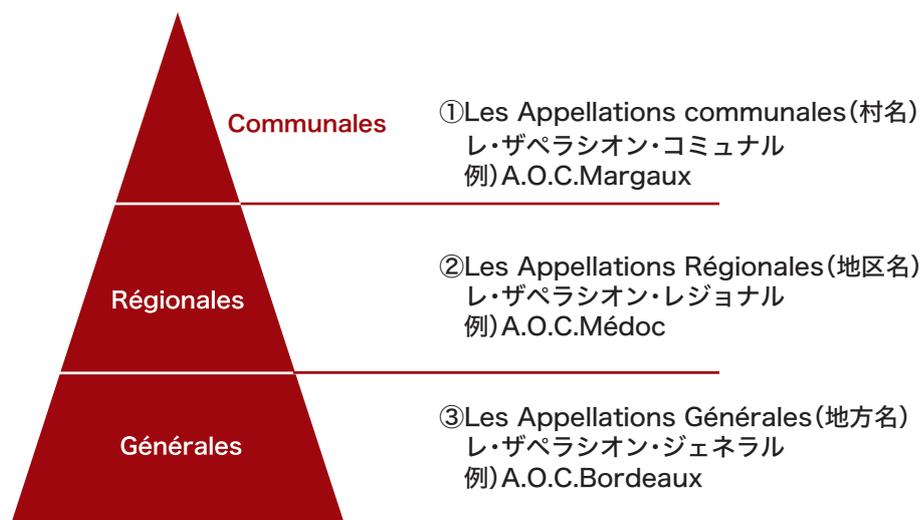
## ●主要ブドウ品種

ボルドーで最も作付面積が多い品種はMerlot メルロ。

	品種名
黒ブドウ	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン Cabernet Franc カベルネ・フラン Merlot メルロ Malbec マルベック=Côt コット Petit Verdot プティ・ヴェルド Carmenère カルムネール
白ブドウ	Sémillon セミヨン Sauvignon ソーヴィニヨン Sauvignon Gris ソーヴィニヨン・グリ Muscadelle ミュスカデル

## ボルドー地方の主な A.O.C.

ボルドーにはブルゴーニュのような畑名がなく、地方名→地区名→村名といった構造になっている。村名がラベルの表示可能な最小レベルの区分になっており、A.O.C.ワインには下記のような規定がある。



## 【Médoc メドック地区】

- ・ボルドー市の北に位置し、Girond ジロンド川の左岸を南北にのびる地区。
- ・ジロンド川上流がHaut-Médoc オー・メドック、下流がMédocでHaut-Médocには6つの単独アペラシオン(村名)がある。
- ・メドック地区のA.O.C.で生産が認められているのは赤のみ。
- ・メドック地区の砂礫質土壌がカベルネ・ソーヴィニヨン主体の骨格のしっかりした力強いワインを造り上げる。これにメルロやカベルネ・フランをアッサンブラージュ(ブレンド)して生産。

地区名A.O.C.	村名A.O.C.	備考
Médoc		
Haut-Médoc オー・メドック		Ludon, Macau, Saint-Laurent村には村名A.O.C.はないが、A.O.C. Haut-Médocを名乗ることができる
	Saint-Estèphe サン・テステフ	Haut-Médocの中で一番北。粘土石灰質土壌であり、ジロンド川下流に近いので砂利も小さい。粘土質の土壌が他の地に比べて多いため、メル口のブレンド比率も高く、比較的果実味が凝縮したずっしりとした味わいのワインができる
	Pauillac ポイヤック	Saint-Estèphe村の南に位置し、Pauillac村の南はSaint-Julien村(サン・ジュリアン)。砂礫質土壌
	Saint-Julien サン・ジュリアン	砂利の混ざった水はけの良い粘土石灰質土壌。カベルネ・ソーヴィニオン比率の高いワインが生産されている
	Moulis/Moulis-en-Médoc ムーリス/ムーリス・アン・メドック	この2つの村はやや内陸に位置するため、ジロンド川の川面の輻射熱を受けることができず、年によってはカベルネ・ソーヴィニオンが完熟できにくい場合もあることから、メル口の比率が高くなるのが特徴。6つの村名A.O.C.の中では酸とタンニンに柔らかみがあり、比較的早くから楽しめるワインを生む
	Listrac-Médoc リストラック・メドック	
	Margaux マルゴー	砂礫質の小さな丘、粘土石灰質土壌が点在。6つのアペラシオン(村)の中で最も南に位置し、ジロンド川の河口から離れているため水はけも良い

\*Ludon, Macau, Saint-Laurent村には村名A.O.C.はないが、A.O.C. Haut-Médocを名乗ることができる。

\*Arsac, Cantenac, Labarde, Soussans村に村名A.O.C.はないが、隣接するA.O.C. Margauxを名乗ることができる。

#### 《主要品種》

Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン

Cabernet Franc カベルネ・フラン

Merlot メルロ

Malbec マルベック=Côt コット

Petit Verdot プティ・ヴェルド

Carmenère カルムネール

## 【Graves グラーヴ地区】

ボルドー市の南に位置し、ガロンヌ川の左岸北西から南東にかけてのワイン産地。グラーヴとは砂利を意味し、ガロンヌ川が運んできた砂利が産地の名前になっている。ボルドーでは珍しく赤のほか白の生産も認められている。

### ●地区名A.O.C.

#### ①Graves グラーヴ(赤・辛口白)

最大収穫量は赤が65hℓ/ha、白68hℓ/ha。

砂・粘土質土壌でMerlot比率が高い。

#### 《主要品種》

黒ブドウ Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン、Cabernet Franc カベルネ・フラン、Malbec マルベック=Côtコット、Petit Verdot プティ・ヴェルド、Carmenère カルメネール

白ブドウ Sémillon セミヨン、Sauvignon Blanc ソーヴィニオン・ブラン、Sauvignon Gris ソーヴィニオン・グリ、Muscadelle ミュスカデル

→辛口の白ワインの場合はソーヴィニオン・ブラン比率が高い

#### ②Graves Supérieures グラーヴ・シュペリユール(甘口白)

貴腐や遅摘みブドウから生産され、残糖が34g/ℓ以上。

#### 《主要品種》

白ブドウ Sémillon セミヨン、Sauvignon Blanc ソーヴィニオン・ブラン、Sauvignon Gris ソーヴィニオン・グリ、Muscadelle ミュスカデル

→甘口の白ワインの場合はセミヨン比率が高い

## ●村名A.O.C.

### ③Pessac-Léognan ペサック・レオニャン(赤・辛口白)

砂利質土壌

最大収量は赤・白ともに54hℓ/haで、収量が厳しく凝縮したワインが生産される。

※Cadaujac カドジャック、Léognan レオニャン、Martillac マルティヤック、Pessac ペサック、Talence タランス、Villenave-d'Ornon ヴィルナーヴ・ドルノン。これらの6つの村には村名のA.O.C.がないが、A.O.C.Pessac-Léognanを名乗ることができる。

《主要品種》

黒ブドウ Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン、Cabernet Franc カベルネ・フラン、Malbec マルベック=Côt コット、Petit Verdot プティ・ヴェルド、Carmenère カルムネール

白ブドウ Sémillon セミヨン、Sauvignon Blanc ソーヴィニオン・ブラン、Sauvignon Gris ソーヴィニオン・グリ、Muscadelle ミュスカデル

→辛口の白ワインの場合はソーヴィニオン・ブラン比率が高い。

## 【Sauternes ソーテルヌ & Barsac バルサック地区】

・グラヴ地区の南に位置し、ガロンヌ川左岸と森の中を流れるシロン川右岸にある貴腐ワインの産地。

・秋になると温度差で霧を発生させ、このボトリティス・シネリア菌によって貴腐ワインとなる残糖45g/ℓ以上でなければならない。Sémillonは皮が薄く貴腐化しやすい。

### ①Cérons セロンヌ(甘口白)…貴腐または過熟ブドウ

現在は村唯一のA.O.C.

《主要品種》

白ブドウ Sémillon セミヨン、Sauvignon Blanc ソーヴィニオン・ブラン、Sauvignon Gris ソーヴィニオン・グリ、Muscadelle ミュスカデル

### ②Barsac バルサック(甘口白)…貴腐のみ

《主要品種》

白ブドウ Sémillon セミヨン、Sauvignon Blanc ソーヴィニオン・ブラン、Sauvignon Gris ソーヴィニオン・グリ、Muscadelle ミュスカデル

\*Barsac村はA.O.C. Barsac 及びA.O.C. Sauternesどちらかを名乗ることができる。

\*Bommesボンム、Farguesファルグ、Preinacプレニャックの3村には村名A.O.C.はないが、A.O.C. Sauternesを名乗ることができる。

### ③Sauternes ソーテルヌ(甘口白)…貴腐のみ

《主要品種》

白ブドウ Sémillon セミヨン、Sauvignon Blanc ソーヴィニオン・ブラン、Sauvignon Gris ソーヴィニオン・グリ、Muscadelle ミュスカデル

\*A.O.C.SauternesはSauternes、Barsac、Bommes、Fargues、Preinacの5つの村に認められる。

## 【Côtes コート地区】

ドルドーニュ川・ガロンヌ川・ジロンド川沿いに点在してるワイン産地で、Cote(=丘)にある日当たりの良い南西斜面に中世の石垣に囲まれたブドウ畑が広がっている。

土壌は粘土石灰質で砂利の土壌も。

### ●主要品種

白ブドウ Sauvignon Blanc ソーヴィニオン・ブラン、Sémillon セミヨン、Muscadelle ミュスカデル

黒ブドウ Merlot メルロ、Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン、Cabernet Franc カベルネ・フラン

### ●地区名A.O.C.

\*地区全域

①Côtes de Bordeaux コート・ド・ボルドー(赤)

\*Gironde ジロンド川右岸

- ②Blaye Côtes de Bordeaux ブライ・コート・ド・ボルドー(赤・白)
- ③Blayeブライ(赤)
- ④Côtes de Blaye コート・ド・ブライ(白)
- ⑤Côtes de Bourg コート・ド・ブル(赤・白) マルベックの作付け面積比率が高い
- \*Garonne ガロンヌ川右岸
  - ⑥Cadillac Côtes de Bordeaux ガディヤック・コート・ド・ボルドー(赤)
  - ⑦Premières Côtes de Bordeaux プルミエール・コート・ド・ボルドー(半甘・甘) 発酵残糖34g/ℓ以上
- \*Dordogne ドルドーニュ川右岸
  - ⑧Francs Côtes de Bordeaux フラン・コート・ド・ボルドー(赤・白辛&甘) 甘口は残糖51g/ℓ以上
  - ⑨Castillon Côtes de Bordeaux カスティヨン・コート・ド・ボルドー(赤)
- \*Dordogne ドルドーニュ川左岸
  - ⑩Sainte-Foy Côtes de Bordeaux サント・フォア・コート・ド・ボルドー(赤・白甘〜)半甘口は残糖17〜45g/ℓ、甘口51g/ℓ以上

## 【Fronsadais フロンサデ地区】

ドルドーニュ川の右岸に位置し、粘土石灰質土壤にモラス・デュ・フロンサデと呼ばれる軟質砂岩が混じっている。

- ①Fronsacフロンサック(赤)
  - フロンサック村および近隣6つの村からなるA.O.C.
  - 《主要品種》
  - 黒ブドウ Merlot メルロ、Cabernet Franc カベルネ・フラン、Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン
  - ・主要品種の作付比率は80%、ブレンドで50%を占めなければならない。
- ②Canon Fronsac カノン・フロンサック(赤)
  - A.O.C.フロンサックの南部、フロンサックとサン・ミッシェル・ド・フロンサックのみに認められたA.O.C.。
  - 品種規定などはフロンサックと同様。

## 【Pomerol ポムロール地区】

- ・Saint-Émilion(サンテミリオン)の北西、バルバンヌ川を境に南がポムロール、北がラランド・ド・ポムロール地区。
- ・Cabernet FrancとMerlotが主に植えられているが、Merlot主体のワインが圧倒的に多い。
- ・粘土質土壤の土地は小高い丘で生産されるCh.Pètrus シャトー・ペトリュスに限られており他の畑は底が粘土質でドルドーニュ川支流のイル川によって運ばれた小石に覆われている。
- ・良質なワイン生産地区として有名であるが、公的なワインの格付けがされていない。

- ①Pomerolポムロール(赤)
  - 《主要品種》
  - 黒ブドウ Merlot メルロ、Cabernet Franc カベルネ・フラン、Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン、Malbecマルベック=Côt コット、Petit Verdot プティ・ヴェルド
  - Merlotが圧倒的に多い
- ②Lalande-de-Pomerolラランド・ド・ポムロール(赤)
  - ラランド村と隣のネアック村にA.O.C.が認められる。
  - 《主要品種》
  - 黒ブドウ Merlot メルロ、Cabernet Franc カベルネ・フラン、Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン、Malbecマルベック=Côt コット

## 【Saint-Émilion サンテミリオン地区】

ドルドーニュ川の右岸に位置する歴史的な街で、Saint-Émilionを拠点にバルバンヌ川を挟んで4つのA.O.C.があり、これらはサンテミリオン衛星地区と呼ばれている。  
赤のみが生産可能色。土壤は石灰岩を母石にもつ粘土石灰質。  
Merlot比率が高いワインを多く生産している。

Saint-Émilion サンテミリオン

①Saint-Émilion サンテミリオン(赤)

《主要品種》 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec(Côt), Carmenère

②Saint-Émilion Grand Cru サンテミリオン・グラン・クリュ(赤)

最大収量や最低アルコール度数の規定がA.O.C.サンテミリオンより厳しい

Saint-Émilion Satellite サンテミリオン衛星地区

③Lussac Saint-Émilion リュサック・サンテミリオン

《主要品種》 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec(Côt)

④Montagne Saint-Émilion モンターニュ・サンテミリオン

《主要品種》 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec(Côt)

※主要品種を7割以上含まなければならない

⑤Puisseguin-Saint-Émilion ピュイスガン・サンテミリオン

《主要品種》 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec(Côt)

⑥Saint-Georges Saint-Émilion サン・ジョルジュ・サンテミリオン

《主要品種》 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec(Côt), Carmenère, Petit Verdot

## 【Entre-Deux-Mers アントル・ドゥー・メール地区】

ドルドーニュ川とガロンヌ川に挟まれた広大な地域。

土壌も砂、粘土、小石、粘土石灰など多様なテロワールを持っている。

### 主要な A.O.C. ワイン

●Entre-Deux-Mers アントル・ドゥー・メール(辛口白)

・この地区を代表する辛口白ワインのA.O.C.。

・ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ミュスカデル、ソーヴィニヨン・グリを主要品種とし、その作付け比率は70%以上。補助品種はメルロ・ブラン、コロンバル、モーザック、ユニ・ブランで、メルロ・ブランの作付け比率は30%以下、他の3品種は10%以下。醸造では2つ以上の主要品種をブレンドし、補助品種の割合は最大30%と定められている。

・多くの場合、ソーヴィニヨン・ブランとセミヨンをブレンドした爽やかなタイプの白ワインである。

●Entre-Deux-Mers Haut-Benaige アントル・ドゥー・メール・オー・ブノージュ(辛口白)

・内陸9ヶ村で造られる辛口白ワインに認められるA.O.C.。

・品種規定はアントル・ドゥー・メールと同じ。

●Bordeaux Haut-Benaige ボルドー・オー・ブノージュ(辛口白、甘口白)

・上記、アントル・ドゥー・メール・オー・ブノージュと同一の生産地域ながら、辛口から甘口の白まで認められるA.O.C.。

・ブドウ品種はセミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデルの4品種のみ認められる。

・甘口白の残糖は60g/ℓまで。

●Premières côtes de bordeaux プルミエール・コート・ド・ボルドー(甘口白)

・かつては赤ワインのA.O.C.でもあったが、2009年から赤はカディヤック・コート・ド・ボルドーを名乗ることになり、プルミエール・コート・ド・ボルドーは甘口白のA.O.C.としてのみ残されている。

・品種はセミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデル。残糖34g/ℓ以上。

●Cadillac カディヤック(甘口白)

●Loupiac ルーピアック(甘口白)

●Sainte-Croix-du-Mont サント・クロワ・デュ・モン(甘口白)

・この3つはいずれもガロンヌ川右岸で造られる甘口白ワインのA.O.C.。対岸にはソーテルヌ、バルサックが位置する。

・樹上で乾燥したブドウを遅摘み、または貴腐化したブドウが用いられる。

・セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデルの4品種が認められているが、多くのワインがセミヨン主体。

・ルーピアックとサント・クロワ・デュ・モンは残糖45g/ℓ以上、カディヤックは51g/ℓ以上と定められている。

●Côtes de Bordeaux Saint-Macaireコート・ド・ボルドー・サン・マケール(辛口白、甘口白)

・ガロンヌ川右岸に位置し、サン・マケール村など10ヶ村に認められている白ワインのA.O.C.で、辛口から甘口まで造られる。認められている品種はセミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデル。

●Graves de Vayres グラーヴ・ド・ヴェイル(赤、辛口白、甘口白)

- ・アントル・ドゥー・メールの北西部、ドルドーニュ川左岸に位置するA.O.C.。赤、並びに辛口から甘口までの白が造られるが、今日では辛口が主流。
- ・その名のとおり小石の多い土壌。
- ・赤はメルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、カルムネール、マルベック(コット)、プティ・ヴェルド。白はセミュオン、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデルを主要品種とし、補助品種のメルロ・ブランの作付け比率は30%以下。白は主要品種を65%以上ブレンドする。

## 【Bordeaux ボルドー全域のA.O.C.】

- Bordeaux ボルドー(赤・白・ロゼ)
- Bordeaux Supérieur ボルドー・シュペリユール(赤・甘口白)
- Bordeaux Claret ボルドー・クラレ(赤)
- Bordeaux Clairnet ボルドー・クレレ(色の濃いロゼ)
- Crémant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー(発泡の白・発泡のロゼ)

## Bordeaux の格付け

### ●Médocの格付け

- ・MédocおよびSauternesの格付けは1855年にナポレオン三世によりパリ万博をきっかけに、ボルドー商工会議所が制定。
- ・当時の過去数十年の取引価格をもとに現在61のシャトーが格付けされている。
- ・万博中にシャトー・カントメルルが5級に、1973年にシャトー・ムートン・ロートシルトが昇格した以外は見直しがされていない。

### ●Cru Bourgeois クリュ・ブルジョワ

- ・1932年、メドックの格付けに漏れたシャトーがボルドー商工会議所とジロンド県農業会議所のもとでクリュ・ブルジョワの格付けを発表。
- ・2000年、農務省の省令でCru Bourgeois Supérieur(クリュ・ブルジョワ・シュペリユール)を上位の階級とし、最高位であるCru Bourgeois Exceptionnel(クリュ・ブルジョワ・エクセプシオネル)を設定。
- ・2003年、公式格付けが発表されるも異論噴出。2007年に無効に。
- ・その後シャトーのオーナーたちがMédoc Cru Bourgeois連盟をつくり、格付けではなくCru Bourgeoisの認定を発表。
- ・2019年には2017年ヴィンテージ対象の226のシャトーがCru Bourgeoisの認定を受ける。  
→審査は毎年行われ、2年前のヴィンテージに認定されたシャトーが9月に発表される。

### ●Cru Artisans クリュ・アルティザン

- ・1855年のメドック格付けからある概念で、大工などの職人が片手間に造っていたワイン。
- ・1994年、ヨーロッパ連合がCru Artisansの名称をラベルに記すことを認可し、2006年に初めて44の生産者が認定される。
- ・5年ごとに見直しが行われており、現在36が認定されている。

### ●Second Vin スゴン・ヴァン

- シャトーのメインラベル(英語ファーストラベル・仏語グランヴァン)の水準を満たしていないワインをブレンドし、別ラベルで販売しているもの。
- 若い樹齢のブドウなどがセカンドワインに使用され、サードラベルのあるシャトーもある。  
例)Ch. Margauxのセカンドワイン→Pavillon Rouge du Château Margaux

<Médocの格付けワイン(1855年)> ※全て赤

Premier Grands Crus プルミエ・グラン・クリュ1級(5銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Lafite-Rothschild シャトー・ラフィット・ロッチルド	Pauillac ポイヤック	
Ch.Latour シャトー・ラトゥール	Pauillac	
Ch.Mouton-Rothschild シャトー・ムートン・ロッチルド	Pauillac	
Ch.Margaux シャトー・マルゴー	Margaux マルゴー	Margaux
Ch.Haut-Brion シャトー・オー・ブリオン	Pessac-Léognan ペサック・レオニャン	Pessac ペサック

\*Ch.Mouton-Rothschildは1973年に2級から1級に昇格

\*Ch.Haut-Brionは唯一例外的にGraves地区から選ばれる

Deuxièmes Grands Crus ドゥジエム・グラン・クリュ2級(14銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Cos d'Estournel シャトー・コス・デストゥルネル	Saint-Estèphe サン・テステフ	
Ch.Montrose シャトー・モンローズ	Saint-Estèphe	
Ch.Pichon-Longueville Comtesse de Lalande シャトー・ピション・ロングヴィル・コンテス・ド・ラ ランド	Pauillac	
Ch.Pichon-Longueville Baron シャトー・ピション・ロングヴィル・バロン	Pauillac	
Ch.Léoville-Las Cases シャトー・レオヴィル・ラス・カーズ	Saint-Julien サン・ジュリアン	
Ch.Léoville-Poyferré シャトー・レオヴィル・ポワフェレ	Saint-Julien	
Ch.Gruaud-Larose シャトー・グリユオ・ラローズ	Saint-Julien	
Ch.Ducru-Beaucaillou シャトー・デュクリュ・ボーカイユ	Saint-Julien	
Ch.Léoville-Barton シャトー・レオヴィル・バルトン	Saint-Julien	
Ch.Durfort-Vivens シャトー・デュルフォール・ヴィヴァンス	Margaux	Margaux
Ch.Rauzan-Ségla シャトー・ローザン・セグラ	Margaux	Margaux
Ch.Rauzan-Gassies シャトー・ローザン・ガシー	Margaux	Margaux
Ch.Lascombes シャトー・ラスコンブ	Margaux	Margaux
Ch.Brane-Cantenac シャトー・ブラーヌ・カントナック	Margaux	Cantenac カントナック

## Troisièmes Grands Crus トロワジエム・グラン・クリュ3級(14銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Calon-Séguir シャトー・カロンのセギュール	Saint-Estèphe	
Ch.Lagrange シャトー・ラグランジュ	Saint-Julien	
Ch.Langoa-Barton シャトー・ランゴア・バルトン	Saint-Julien	
Ch.Malescot Saint-Exupéry シャトー・マレスコ・サン・テグジュペリ	Margaux	Margaux
Ch.Ferrière シャトー・フェリエール	Margaux	Margaux
Ch.Marquis d'Alesme-Becker シャトー・マルキ・ダレーム・ベッケール	Margaux	Margaux
Ch.Kirwan シャトー・キルヴァン	Margaux	Cantenac
Ch.d'Issan シャトー・ディサン	Margaux	Cantenac
Ch.Boyd-Cantenac シャトー・ボイド・カントナック	Margaux	Cantenac
Ch.Cantenac-Brown シャトー・カントナック・ブラウン	Margaux	Cantenac
Ch.Desmirail シャトー・デスマライユ	Margaux	Cantenac
Ch.Palmer シャトー・パルメール	Margaux	Cantenac
Ch.Giscours シャトー・ジスクール	Margaux	Labarde ラバルド
Ch.La Lagune シャトー・ラ・ラギュンヌ	Haut-Médoc オー・メドック	Ludon リュドン

## Quatrièmes Grands Crus カトリエム・グラン・クリュ4級(10銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Lafon-Rochet シャトー・ラフォン・ロシェ	Saint-Estèphe	
Ch.Duhart-Milon-Rothschild シャトー・デュアール・ミロン・ロッチルド	Pauillac	
Ch.Talbot シャトー・タルボ	Saint-Julien	
Ch.Branaire-Ducru シャトー・ブラネール・デュクリュ	Saint-Julien	
Ch.Saint-Pierre シャトー・サン・ピエール	Saint-Julien	
Ch.Beychevelle シャトー・ベイシュヴェル	Saint-Julien	
Ch.Marquis de Terme シャトー・マルキ・ド・テルム	Marugaux	Margaux
Ch.Pouget シャトー・プージェ	Marugaux	Cantenac
Ch.Prieuré-Lichine シャトー・プリウレ・リシーヌ	Marugaux	Cantenac

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.La Tour-Carnet シャトー・ラ・トゥール・カルネ	Haut-Médoc	Saint-Laurent サン・ローラン

Cinquièmes Grands Crus サンキエム・グラン・クリュ5級(18銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Cos-Labory シャトー・コス・ラボリ	Saint-Estéphe	
Ch.Pontet-Canet シャトー・ポンテ・カネ	Pauillac	
Ch.Batailley シャトー・バタイイ	Pauillac	
Ch.Haut-Batailley シャトー・オー・バタイイ	Pauillac	
Ch.Grand-Puy-Lacoste シャトー・グラン・ピュイ・ラコステ	Pauillac	
Ch.Grand-Puy-Ducasse シャトー・グラン・ピュイ・デュカス	Pauillac	
Ch.Lynch-Bages シャトー・ランシュ・バージュ	Pauillac	
Ch.Lynch-Moussas シャトー・ランシュ・ムーサ	Pauillac	
Ch.Haut-Bages-Libéral シャトー・オー・バージュ・リベラル	Pauillac	
Ch.Pédesclaux シャトー・ペデスクロー	Pauillac	
Ch.d'Armailhac* シャトー・ダルマイヤック	Pauillac	
Ch.Clerc-Milon シャトー・クレール・ミロン	Pauillac	
Ch.Croizet-Bages シャトー・クロワゼ・バージュ	Pauillac	
Ch.Dauzac シャトー・ドーザック	Margaux	Labarde
Ch.du Tertre シャトー・デュ・テルトル	Margaux	Arsac アルサック
Ch.Belgrave シャトー・ベルグラヴ	Haut-Médoc	Saint-Laurent
Ch.de Camensac シャトー・ド・カマンサック	Haut-Médoc	Saint-Laurent
Ch.Cantemerle シャトー・カントメルル	Haut-Médoc	Macau マコー

\*旧名はCh.Mouton Baronne Philippeで1989年より名称変更

< Sauternes & Barsacの格付け(1855年) > ※ワインは全て貴腐 ※主要品種 Semillon

Premier Cru Supérieur プルミエ・クリュ・シュペリユール特1級(1銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.d'Yquem シャトー・ディケム	Sauternes ソーテルヌ	Sauternes

Premiers Crus プルミエ・クリュ1級(11銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Coutet シャトー・クーテ	Barsac バルサク	Barsac
Ch.Climens シャトー・クリマンヌ	Barsac	Barsac
Ch.Clos-Haut-Peyraguey シャトー・クロ・オー・ペラゲ	Sauternes	Bommes ボンム
Ch.Sigalas Rabaud シャトー・シガラ・ラボー	Sauternes	Bommes
Ch.Lafaurie-Peyraguey シャトー・ラフォリ・ペラゲ	Sauternes	Bommes
Ch.de Rayne Vigneau シャトー・ド・レーヌ・ヴィニョー	Sauternes	Bommes
Ch.La Tour Blanche シャトー・ラ・トゥール・ブランシュ	Sauternes	Bommes
Ch.Rabaud-Promis シャトー・ラボー・プロミ	Sauternes	Bommes
Ch.Guiraud シャトー・ギロー	Sauternes	Sauternes
Ch.Rieussec シャトー・リュセック	Sauternes	Fargues ファルグ
Ch.Suduiraut シャトー・スデュイロー	Sauternes	Preignac プレニャック

Deuxièmes Crus ドゥジエム・クリュ2級(15銘柄)

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Caillou シャトー・カイユ	Sauternes	Barsac
Ch.Suau シャトー・スオ	Sauternes	Barsac
Ch.Doisy-Védrières シャトー・ドワジ・ヴェドリーヌ	Sauternes	Barsac
Ch. de Myrat シャトー・ド・ミラ	Sauternes	Barsac
Ch.Doisy Daëne シャトー・ドワジ・ダエーヌ	Sauternes	Barsac
Ch.Romer シャトー・ロメール	Sauternes	Fargues
Ch.Romer du Hayot シャトー・ロメール・デュ・アヨ	Sauternes	Faruges
Ch. de Malle シャトー・ド・マル	Sauternes	Preignac
Ch.Lamothe-Guignard シャトー・ラモット・ギニャール	Sauternes	Sauternes
Ch.Lamothe シャトー・ラモット	Sauternes	Sauternes
Ch.Filhot シャトー・フィロ	Sauternes	Sauternes
Ch.d'Arche シャトー・ダルシュ	Sauternes	Sauternes

銘柄	A.O.C.	産出村
Ch.Broustet シャトー・ブルステ	Barsac	Barsac
Ch.Doisy-Dubroca シャトー・ドワジ・デュブロカ	Barsac	Barsac
Ch.Nairac シャトー・ネラック	Barsac	Barsac

## Gravesの格付け(1953年、59年)

Médocの格付けから約100年後の1953年に初めて格付けが制定、1959年に承認される。

Ch.Haut-Brion シャトー・オー・ブリオンはMédoc、Graves地区の両方の格付けに選ばれているがシャトー・オー・ブリオンの白は生産量が少ないため、格付けを辞退。

A.O.C.は全てPessac-Léognan ペサック・レオニャンである。

\*赤ワインの主要品種 Cabernet Sauvignon

\*白ワインの主要品種 Sauvignon Blanc

銘柄	赤	白	産出村
Ch.Haut-Brion シャトー・オー・ブリオン	○		Pessac ペサック
Ch.Pape Clément シャトー・パプ・クレマン	○		Pessac
Ch.de Fieuzal シャトー・ド・フューザル	○		Léognan レオニャン
Ch.Haut-Bailly シャトー・オー・バイイ	○		Léognan
Ch.Malartic-Lagravière シャトー・マルティック・ラグラヴィエール	○	○	Léognan
Ch.Olivier シャトー・オリヴィエ	○	○	Léognan
Domaine de Chevalier ドメーヌ・ド・シュヴァリエ	○	○	Léognan
Ch.Carbonnieux シャトー・カルボニュー	○	○	Léognan
Ch.La Mission Haut-Brion※1 シャトー・ラ・ミッション・オー・ブリオン	○		Talence タランス
Ch.La Tour Haut-Brion※1 シャトー・ラ・トゥール・オー・ブリオン	○		Talence
Ch.Laville Haut-Brion※2 シャトー・ラヴィユ・オー・ブリオン		○	Talence
Ch.Smith-Haut-Lafitte シャトー・スミス・オー・ラフィット	○		Martillac マルティヤック
Ch.Latour Martillac シャトー・ラトゥール・マルティヤック	○	○	Martillac
Ch.Bouscaut シャトー・ブスコ	○	○	Cadaujac カドジャック
Ch.Couhins シャトー・クーアン		○	Villenave-d'Ornon ヴィルナーヴ・ドルノン
Ch.Couhins-Lurton シャトー・クーアン・リュルトン		○	Villenave-d'Ornon

※1 Ch.La Tour Haut-Brionは2005年ヴィンテージを最後に生産中止。その後Ch.La Mission Haut-Brionに併合されLa Chapelle de la Mission Haut-Brionにブレンド

※2 Ch.Laville Haut-Brionは2009年よりCh.La Mission Haut-Brion Blancに名称変更

## Sait-Émilionの格付け(1955年)

- ・1855年Médocの格付けから100年後の1955年に実施。
- ・Saint-Émilionでは約10年に一度見直しが行われ、1969年・1986年・1996年・2006年・2012年・2022年に改定されている。
- ・2012年の格付けで、Premieres Grands Crus Classés(プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ)AにCh.Angéus(シャトー・アンジェリユス)とCh.Pavie(シャトー・パヴィエ)が加わった。
- ・2022年最新の格付けではCh.Angéus、Ch.Ausone、Ch.Cheval Blancが格付けから辞退。Ch.Figeac シャトー・フィジャックが(B)→(A)へ昇格。(B)のCh. La Gaffeliereシャトー・ラ・ガブリエールが辞退するなど迷走が続いている。

《主要品種》      \*黒ブドウ      Merlot(ただし、Ch.Cheval BlancのみCabernet Franc)

### Premiers Grands Crus Classés(A) (2銘柄) 2022年

Ch.Pavie シャトー・パヴィエ	Ch.Figeac シャトー・フィジャック
--------------------	-----------------------

### Premiers Grands Crus Classés(B) (12銘柄)

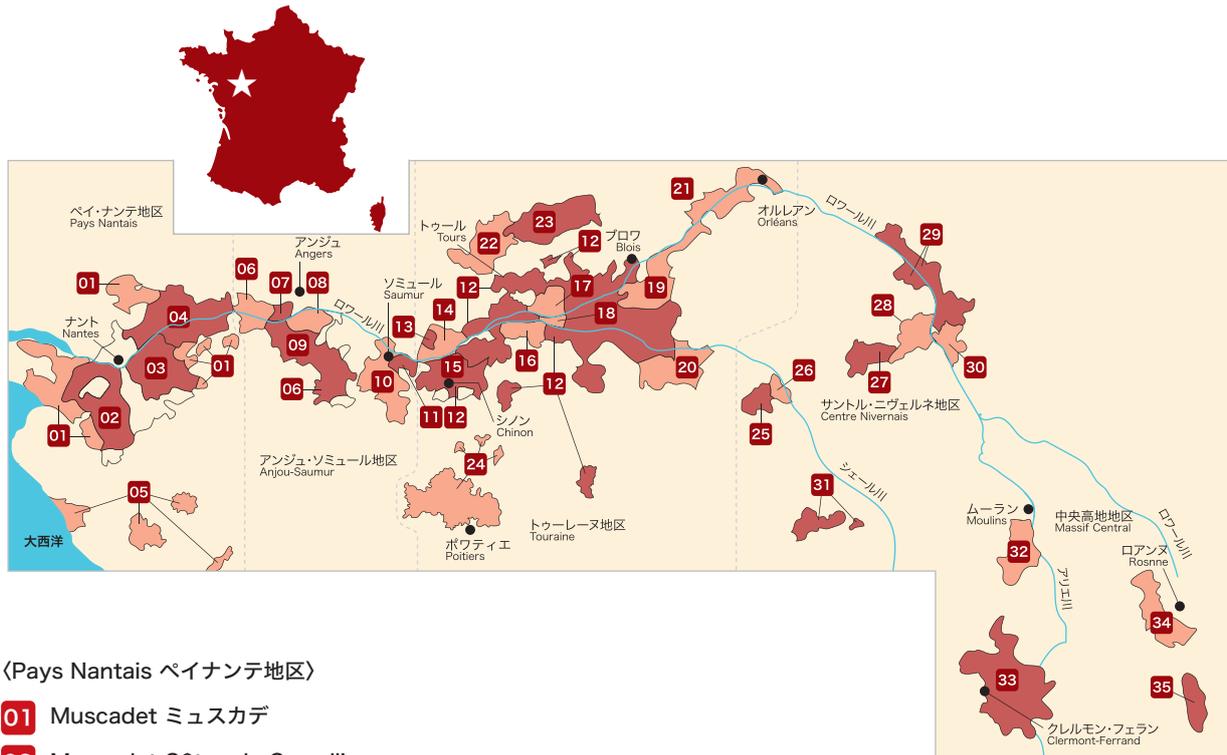
Ch.Beauséjour Héritiers Duffau Lagarrosse シャトー・ボー・セジュール・エリティエ・デュフォー・ラガロス	Ch.Beau-Séjour-Bécot シャトー・ボー・セジュール・ベコ
Ch.Larcis Ducasse シャトー・ラルシス・デュカス	Ch.Bélaire-Monange シャトー・ベレール・モナンジュ
La Mondotte ラ・モンドット	Ch.Canon シャトー・カノン
Ch.Pavie Macquin シャトー・パヴィエ・マカン	Ch.Canon la Gaffelière シャトー・カノン・ラ・ガブリエール
Ch.Troplong Mondot シャトー・トロロン・モンド	Ch.Trottevieille シャトー・トロットヴィエイユ
Clos Fourtet クロ・フルテ	Ch.Valandraud シャトー・ヴァランドロー

## Pomerol ポムロールの優良ワイン

Pomerolには格付けはないが、優良で高級なワインが高額で取引されている。主要品種はMerlot。

Ch. Pétrus シャトー・ペトリユス	Ch.Gazin シャトー・ガザン
Ch.La Conseillante シャトー・ラ・コンセイヤント	Ch.Nénin シャトー・ネナン
Le Pin ル・パン	Domaine de l'Église ドメヌ・ド・レグリーズ
Ch.Certan-de-May シャトー・セルタン・ド・メイ	Ch.la Fleur-Pétrus シャトー・ラ・フルール・ペトリユス
Ch.l'Évangile シャトー・レヴァンジル	Ch.Latour à Pomerol シャトー・ラトゥール・ア・ポムロール
Ch.Lafleur シャトー・ラフルール	Ch.Petit-Village シャトー・プティ・ヴィラージュ
Ch.de Sales シャトー・ド・サル	Vieux Château Certan ヴィユー・シャトー・セルタン
Ch.Trotanoy シャトー・トロタノワ	

# 10 Val de Loire ロワール地方



## 〈Pays Nantais ペイナンテ地区〉

- 01** Muscadet ミュスカデ
- 02** Muscadet Côtes de Grandlieu  
ミュスカデ・コート・ド・グランリュウ
- 03** Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーヴル・メーヌ
- 04** Muscadet Coteaux de la Loire  
ミュスカデ・コート・ド・ロワール  
/Coteaux d'Ancenis コトー・ダンスニ
- 05** Fiefs Vendéens フィエフ・ヴァンデアン

## 〈Anjou-Saumur アンジュ・ソミュール地区〉

- 06** Anjou Villages アンジュー・ヴィラージュ
- 07** Savennières サヴニエール
- 08** Anjou Brissac アンジュー・ブリサク  
/Coteaux de l'Aubance コトー・ド・ローバンス
- 09** Coteaux du Layon コトー・デュ・レイヨン
- 10** Saumur ソミュール
- 11** Saurmur Champigny ソミュール・シャンピニ

## 〈Touraine トゥーレーヌ地区〉

- 12** Touraine トゥーレーヌ
- 13** Saint-Nicolas-de-Bourgueill サン・ニコラ・ド・ブルグイユ
- 14** Bourgueil ブルグイユ
- 15** Chinon シノン
- 16** Touraine Noble Joué トゥーレーヌ・ノーブル・ジュエ
- 17** Vouvray ヴーヴレ
- 18** Montlouis-sur-Loire モンルイ・シュル・ロワール

- 19** Cheverny シュヴェルニ
- 20** Valençay ヴァランセ
- 21** Orléans オルレアン
- 22** Coteaux du Loir コトー・デュ・ロワール
- 23** Coteaux du Vendômois コトー・デュ・ヴァンドモア
- 24** Haut-Poitou オー・ポワトゥー

## 〈Centre Nivernais サントル・ニヴェルネ地区〉

- 25** Reuilly ルイイ
- 26** Quincy カンシー
- 27** Menetou-Salon ムヌトゥー・サロン
- 28** Sancerre サンセール
- 29** Coteaux du Giennois コトー・デュ・ジェノワ
- 30** Pouilly-Fumé ブイ・フュメ  
/Pouilly-sur-Loire ブイ・シュル・ロワール
- 31** Châteaumeillant シャトーメイヤン

## 〈Massif Central 中央山塊(高地)地方〉

- 32** Saint-Pourçain サン・プルサン
- 33** Côtes d'Auvergne コート・ドールヴェルニュ
- 34** Côte Roannaise コート・ロアネーズ
- 35** Côtes du Forez コート・デュ・フォレ

## プロフィール (2020年)

栽培面積	約 5.8 万 ha (約 83% が A.O.C. ワインの栽培面積)
年間生産量	約 315 万 hl (うち A.O.C. 約 239 万 hl / 赤 : 20%、ロゼ : 27%、白 : 53%) : 2020 年
生産者数	約 7000 軒の生産者、100 軒のネゴシアン、24 軒の協同組合、販売本数年間 3 億 7000 万

### 気候・土壌

生産地区	気候	土壌	白ブドウ	黒ブドウ	ワインタイプ
Pays Nantais ペイナンテ	海洋性	火成岩 変成岩	Muscadet ミュスカデ	Cabernet Franc カベルネ・フラン	辛口白・ロゼ・赤
Anjou & Saumur アンジュー & ソミュール	海洋性 半海洋性	西部:片岩東部:石 灰岩	Chenin Blanc シュナン・ブラン	Cabernet Franc	辛口 ~ 甘口白・貴 腐・ロゼ・赤
Touraine トゥーレーヌ	海洋性 大陸性	石灰岩 (トゥファ)	Chenin Blanc	Cabernet Franc	辛口白・ロゼ・赤
Centre Nivernais サントル・ニヴェ ルネ	大陸性	石灰岩 粘土質	Sauvignon Blanc	Pinot Noir	辛口白・ロゼ・赤
Massif Central 中央高地	半大陸性	花崗岩 石灰質	Chardonnay	Gamay	辛口白・ロゼ・赤

### 特徴

- ・Loire 地方は、1,012km にも及ぶフランス最大の大河である Loire 川によって形成された渓谷沿いに広がる一大ワイン産地。ブドウ畑は 15 の県にまたがっている。Loire 川は、中央高地から北上し、最後は大西洋に注ぎ込む。
- ・上記5つのワイン地区に分けられ、それぞれ気候も土壌も違うため、栽培されるブドウ品種、ワインのタイプが異なる。
- ・Nantes を中心とする地域圏は造船業、園芸業でフランス 1 位、Orléans を中心とする地域圏はヨーロッパ随一の穀倉地帯でエルメス、ゲラン、ディオール等名立たるブランドの化粧品関連の企業が集中する地域でもある。
- ・Loire ワインは、Centre Nivernais サントル・ニヴェルネ地区と、その南に広がる Auvergne オーヴェルニュ地域圏を除いた地区の全ワイン生産量のうち、20% を輸出。Centre Nivernais 地区の輸出の割合は 48% 。

### 地方料理

- ・川カマスのバターソース、タルトタタン等のほか、地方料理に、サントモール・ド・トゥーレーヌ (山羊のチーズ) などがある。

### 歴史

- ・約 2000 年前、ローマ人が Nantes 周辺に初めてブドウを植えたが、Loire 河流域に本格的にブドウ畑が広がったのは 5 世紀以降。その後、アウグスティヌス 会やベネディクト会などの修道士によって発展した。
- ・中世から 15 世紀にかけて、ブドウ畑は市民階級より、Angers アンジェ、Saumur ソミュール、Orléans オルレアンなどの都市周辺で発展した。(百年戦争末期、ジャンヌ・ダルクが出現)
- ・Loire 地方で最初の A.O.C. が認定されたのは 1936 年 (この年から A.O.C. の認定が始まった)
- ・2011 年の V.D.Q.S. の廃止にともない、上流域のワイン産地が軒並み A.O.C. 昇格を果たした。
- ・Loire 渓谷はフランスにおけるルネサンス文化揺籃の地であり、国王フランソワ 1 世に呼び寄せられたレオナルド・ダ・ヴィンチは国王の居城である Amboise アンボワーズ城の近くの邸宅で晩年を過ごした。
- ・Loire 河中流域には、王侯貴族の荘厳華麗なシャトーが数多く並び、“シュリーシュルロワールとシャロンヌ間のロワール渓谷”として、2000 年にユネスコの世界文化遺産に登録された。

### ●主要品種

- 《白ブドウ》 Muscadet = Melon de Bourgogne ムロン・ド・ブルゴーニュ、Chenin (Blanc) (CB) = Pineau de la Loire ピノー・ド・ラ・ロワール、Sauvignon (Blanc) (SB)= Blanc Fumé ブラン・フュメ、Chardonnay シャルドネ (Ch)
- 《黒ブドウ》 Cabernet Franc (CF)= Breton ブルトン、Pinot Noir (PN)、Gamay (Ga)、Grolleau グロロー、Cabernet Sauvignon (CS)、Pineau d'Aunis ピノー・ドーニ (PA)

## 主なA.O.C.

Loire 地方には全域の A.O.C. がなく、全域で名乗れるのは、I.G.P.Val de Loire ヴァル・ド・ロワール。

### 【Pays Nantais ペイ・ナンテ地区】

- ・ロワール川河口付近、最も下流域。辛口白の生産地。
- ・年間降雨量 800<sup>mm</sup>
- ・ナント市が中心地。
- ・2011 年白のみが1つ、3色可能6つが A.O.C 昇格
- ・白ワインに澱からの旨味を取り込む "Sur Lie シュル・リー" 製法が多く用いられている。  
Sur Lie には、収穫翌年 3 月 1 日まで寝かせる規定がある。
- ・A.C. Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ がこの地区において、"Muscadet" を名乗る A.O.C. の中で栽培面積、生産量ともに最大。

地域 / 地区名 A.O.C.	小地区 / 村名 A.O.C.	赤	口	白	備考
Muscadet※ ミュスカデ				○	白: Muscadet100%
	Muscadet Côtes de Grandlieu※ ミュスカデ・コート・ド・グランリュウ			○	白: Muscadet100%
	Muscadet Sèvre et Maine※ ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ			○	白: Muscadet100% Muscadetを名乗る A.O.C. の中で最大
	Muscadet Coteaux de la Loire※ ミュスカデ・コトール・ド・ラ・ロワール			○	白: Muscadet100%
	Coteaux d'Ancenis コトール・ダンスニ	○	○	半 甘	赤・ロゼ: Ga 100% 白: Pinot Gris 100%
	Gros Plant du Pays Nantais※ グロ・プラン・デュ・ペイ・ナンテ			○	白: Folle Blanche主体 Colombard
	Fiefs Vendéens Brem フィエフ・ヴァンデアン・ブレム	○	○	○	赤・ロゼ: PN主体 2011年昇格 白: CB主体
	Fiefs Vendéens Chantonay フィエフ・ヴァンデアン・シャントネイ	○	○	○	赤: CF主体、ロゼ: PN主体 白: CB主体
	Fiefs Vendéens Mareuil フィエフ・ヴァンデアンマルイユ	○	○	○	赤CF主体、ロゼGa主体 白CB主体
	Fiefs Vendéens Pissotte フィエフ・ヴァンデアン・ピソット	○	○	○	赤: PN主体 ロゼ: Ga主体 白: CB主体
	Fiefs Vendéens Vix フィエフ・ヴァンデアン・ヴィク	○	○	○	赤: CF主体 ロゼ: Ga主体 白: CB主体

※ この5つの A.O.C は "Sur Lie" の表記が認められている

### 【Anjou & Saumur アンジュ・ソミュール地区】

- ・Anjous 市から Saumur 市まで広がる地区
- ・多彩なテロワールに恵まれ、多様なタイプのワインが生産される
- ・Saumur 地区の一部には石灰岩質、トウファの土壌がみられる。
- ・Coulée de Serrant(クーレ・ド・セラン)はニコラ・ジョリーのモノポール。この地方最高級白。  
2011 年に A.O.C. Savennières から独立。2015 年に改称。

地域 / 地区名 A.O.C.	小地区 / 村名 A.O.C.	赤	口	白	備考
Anjou アンジュ		○		○辛 ～甘	赤 CF,CS主体 白CB主体
Anjou Mousseux アンジュームスー			発	発	ロゼCF,CS主体
Anjou Gamay アンジュ・ガメイ		○			赤 : Gal100%
Rosé d'Anjou ロゼ・ダンジュ			半 甘		ロゼ:Grolleau,CS CF他 7g以下
Cabernet d'Anjou カベルネ・ダン ジュ			半 甘		ロゼ:CS,CFのみ
	Anjou Villages アンジュ・ヴィラージュ	○			赤: CF,CSのみ A.C. Anjou より厳しい規定
	Anjou Brissac アンジュ・ブリサク	○			赤:CF,CSのみA.C. Anjou Villagesより さらに厳しい規 定
	Coteaux de l'Aubance コトードローバンス			甘	CB100%(貴腐・過熟) A.C. Anjou Brissacと同一地
	Anjou Coteaux de la Loire アンジュ・コトードラ・ロワール			半甘 ・甘	白: CB100%
	Savennières サヴニエール			辛～ 甘	白: CB100%
	Coulée de Serran クールドセラン			辛～ 甘	CB100% 2011年独立 モノポール 2015年改称
	Savennières Roche aux Moines サヴニエール・ロッシュオーモワンヌ			辛～ 甘	2011年独立
	Coteaux du Layon コトードレイヨン			甘	白 : CB100% (貴腐、過熟)
	Coteaux du Layon+Commune コトードレイヨン+コミューン			甘	白 : CB100% (貴腐、過熟)
	Coteaux du Layon Premier Cru Chaume コトードレイヨン・ブルミエ・ク リュ・ショーム			甘	白 : CB100% (貴腐、過熟) 2011年認定
	Quarts de Chaume カールドショーム			甘	白 : CB100% (貴腐、過熟) Grand Cruの付記可
	Bonnezeaux ボンヌゾー			甘	白 : CB100% (貴腐、過熟) 最大収穫量25hℓ/ha
Saumur ソミュール		○	○	○	赤:CF主体 ロゼ CF,CSのみ 白 : CB100%
Saumur Mousseux ソミュール・ムスー			発	発	ロゼ CF主体 白 CB 主体 瓶内二次発酵
	Saumur Puy-Notre-Dame ソミュール・ピュイ・ノートルダム	○			赤 CF主体 A.C.Saumur より厳しい規定
	Saumur Champigny ソミュール・シャンピニ	○			赤 CF主体 トゥファの母岩を粘土石 灰質の表土が覆う土壌
	Coteaux de Saumur コトードソミュール			甘	白 CB100% (貴腐、過熟 ) 土壌はトゥファ

地域 / 地区名 A.O.C.	小地区 / 村名 A.O.C.	赤	口	白	備考
Crémant de Loire クレマン・ド・ロ ワール (広域)			発	発	ロゼ CF、CS他 白: Ch CB他 主にSaunurで生産 瓶内二次発酵とともに9ヶ月以上熟成
Rosé de Loire ロゼ・ド・ロワール (広域)			○		ロゼ CF、CS他 主にAnjouで生産

## 【Touraine トゥーレーヌ地区】

- ・ Tours トゥール市を中心に、Saumur ソミュールの東側から Orléans オルレアンまで広がる地区。  
海洋性気候から大陸性気候に変わる場所。
- ・ Blois ブロワ城、Amboise アンボワーズ城、Chenonceaux シュノンソー城、Chinon シノン城など、この地域にはかつて王侯貴族が過ごした古城が多い。
- ・ 土壌は“トゥファ” (石灰岩) を母岩とし、チョーク質であり Loire 河沿いの古城はこの石灰岩を切り出して建てられている。
- ・ 海洋性から大陸性気候に変わる中間地点で、Anjou アンジュー地区よりも季節ごとの気温差が大きい。  
この地区もまた赤、ロゼ、白 (辛口甘口、貴腐) 発泡性と多様なワインが造られている。

地域 / 地区名 A.O.C.	小地区 / 村名 A.O.C.	赤	口	白	備考
Touraine トゥーレーヌ		○	○	○	赤: CF Côt コット主体、ロゼ:CF 白: SB
Touraine Gamay トゥーレーヌ・ガ メイ		○			赤: Ga85% 以上
Touraine Mousseux トゥーレーヌ・ム スー			発	発	ロゼ:CF CS 他 白: Ch CB
	Saint-Nicolas-de-Bourgueill サン・ニコラ・ド・ブルグイユ	○	○		赤・ロゼ:CF 主体
	Bourgueil ブルグイユ	○	○		赤・ロゼ:CF 主体
	Chinon シノン	○	○	○	白: CB100% 赤・ロゼ:CF 主体
	Touraine Noble Joué トゥーレーヌ・ノーブル・ジュエ		○		ロゼ: (Pinot) Meunier (ピノ・ムニ エ (PM) PN、PG の 3 種を必ずブレンド
	Touraine Azay-le-Rideau トゥーレーヌ・アゼイ・ル・リドー		○	辛 ・ 半 辛	ロゼ: Grolleau 主体 白: CB100%
	Touraine Ambois トゥーレーヌ・アンボワーズ	○	辛 ・ 半 辛	辛 ・ 半 辛	赤: Côt 100% ロゼ: Côt 主体、Ga 白: CB100%

地域 / 地区名 A.O.C.	小地区 / 村名 A.O.C.	赤	口	白	備考
	Touraine Mesland トゥーレーヌ・メスラン	○	辛 ・ 半 辛	辛 ・ 半 辛	赤・ロゼ Ga 主体 白 CB 主体
	Touraine Chenonceaux トゥーレーヌ・シュノンソー	○		○	赤 : Côt、CF 主体 白 : SB100%・2011 年認定
	Touraine Oisly トゥーレーヌ・オスリー			○	白 : SB100% 2011 年認定
	Vouvray ヴーヴレ			辛～ 甘	白 CB 主体
	Vouvray Mousseux ヴェーヴレ・ムスー			発	白 CB 主体 瓶内二次発酵
	Vouvray Pétillant ヴェーヴレ・ペティヤン			発	白 CB 主体 瓶内二次発酵
	Montlouis-sur-Loire モンルイ・シュル・ロワール			辛～ 甘	白 CB100%
	Montlouis-sur-Loire Mousseux モンルイ・シュル・ロワール・ムスー			発	白 CB100% 瓶内二次発酵
	Montlouis-sur-Loire Pétillant モンルイ・シュル・ロワール・ペティヤン			発	白 : CB100% 瓶内二次発酵
	Cheverny シュヴェルニイ	○	○	○	赤・ロゼ PN 主体 白 : SB
	Cour-Cheverny クール・シュヴェルニイ			辛～ 甘	白 Romorantin ロモランタン
	Valençay ヴァランセ	○	○	○	赤・ロゼ : PN、Ga、Côt 主体 (ブレンドの義務付け) 白 SB 主体
	Orléans オルレアン	○	○	○	赤・ロゼ : PM 主体 白 : Ch 主体
	Orléans-Cléry オルレアン・クレリイ	○			赤 : CF100%
	Coteaux du Loir コトー・デュ・ロワール	○	○	○	赤・ロゼ : PA 主体 白 : CB100%
	Jasnières ジャスニエール			辛 ・ 半 甘	白 CB100%
	Coteaux du Vendômois コトー・デュ・ヴァンドモア	○	グ リ	○	赤 : PA 主体 グリ グリ : PA100% 白 CB 主体
	Haut-Poitou オー・ポワトゥー	○	○	○	赤 : CF 主体 ロゼ : CF、Ga、PN 3 種の ブレンド 白 : SB 主体・2011 年認定

## 【Centre Nivernais サントル・ニヴェルネ地区】

- ・ Loire 川の上流、フランスの中央部に位置するワイン産地。
- ・ Loire 川と Cher シェール河流域の穏やかな起伏の丘陵地帯。
- ・ 主に辛口白ワインを産する地域。
- ・ ジュラ紀後期のキンメリッジ階の地層は約 1 億 5570 万年前～約 1 億 5080 万年前。
- ・ 西部の Reuilly ルイイ、Quincy カンシーと Châteaumeillant シャトーメイヤンは海洋性気候、東部の Sancerre や Pouilly-Fumé は大陸性気候の影響が強くなり、土壌も多様。
- ・ 土壌：  
Caillottes カイヨット：石灰岩の小石  
Terre Blanche テール・ブランシュ：小さな牡蠣の化石を含んだ Kimméridgien キンメリッジアの粘土石灰質  
Silex シレックス：火打石が混じったケイ酸質の礫岩

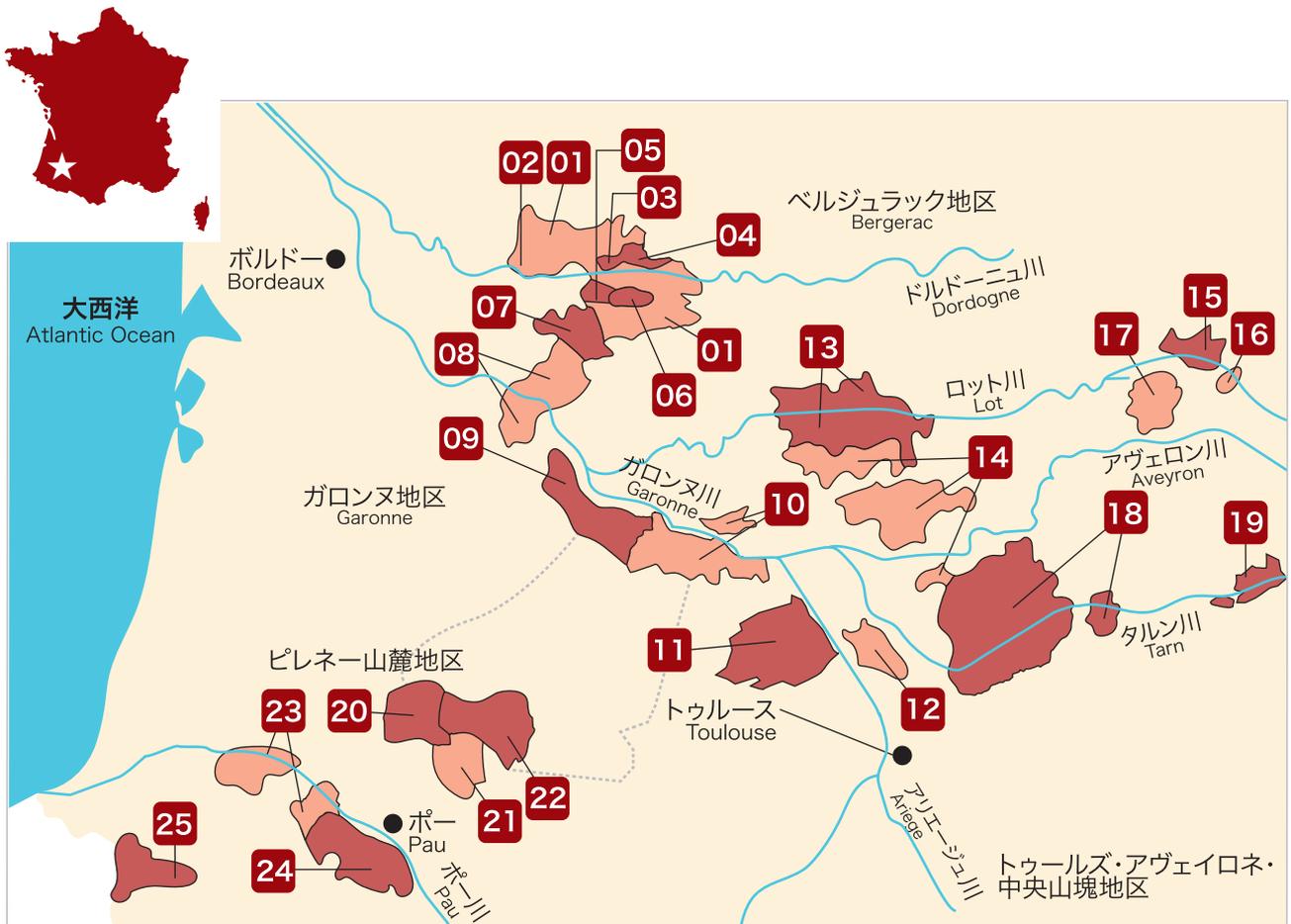
小地区 / 村名 A.O.C.	赤	ロ	白	備考
Reuilly ルイイ	○	○	○	赤 PN100% ロゼ：PN、PG SB100%
Quincy カンシー			○	白：SB 主体
Menetou-Salon ムヌトゥー・サロン	○	○	○	赤・ロゼ：PN100% 白：SB100% 土壌は均一でほぼ Terre Blanche
Sancerre サンセール	○	○	○	赤・ロゼ PN 100% 白：SB 100%・土壌は Terre Blanche、 Caillottes, Silex など ・この地区で最大の A.O.C.
Coteaux du Giennois コトー・デュ・ジェノワ	○	○	○	赤・ロゼ：Ga、PN のブレンド 白：SB100%
Pouilly-Fumé プイイ・フュメ			○	白：SB100% 土壌は 4 種類、東部は Caillottes、西部は石灰岩の 塊、他は Silex と Terre Blanche
Pouilly-sur-Loire プイイ・シュル・ロワール			○	白：Chasselas シャスラ 100% A.C.Pouilly Fumé と同一の生産地域
Châteaumeillant シャトーメイヤン	○	グ	リ	赤：Ga 主体、PN グリ：Ga 主体、PN、PG 2010 年認定。この地区で最新の A.O.C.

## 【Massif Central 中央山塊地方】

- ・ ロワール河上流域の山間部、Auvergne 地方（クレモンフェラン村）とも呼ばれる。
- ・ 90 年代中頃から 2010 年にかけて V.D.Q.S. から A.O.C. に昇格した産地が多い。

小地区 / 村名 A.O.C.	赤	ロ	白	備考
Saint-Pourçain サンプルサン	○	○	○	赤・ロゼ：Ga、PN 白：Ch 主体
Côtes d'Auvergne コート・ドールヴェルニュ	○	○	○	赤・ロゼ：Ga 主体 白：Ch100%
Côte Roannaise コート・ロアネーズ	○	○		赤・ロゼ：Ga100%
Côtes du Forez コート・デュ・フォレ	○	○		赤・ロゼ：Ga100%

# 11 Sud-Ouest 南西地方



〈Dordogne/Bergerac ドルドーニュ河流域 / ベルジュラック地区〉

- 01 Bergerac ベルジュラック
- 02 Montravel モンラヴェル
- 03 Rosette ロゼット
- 04 Pécharmant ペシャルマン
- 05 Saussignac ソーシニャック
- 06 Monbazillac モンバジヤック
- 07 Côtes de Duras コート・ド・デュラス

〈Garonne ガロンヌ河流域〉

- 08 Côtes du Marmandais コート・デュ・マルマンデ
- 09 Buzet ビュゼ
- 10 Brulhois ブリュロワ
- 11 Saint-Sardos サン・サルド
- 12 Fronton フロントン

〈Lot ロット河流域〉

- 13 Cahors カオール
- 14 Coteaux du Quercy コトー・デュ・ケルシー
- 15 Entraygues-Le Fel アントレイグ・ル・フェル
- 16 Estaing エスタン
- 17 Marcillac マルシヤック

〈Tarn タルン河流域〉

- 18 Gaillac ガイヤック
- 19 Côtes de Millau コート・ド・ミヨー

〈Gascogne ガスコーニュ/Pays Basque/ペイ・バスク〉

- 20 Tursan テュルサン
- 21 Madiran マディラン
- 22 Saint-Mont サン・モン
- 23 Béarn ベアルン
- 24 Jurançon Sec ジュランソン・セック
- 25 Irouléguy イルレギ

## プロフィール (2020年)

栽培面積	約 5.4 万 ha 約半分が A.O.C. ワイン
年間生産量	約 363 万 hℓ
気候	<ul style="list-style-type: none"><li>・西部は穏やかな海洋性気候、北西部は大陸性気候、南部は地中海性。</li><li>・風の強さはブドウ畑の環境を衛生的に保つ役割を果たす。</li><li>・Pyrénées の麓ではスペイン側から吹く熱く乾燥した風が、ブドウの成熟に貢献している。</li><li>・1956年に深刻な霜の被害あり。</li></ul>
特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>・多様なテロワールと 120 ともいわれる土着品種の宝庫であり、ワインのタイプも味わいも多彩で個性に富んだ生産地。</li><li>・29 の A.O.C. のほか、14 の I.G.P. が認められている。</li><li>・Sud-Ouest にブドウ栽培をもたらしたのは、フランスのほかの地方と同様に古代ローマ人。</li><li>・19C 末、フィロキセラやベト病によりブドウ畑は壊滅的な被害を受け、Sud-Ouest は安価なワインの産地に。</li><li>・Bergerac の近くにユネスコの世界遺産に登録された先史時代の遺跡群があり、特にラスコー洞窟は有名。</li><li>・Pyrénées の麓には聖母伝説で知られる Lourdes (ルルド) の町がある。</li><li>・Sud-Ouest 最大の人口の Toulouse (トゥールーズ) 市は、航空機産業と宇宙産業の重要拠点であり、エアバス社の工場もある。</li><li>・林業、製紙業、樹脂抽出業も主要産業のひとつ。</li><li>・黒トリュフ、フォアグラ、鴨など食材の宝庫であり、チーズのロックフォールはこの地方の原産。</li></ul>

## 各生産地区の特徴と主要品種

### ●Dordogne/Bergerac (ドルドーニュ川流域 / ベルジュラック地区)

- ・ Bordeaux から Dordogne (ドルドーニュ) 川を上ったエリア
- ・ 土壌は粘土石灰質
- ・ Bordeaux に近いので、ほぼ同じ品種が栽培されている
- ・ 気温が低く、かつ粘土がちな土壌
- ・ 赤は Merlot を主体とした口当たりのやさしいタイプ、白は SB 主体の辛口、Sémillon からの甘口も造られる

《白ブドウ》 Sémillon セミヨン、Sauvignon (Blanc) ソーヴィニヨンブラン (SB)、Muscadelle ミュスカデル

《黒ブドウ》 Merlot メルロ Cabernet Franc カベルネ・フラン (CF)、Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン (CS)、Côt コット = Malbec マルベック = Auxerrois オーセロワ

### ●Garonne (ガロンヌ川流域)

- ・ Bordeaux 地方を流れる Garonne 川の上流沿いに Toulouse (トゥールーズ) まで広がるワイン産地、ブドウ畑が点在しているので土壌は多様。
- ・ 気候は、西側は穏やかな海洋性気候で、東側は地中海性気候。

《白ブドウ》 Sémillon, SB, Sauvignon Gris ソーヴィニヨン・グリ、Muscadelle

《黒ブドウ》 CF, CS, Merlot Négrette ネグレット、Syrah シラー

### ●Lot (ロット川流域)

- ・ Garonne 河に流れ込む Lot 川の流域には、Cahors (カオール) のブドウ畑が広がっている。
- ・ 土壌は多様で、気候は夏に乾燥している。

《白ブドウ》 Chenin (Blanc) シュナン (ブラン) (CB)

《黒ブドウ》 Côt (=Malbec)、CF、Fer Servadou フェール・セルヴァドゥ、Gamay ガメイ

### ●Tarn (タルン川流域)

- ・ Aveyron (アヴェイロン) 川に合流し、その後、Garonne 川とも合流。
- ・ Gaillac は、地中海性気候の影響により夏は暑く、また大西洋による海洋性気候の影響により湿度も高い。
- ・ Gaillac では、“オータン”と呼ばれる熱く乾燥した風が、ブドウの生育を助ける。

《白ブドウ》 Len de l'el ラン・ド・レル、Mauzac モーザック、CB、Muscadelle

《黒ブドウ》 Duras デュラス、Fer Servadou, Syrah, Gamay

●Gascogne/Pays Basque (ガスコーニュ/バスク地区)

- ・Gascogne は Armagnac (アルマニャック) の南西に隣接するエリアで Pays Basque はスペインとフランスをまたがる Pyrénées 山脈の麓エリア。
- ・海洋性気候と Pyrénées 山脈による山岳気候の両方の影響を受け、昼夜の寒暖差が大きい。

《白ブドウ》 Petit Manseng プティ・マンサン (PM)、Gros Manseng グロマンサン (GM)、Courbu クルビュ  
《黒ブドウ》 Tannat, CF

●Limousin(リムーザン地区)

- ・中心都市 Limoge リモージュ
- ・この地区より 2017 年に 3 つの呼称が初めて A.O.C. に認定された。

《白ブドウ》 CB、SB、Chardonnay シャルドネ  
《黒ブドウ》 CF、Merlot、CS

南西地方の主なA.O.C.

- ・6 つの地区それぞれ、A.O.C. の生産可能色や味わい (甘辛) が違うのが特徴。
- ・2017 年、Limousin 地区から 3 つの呼称が初めて A.O.C. に認められた。

〈Dordogne/Bergerac〉

A.O.C.	赤	口	白	備考
Bergerac	○	○	○	
Côtes de Bergerac コート・ド・ベルジュラック	○		半甘	収量制限
Montravel モンラヴェル	○		○	赤: Merlot主体CS,CF,Cot 白: SB,Se,Muscadelle
Côtes de Montravel コート・ド・モンラヴェル			半甘~甘	
Haut-Montravel オー・モンラヴェル			甘	残糖85g/ℓ以上
Rosette ロゼット			半甘	
Pécharmant ペシャルマン	○			赤: Merlot,CS,CF, Côtの中で3種類以上
Saussignac ソーシニャック			甘	貴腐、過熟ブドウ使用
Monbazillac モンバジャック			甘	貴腐、過熟ブドウ使用
Côtes de Duras コート・ド・デュラス	○	○	辛・半甘	赤白共にBordeaux品種

〈Garonne ガロンヌ川流域〉

A.O.C.	赤	口	白	備考
Côtes du Marmandais コート・デュ・マルマンデ	○	○	○	
Buzet ビュゼ	○	○	○	
Brulhois ブリュロワ	○	○		赤・ロゼCF,Merlot,Tannat
Saint-Sardos サン・サルド	○	○		赤・ロゼSyrah,Tannatの2品種を必ずブレンド
Fronton フロントン	○	○		赤・ロゼNégrette 主体

〈Lot ロット川流域〉

A.O.C.	赤	口	白	備考
Cahors カオール	○			赤：Côt 70%以上 Lot河沿い東西60km
Coteaux du Quercy コート・デュ・ケルシー	○	○		赤・ロゼ：CF主体 2011年昇格
Eutraygues-Le Fel アントレイグ・ル・フェル	○	○	○	赤・ロゼ：Fer Servadou主体,白：CB主体
Estaing エスタン	○	○	○	
Marcillac マルシャック	○	○		赤・ロゼ：Fer Servadou 80%以上

〈Tarn タルン川流域〉

A.O.C.	赤	口	白	備考
Gaillac ガイヤック	○	○	○	赤・ロゼDuras、FerServad Syrah 主体 発 白 Len de l'el, Mauzac 他
Gaillac Méthode Ancestrale ガイヤック・メトード・アンセストラル			発	白 Mauzac & Mauzac Rose
Gaillac Doux ガイヤック・ドゥー			甘 発	残糖45g/ℓ 以上 Méthode Ancestrale もあり
Gaillac Vendanges Tardives ガイヤック・ヴァンダンジュ・タルディヴ			甘	残糖100g/ℓ 以上
Gaillac Premières Côtes ガイヤック プルミエール・コート			○	白：Gaillac Blancと同じ
Côtes de Millau コート・ド・ミヨー	○	○	○	Gaillacの上流、東西80kmにわたる

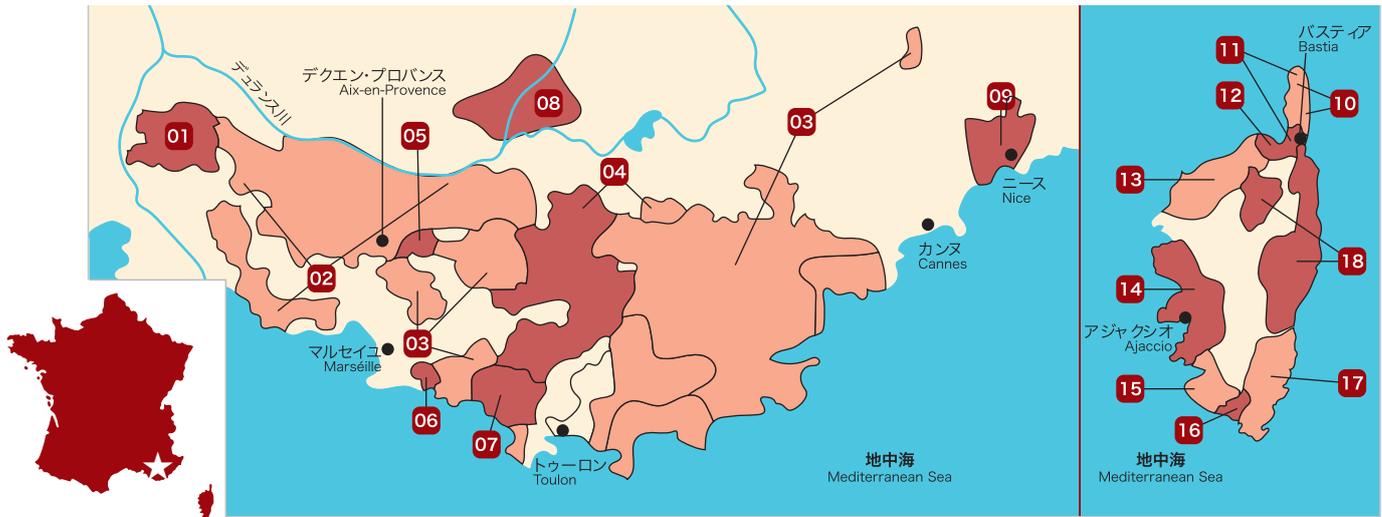
〈Gascogne ガスコニュ /Pays Basque/ ベイ・バスク〉

A.O.C.	赤	口	白	備考
Tursan テュルサン	○	○	○	Madiranの西に隣接する
Madiran マディラン	○			赤: Tannat 50%以上
Pacherenc du Vic Bilh パシュラン・デュ・ヴィク・ヴィル			甘	白：PM、GM Courbu 主体 A.C.Madiran と同じエリア
Pacherenc du Vic Bilh Sec パシュラン・デュ・ヴィク・ヴィル・セック			○	白：PM、GM、Courbu 主体 残糖4g/ℓ 以下
Saint-Mont サン・モン	○	○	○	赤・ロゼ：Tannat、CF、CS
Jurançonジュランソン			甘	白PM,GM主体
Jurançon Sec ジュランソン・セック			○	白PM,GM主体、残糖4g/ℓ 以下 ※Henri 4世の洗礼時に使用
Irouléguay イルレギ	○	○	○	赤・ロゼ：CF、Tannat 主体 バスク地方の中心で、最もスペイン国境に近いAOC
Béarn ベアールン	○	○	○	赤・ロゼ：Tannat,CF,CS主体

〈Limousin リムーザン〉

A.O.C.	赤	口	白	備考
Corrèze コレーズ	○			赤:CF主体 2017年昇格
Corrèze Vin de Paille コレーズ・ヴァン・ド・パイユ		甘	甘	Vin de Paille 残糖 68g/ℓ 以上
Corrèze Coteaux de la Vézère コレーズ・コトール・ラ・ヴェゼール	○		○	赤：CF100% 白：Chenin Blanc100%

## 12 Provence-Corse プロヴァンス地方&コルシカ島



### 〈Provence〉

- 01** Les Baux de Provence レ・ボー・ド・プロヴァンス
- 02** Coteaux d'Aix-en-Provence  
コトー・デクサン・プロヴァンス
- 03** Côtes de Provence コート・ド・プロヴァンス
- 04** Coteaux Varois en Provence  
コトー・ヴァロワ・アン・プロヴァンス
- 05** Palette パレット
- 06** Cassis カシー
- 07** Côtes de Provence Fréjus  
Bandol バンドール
- 08** Pierrevert ピエールヴェール
- 09** Bellet ベレ

### 〈Corse〉

- 10** Vin de Corse Coteaux du Cap Corse  
ヴァン・ド・コルス・コトー・デュ・カップ・ブ・コルス
- 11** Muscat du Cap Corse ミュスカ・デュ・カップ・コルス
- 12** Patrimonio パトリモニオ
- 13** Vin de Corse Calvi ヴァン・ド・コルス・カルヴィ
- 14** Ajaccio アジャクシオ
- 15** Vin de Corse Sartène ヴァン・ド・コルス・サルテーヌ
- 16** Vin de Corse Figari ヴァン・ド・コルス・フィガリ
- 17** Vin de Corse Porto-Vecchio  
ヴァン・ド・コルス・ポルト・ヴェッキオ
- 18** Vin de Corse ヴァン・ド・コルス

### 【Provence プロヴァンス地方】

#### プロフィール (2020年)

栽培面積 約3.9万ha

年間生産量 約198万hℓ (2018年) 89%がロゼ

気候 地中海性気候/ミストラルの存在

特徴

- ・地中海沿岸MarseilleからNiceまで広がるフランス最大のロゼワイン産地。
- ・BC600年フォカイヤ人により始まったというフランス最古のワイン造りの歴史を持つ。
- ・MarseilleはParisに次ぐフランス第二の都市。
- ・フランスA.O.C.ロゼワインの42%、世界消費ロゼの5%にも及んでいる。

#### 地方料理と食材

豚の煮込み、ブロッシュ (A.O.P.チーズ)等

●主要品種

《白ブドウ》

Ugni Blanc ユニ・ブラン、Clairette クレレット、Bourboulenc ブールブーラン、Grenache Blanc グルナッシュ・ブラン、Rolle ロール = Vermentino ヴェルメンティーノ Malvoisie de Corse マルヴォワジ・ド・コルス

《黒ブドウ》

Syrah シラー、Grenache グルナッシュ、Cinsault サンソー、Mourvèdreムールヴェドル、Carignan カリニャン、Tibouren ティブラン(Provence地方の土着品種)、Counoise クーノワーズ

プロヴァンス地方の主なA.O.C.

A.O.C.	赤	口	白	備考
Les Baux de Provence レ・ボー・ド・プロヴァンス	○	○	○	赤 48%、口ゼ 45% Provence地方最西
Coteaux d'Aix-en-Provence コトー・デクサン・プロヴァンス	○	○	○	赤・口ゼ : Cinsault、Grenache、 Mourvèdre Syrah 主体、Cabernet Sauvignon、 Carignan
Coteaux Varois en Provence コトー・ヴァロワ・アン・プロヴァンス	○	○	○	・28 コミューンが対象 ・大陸性気候
Côtes de Provence コート・ド・プロヴァンス	○	○	○	栽培面積最大のA.O.C. ・口ゼ 89%
Côtes de Provence La Londe コート・ド・プロヴァンス・ラ・ロンド	○	○	○	4 コミューン 2016年白もA.O.C.に認定
Côtes de Provence Sainte-Victoire サント・ヴィクトワール	○	○	○	9 コミューン 2005年認定
Côtes de Provence Pierrefeu ピエールフェーム	○	○	○	12 コミューン 2013年認定
Côtes de Provence Fréjus フレジュス	○	○	○	8 コミューン
Côtes de Provence Norte-Dame des Anges ノートルダム・デ・ザンジュ	○	○	○	10 コミューン 2019年認定の最新のA.O.C.
Palette パレット	○	○	○	白 白: Clairette 主体 赤 赤55%、白 30%
Cassis カシー	○	○	○	白 : Clairette、Marsanne 主体 白 67%、口ゼ 30% 1936年最初のA.O.C.認定
Bandol バンドール	○	○	○	赤: Mourvèdre 主体 口ゼ : Mourvèdre、Grenache、Cinsault 主体 白 : Clairette 主体 赤は木樽熟成 18ヶ月以上 赤22%、口ゼ73%
Pierrevet ピエールヴェール	○	○	○	11 コミューン Provence地方最北 1998年A.O.C.に昇格、2010年今の名前に
Bellet ベレ/Vin de Bellet ヴァン・ド・ベレ	○	○	○	白 : Vermentino 主体 Provence地方最東 Nice ニースの裏山 プーダング

## 【Corse コルシカ島】

### プロフィール (2020年)

栽培面積	約0.6万ha
年間生産量	約37万hL約6割がロゼ
気候	地中海性気候
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2億5千万年前に隆起した花崗岩を5000年前に堆積岩が押し付けてシスト(片岩)となった島。</li> <li>・ブドウ栽培、ワイン造りはBC600年、古代ギリシャ人より。</li> <li>・Ajaccioアジャクシオは皇帝ナポレオンの生誕地。</li> </ul>

#### ●主要品種

《白ブドウ》

Vermentino=Malvoisie de Corse=Rolle

《黒ブドウ》

Sciaccarello, Nielluccio=Sangiovese(イタリア品種)

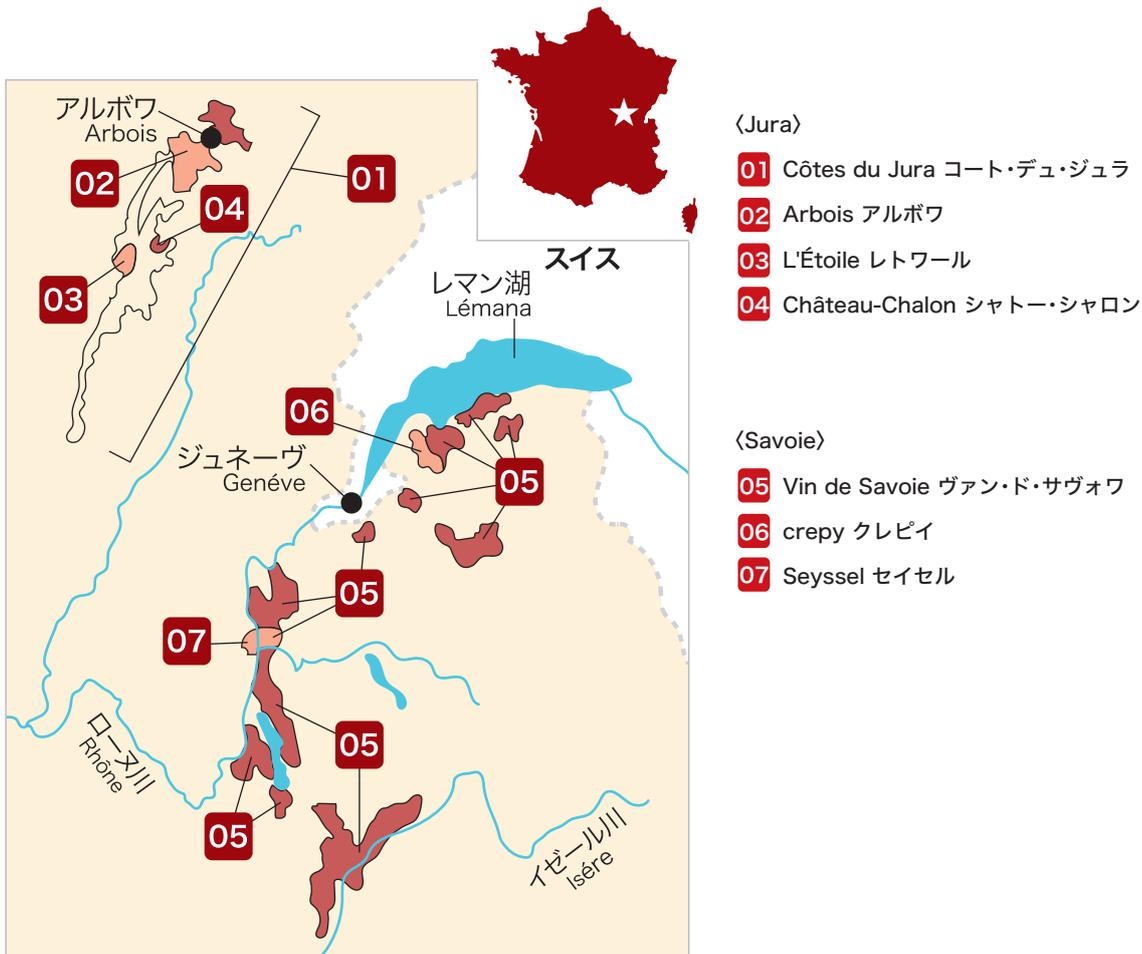
Barbarossa, Grenache

### コルシカ島の主なA.O.C.

・島全域を包括する県名I.G.P.である Ile de Beauté (イル・ド・ボーテ) がある。

A.O.C	赤	ロ	白	品種その他
Vin de Corse Coteaux du Cap Corse ヴァン・ド・コルス・コトー・デュ・カップ・プ・コルス	○	○	○	島の最北端
Patrimonio パトリモニオ	○	○	○	赤・ロゼ : Nielluccio 主体 (赤は90%以上) 白 : Vermentino 100% 1968年 Corse初のA.O.C.認定
Muscat du Cap Corse ミュスカ・デュ・カップ・コルス			甘	白 : Muscat 100% V.D.N.
Vin de Corse Calvi ヴァン・ド・コルス・カルヴィ	○	○	○	
Vin de Corse ヴァン・ド・コルス/Corse	○	○	○	
Ajaccio アジャクシオ	○	○	○	赤・ロゼ : Sciaccarello 40%以上 白 : Vermentino 80%以上
Vin de Corse Sartène ヴァン・ド・コルス・サルテーヌ	○	○	○	
Vin de Corse Porto-Vecchio ヴァン・ド・コルス・ポルト・ヴェッキオ	○	○	○	
Vin de Corse Figari ヴァン・ド・コルス・フィガリ	○	○	○	島最南端

# 13 Jura & Savoie ジュラ・サヴォア地方



## 【Jura ジュラ地方】

### プロフィール (2020年)

栽培面積	約0.2万ha
年間生産量	約9万hℓ
気候	半大陸性気候
土壌	泥灰岩主体
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フランス東部、Jura (ジュラ) 山脈の西側、Bourgogne(ブルゴーニュ) 地方の東側に広がる産地。生産量の約8割が白。</li> <li>・Arbois (アルボワ) は、“細菌学の父”と呼ばれる Louis Pasteur (ルイ・パストゥール)のゆかりの地。</li> <li>・赤・ロゼ・白ワインの他に特殊な醸造法のVin Jaune (ヴァン・ジョーヌ=黄ワイン) やVin de Paille (ヴァン・ド・パイユ=藁ワイン) も造られている。</li> <li>・フランス最小のワイン生産地であり、フランスで3番目に雨量の多い県。</li> <li>・全耕作面積の約15%がビオロジック栽培を実践している。</li> <li>・輸出量は現在全販売量の約25%程度だが、今後の増加が予想されている。</li> <li>・地元の料理としてCoq au Vin Jaune、チーズではComteやMont d'Orがある。</li> </ul>

#### ●主要品種

##### 《白ブドウ》

- ・Savagnin サヴァニャン = Naturé ナチュレ、
- ・Chardonnay シャルドネ (Ch) = Melon d'Arbois ムロン・ダルボワ (栽培面積最大)

##### 《黒ブドウ》

- ・Poulsard プールサール

- ・Trousseau トゥルソー
- ・Pinot Noir ピノ・ノワール (PN) = Gros Noirien グロ・ノワリアン

## ジュラ地方の主なA.O.C.

A.O.C.	赤	口	白	黄	藁※	備考
Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ	○	○	○	○	○	白の生産量が圧倒的に多い
Arbois アルボワ	○	○	○	○	○	生産量の70%が赤
Arbois Pupillin アルボワ・ピュピヤン	○	○	○	○	○	Pupillin村で造られたワインは"Arbois Pupillin" と名乗れる
L'Étoile レトワール			○	○	○	Savagnin Ch主体
Château-Chalon シャトー・シャロン				○		土壌はジュラ紀前期リアスの“灰色泥灰岩”
Crémant du Jura クレマン・デュ・ジュラ		発	発			瓶内二次発酵・ピノグリ使用可 澱とともに9ヶ月以上熟成
Macvin du Jura マクヴァン・デュ・ジュラ	甘	甘	甘			V.D.L. 樽熟成1年以上 最低アルコール度数は16~22%
Marc du Jura マール・デュ・ジュラ						蒸留酒(2015年認定) 最低アルコール度数40%以上。最大600ℓの木樽で24ヶ月以上熟成。サバニャンが含まなければならない

※藁ワイン=Vin de Paille (ヴァン・ド・パイユ)

## ジュラ地方の特殊なワイン

### ●Vin Jaune ヴァン・ジョーヌ黄ワイン

- ・産膜酵母による皮膜形成。
- ・芳香成分ソトロンにより、アーモンド、ヘーゼルナッツ、キャラメル、シナモンなどの複雑なフレーバーが生じる。
- ・品種:Savagnin(サヴァニャン)=Naturé(ナチュレ) 100%のみ
- ・熟成期間:
- ・収穫から6年目の12月15日までオークの小樽で熟成させ、うち60ヶ月以上は産膜酵母の下で熟成(フランスワインの法定熟成期間として最長)。
- ・収穫から7年目の1月1日以降出荷
- ・禁止事項:  
Ouillage(ウイヤージュ=補酒)禁止/Soutirage(スーティラーージュ=澱引き)禁止
- ・ボトルタイプ:Clavelin(クラヴラン): 620mL

### ●Vin de Paille ヴァン・ド・パイユ藁ワイン

- ・6週間干しブドウ化(= Passerillageパスリヤージュ)させてから造る甘口ワイン。
- ・Rhône(ローヌ)地方のA.C.Hermitage(エルミターージュ)でも少量生産。
- ・品種:Savagnin、Chardonnay(シャルドネ)、Poulsard(プールサル)、Trousseau(トゥルソー)の4品種
- ・熟成期間:収穫から3年目の11月15日まで熟成(うち樽熟成 18ヶ月以上)。

## 【Savoie サヴォア地方】

### プロフィール (2020年)

栽培面積	2,080ha (約86%が A.O.C. ワインの栽培面積)
年間生産量	約12万hℓ AOCワイン約12万hℓ / 赤：23%、ロゼ：6%、白：71%
気候	海洋性気候
土壌	泥灰岩主体
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スイス、イタリアと国境を接する、Alpes (アルプス) 山麓にある産。</li> <li>・スイス国境にあるLéman (レマン) 湖から Isère (イゼール) 河流域の山間部に位置し、土着品種を中心として造られる軽快な白ワインが、生産の大半を占めている。</li> <li>・海洋性気候が主体だが、斜面の向きや標高により大陸性、または地中海性気候の影響を受ける地域もある。</li> <li>・ポーフォールやエメンタールを使ったチーズフォンデュなどの地方料理がある。</li> </ul>

#### ●主要品種

##### 《白ブドウ》

- ・Jacquère ジャケール、Altesse アルテス = Roussette ルーセット、Chasselas シャスラ、Gringet グランジェ、Roussanne ルーサンヌ

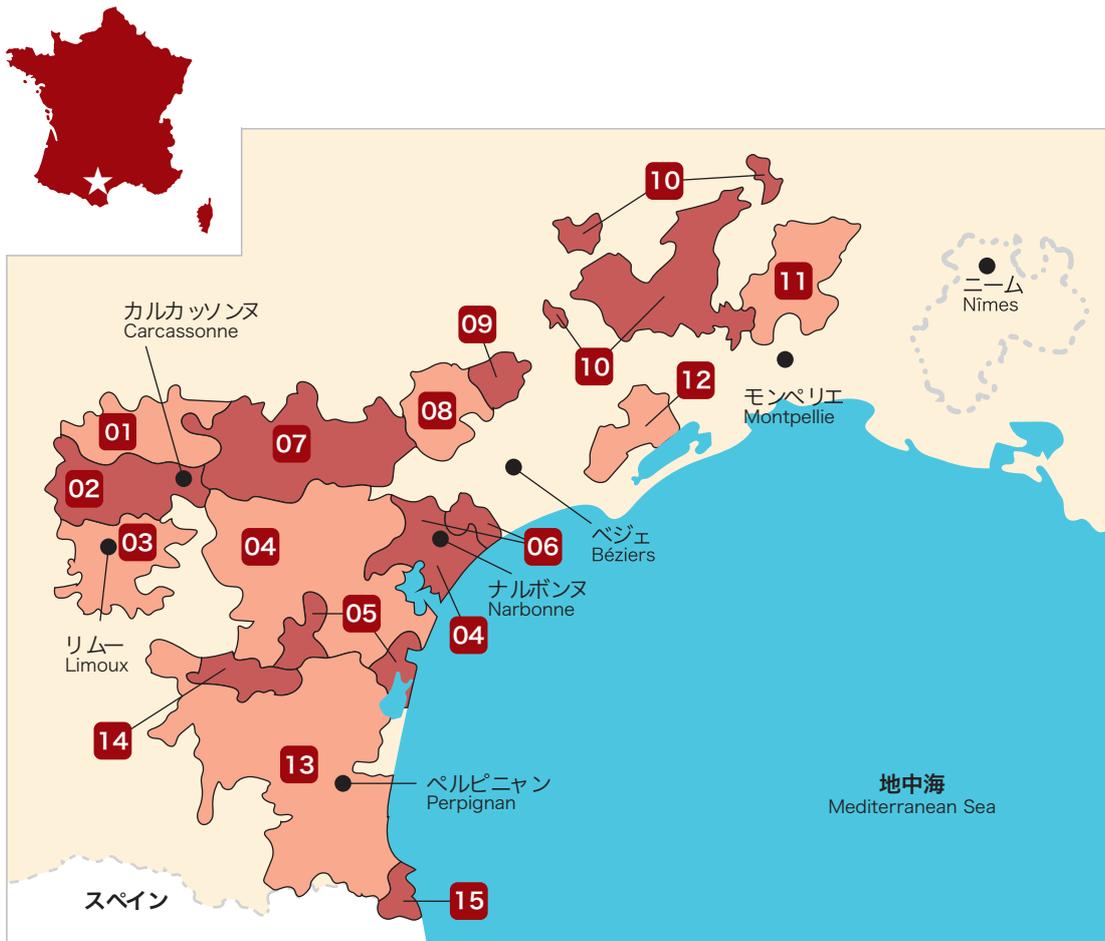
##### 《黒ブドウ》

- ・Mondeuse モンデューズ、Gamay ガメイ、Pinot Noir ピノ・ノワール

### サヴォア地方の主なA.O.C.

A.O.C.	赤	ロ	白	備考
Vin de Savoie /Savoie ヴァン・ド・サヴォワ	○	○発	○発	白の生産量が圧倒的に多い
Crémant de Savoie クレマン・ド・サヴォワ			発	瓶内二次発酵 澱と共に9ヶ月以上熟成 *2014年収穫年より可能
Vin de Savoie + Cru(16)	○	○	○	生産可能色はCruにより異なる
Roussette de Savoie ルーセット・ド・サヴォワ			○	白：Roussette = Altesse 100%
Roussette de Savoie + Cru (4)			○	白：Altesse 100%
Seyssel セイセル			○	白：Altesse 100% (1942年Savoie初のA.O.C)
Seyssel Mousseux セイセル・ムスー			発	瓶内二次発酵、9ヶ月以上熟成
Seyssel Molette セイセル・モレット			○	白：Molette
Bugey ビュジェ	○	○発	○発	Mousseux、Pétillantは瓶内二次発酵
Bugey Cerdon Méthode Ancestrale ビュジェ・セルドン・メトード・アンセストラル		発甘		ロゼ、Gamay, Poulsard ただし、Poulsard単一では不可
Roussette du Bugey			○	白：Altesse 100%
Bugey Manicle ビュジェ・マニクル	○		○	赤：PN 白：Chardonnay
Bugey Montagnieu ビュジェ・モンタニウ	○		発	赤 Mondeuse

# 14 Languedoc-Roussillon ラングドック・ルーシヨン地方



## 〈Languedoc〉

- 01 Cabardès カバルデス
- 02 Malepère マルペール
- 03 Limoux リムー
- 04 Corbières コルビエール
- 05 Fitou フィトゥー
- 06 La Clape ラ・クラペ
- 07 Minervois ミネルヴォワ
- 08 Saint-Chinian サン・シニアン

- 09 Faugères フォジェール
- 10 Terrasses du Larzac テラス・デュ・ラルザック
- 11 Pic-Saint-Loup ピク・サン・ルー
- 12 Picpoul-de-Pinet ビクプール・ド・ピネ

## 〈Roussillon〉

- 13 Côtes du Roussillon コート・デュ・ルーシヨン
- 14 Maury モーリュ  
/ Maury(V.D.N.)
- 15 Collioure コリウール  
/ Banyulsバニユルス(V.D.N.)

## プロフィール (2018年)

栽培面積	約 19 万 ha
年間生産量	約 1,154 万 hℓ A.O.C.ワイン約14万hℓ / 赤 : 60%、ロゼ : 20%、白 : 20%)
気候	地中海性気候
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地中海沿岸に広がるフランス最大のワイン産地で、国内生産量の約 40% に及ぶ。</li> <li>・IGP いわゆる地酒が約 7 割を、フランス全体では 8 割を占める。</li> <li>・Languedoc の Carcassonne カルカッソヌはスペインからの交通の要所であり 1997 年、「歴史的城塞都市 Carcassonne」として、世界遺産に登録されている。</li> <li>・「トラモンタン」と呼ばれる乾いた冷たい風がブドウを過度の暑さから守り、乾燥は病害のリスクからも守られる。</li> <li>・有機栽培が多く、フランス全土の有機ブドウ畑の 1/3 を占める。</li> </ul>

## 【Languedoc ラングドック地方】

### ●主要品種

#### 《白ブドウ》

- ・Grenache Blanc グルナッシュ・ブラン、Bourboulenc ブールブーラン、Vermentino ヴェルメンティーノ = Rolle ロール、Clairette クレレット、Piquepoul(=Picpoul) ピクプール、Maccabeu マカブー、Marsanne マルサンヌ、Roussanne ルーサンヌ、Chardonnay シャルドネ

#### 《黒ブドウ》

- ・Grenache グルナッシュ、Syrah シラー、Mourvèdre ムールヴェドル Carignan カリニャン、Cinsault サンソー

### ●主なA.O.C. (V.D.N.、V.D.L. を除く)

地域	A.O.C.	赤	ロ	白	備考
全域	Languedoc	○	○	○	年間生産量40 万hℓ の広大な産地 栽培面積1万ha
	Languedoc +地理的名称	○	(○)		2007年にA.C.Coteaux du Languedoc コトー・デュ・ラングドックから名称変更された赤のみ。 例外はCabrières カブリエール村のみロゼワインの生産も可能
Aude オード	Cabardès カバルデス	○	○		Cabernet Franc カベルネ・フラン等Bordeaux品種 40%以上 南仏品種40%以上 99年認定
	Malepère マルペール	○	○		赤: Merlot主体 ロゼ・CF主体
	Limouxリムー	○		○	赤 赤: Merlot主体 白 白: Mauzac Chardonnay、Chenin シュナン
	Limoux Blanquette de Limoux リムー・ブランケット・ド・リムー			発	白: Mauzac モーザック 90%以上 瓶内二次発酵
	Limoux Méthode Ancestrale リムー・メトード・アンセストラル			発	白: Mauzac 100%
	Crémant de Limoux クレマン・ド・リムー		発	発	ロゼ・白: Chardonnay主体 瓶内二次発酵
	Corbières コルビエール	○	○	○	栽培面積1万 最古
	Corbières-Boutenac コルビエール・ブトナック	○			A.C.Corbièresから独立(2005年)
	Fitou フィトゥー	○			1948年A.O.C.認定 Languedoc最古 最南端A.O.C.
	La Clape ラ・クラープ	○		○	2015年Languedocから独立したA.O.C.

地域	A.O.C.	赤	口	白	備考
Hérault / Aude エロー/ オード	Minervois ミネルヴォワ	○	○	○	1985年認定
	Minervois-La Livinière ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール	○			1999年A.C.Minervois から独立
Hérault エロー	Saint-Chinian サン・シニアン	○	○	○	2004年認定
	Saint-Chinian Berlou サン・シニアン・ベルルー	○			A.C.Saint-Chinianから独立
	Saint-Chinian Roquebrun サン・シニアン・ロクブルン	○			A.C.Saint-Chinianから独立
	Faugères フォージェール	○	○	○	1982年最初に認定 シスト土壌
	Terrasses du Larzac テラス・デュ・ラルザック	○			2014年に地理的名称付きA.C. Languedocから独立
	Pic-Saint-Loup ピク・サン・ルー	○	○		2017年にA.C. Languedocから独立した最新の A.O.C.
	Picpoul-de-Pinet ピクプール・ド・ピネ			○	白 : Picpoul Blanc 100%
	Clairette du Languedoc クレレット・デュ・ラングドック			○	白: Clairette 100% 甘 V.D.L.
	Muscat de Lunel ミュスカ・ド・リュネル			○	V.D.N. 白: Muscat Blanc à Petits Grains 100%
	Muscat de Mireval ミュスカ・ド・ミルヴァル			○	白: Muscat Blanc à Petits Grains 100% V.D.N.
	Frontignan/Muscat de Frontignan/Vin de Frontignan フロンティニャン			○	白: Muscat Blanc à Petits Grains 100% V.D.N. V.D.L.もあり。両方A.O.C.はこれのみ
	Muscat de Saint- Jean de Minervois ミュスカ・ド・サン・ジャン・ド・ミネ ルルヴォア			○	V.D.N. 白: Muscat Blanc à Petits Grains 100%

## 【Roussillon ルーシオン地方】

- ・フランス最大のV.D.N.の産地 (V.D.Lは生産しない)。
- ・南部と西 部はPyrénées山脈に接し、スペインの文化が色濃く反映されている地方である。

### ●主要品種

《白ブドウ》

- ・Grenache Blanc グルナッシュ・ブラン、Grenache Gris グルナッシュ・グリ、Maccabeu マカブー  
Muscat à Petits Grains ミュスカ・ア・プティ・グラン

《黒ブドウ》

- ・Carignan カリニャン、Mourvèdre ムールヴェドル、Grenache グルナッシュ、Syrah シラー

### ●主なA.O.C. (V.D.N以外)

A.O.C.	赤	口	白	備考
Côtes du Roussillon コート・デュ・ルーシオン	○	○	○	新酒には「プリムール」「ヌーヴォー」表記可能
Côtes du Roussillon Villages	○			上記より規定が厳しい
Côtes du Roussillon Villages+地理的名称	○			
Côtes du Roussillon Villages Les Aspres コート・デュ・ルーシオン・ヴィラージュ・レ・ザスプル	○			2017年昇格した最新のAOC

A.O.C.	赤	口	白	備考
Maury モーリィ	○			赤: Grenache 主体(2011年認定)
Maury Rancio	甘		甘	V.D.N.(1936年認定)
Maury Hors d'Age				スティルワインは赤のみ
Collioure コリウール	○	○	○	71年バニユルス地域でスティルワインに。 V.D.N.のAC Banyulsと同一の生産地域
Banyulsバニユルス	○	○	○	1936年認定、V.D.N.赤、V.D.N.白、V.D.N.ロゼ
Banyuls Rancioバニユルスランシオ				モーリー同様1936年認定
Banyuls Hors d'Age				Grenache50%以上 収穫から5年後の9月1日まで熟成
Banyuls Grand Cruバニユルス・グラン・クリュ	○			1962年認定
Banyuls Grand Cru Rancio				Grenache75%以上
Banyuls Grand Cru Hors d'Age				木樽で30ヶ月以上以上熟成 最低でも収穫から5年後の9月1日までに熟成
Rivesaltes	○	○	○	(V.D.N.琥珀、V.D.N.ガーネット、V.D.N.ロゼ、 V.D.N.煉瓦色)
Rivesaltes Rancio				天然甘口ワインのA.O.C.
Muscat de Rivesaltes			○	11月第3木曜日新酒「ミュスカ・ド・ノエル」として販売可能
Grand Roussillon	○	○	○	5つのRoussillonV.D.N.生産地域をまとめた
Grand Roussillon Rancio				A.O.C.

# 15 Italy イタリア

## プロフィール (2021 年)

栽培面積 約 65 万 ha  
年間生産量 約 5089 万 hℓ

### 特徴

イタリア国土は南北に 1300km 広がっており、北緯 35 から 47 度の間と、かなり北に位置する。首都ローマと函館が同緯度（北緯 41.5 度程度）。北大西洋海流（暖流）の影響により、北に位置しつつも温暖な気候。アルプス山脈が北からの冷たい風を防ぎ、アフリカからの熱い風も温暖化を促進する。中南部は日差しも強く、植物も「南国的」。半島部は典型的な地中海性気候で、ブドウの生育期は乾燥している。アルプス気候、大陸性気候、地中海性気候など、非常に多様な気候が存在する。

### 地形

北側にはアルプス山脈、イタリア半島の真ん中をアペニン山脈が貫いていることで、東のアドリア海側と西のティレニア海側の気候はまったく異なる。半島の幅は狭く、その中で非常に多様なテロワールが生まれる。平野は少なく海岸線が長い。半島を取り囲む各海が独自の影響を気候に与えている。

### 土壌

土壌も変化に富んでいる。距離が短く急な河川が多い。ブドウ産地は石灰質土壌のところが多い。火山性土壌が多い。（ソアーヴェ、タウラージ、エトナなど）北イタリアの氷河湖の南には氷堆石土壌が広がっている。（フランチャコルタ、ルガーナ、バルドリーノなど）サルデーニャ島はイタリア半島より古い土地で、ガッルーラは花崗岩土壌。

### 歴史

#### ◎古代

原始的なワイン造りは、紀元前 2000 年以上前から始まっていた。本格的なブドウ栽培は、紀元前 8 世紀ごろ、ギリシャ人とエトルリア人によって伝来。  
\*ギリシャ人：南部を植民地化、今日の多くのブドウ品種・優れた栽培法・醸造技術を多く持ち込む。  
\*エトルリア人：中部の広範囲を支配、地中海の広い範囲でワインの通商を行う。  
ワイン文化が発展し、当時は甘口ワインが主流だった。スパイス、ハーブ、蜂蜜、松脂、海の水などを加えて飲まれることが多かった。素焼きの壺”アンフォラ”で地中海全域に運ばれた。

#### ◎中世

修道院が中世のワイン文化を支える → ワインの高品質化（信仰・薬用）  
中世末期～ 経済の発展に伴い、庶民にワイン文化が浸透 → 食事の一部へ

#### ◎近世・近代・現代

アンドレア・バッチ（医師・哲学者・作家）がワインの薬効を示す著作を発刊  
1716 年 トスカーナ大公コジモ 3 世が Chianti（キアンティ）、Pomino（ポミーノ）、Carmignano（カルミニャーノ）、Val d'Arno di Sopra（ヴァルダルノ・ディ・ソブラ）などの生産地の境界を定めた（原産地呼称制度の最初の例）  
1861 年 サヴォイア王家が初めてイタリア統一 → 近代国家イタリア王国の誕生  
1863 年 フィロキセラが伝来 → 伝ワイン商がイタリアからワイン大量購入

→イタリアワイン界の好景気

20世紀 イタリアにもフィロキセラ襲来。第一次世界大戦を経て景気が悪化していたブドウ畑は見捨てられ、多くの固有品種や長年の伝統も消失。

1970年代末 意欲的な生産者が世界に通用する高品質ワイン造りに着手。

1980年代 従来の伝統に囚われない革新的なワインが次々リリースされる。

「イタリアワイン・ルネッサンス」近代的栽培・醸造技術や外国品種の導入等、「スーパータスカン」サッシカイア、ラッパリータなどが世界的に注目されている。

現在 急速だったイタリアワイン・ルネッサンスへの反動から、固有品種、伝統的栽培・醸造の見直しが行われている。試行錯誤の中から本当に各々の土地に適した、その土地ならではのワインが生産されることが期待されている。

## ●イタリアワインの産地

地域	州
北部イタリア	Valle d'Aosta (ヴァッレ・ダオスタ州)、Piemonte (ピエモンテ州)、Lombardia (ロンバルディア州)、Trentino-Alto Adige (トレンティーノ - アルト・アディジェ州)、Veneto (ヴェネト州)、Friuli-Venezia Giulia (フリウリヴェネツィア・ジューリア州)、Emilia Romagna (エミリア・ロマーニャ州)、Liguria (リグーリア州)
中部イタリア	Toscana (トスカーナ州)、Umbria (ウンブリア州)、Lazio (ラツィオ州)、Marche (マルケ州)、Abruzzo (アブルッツォ州)、Molise (モリーゼ州)
南部イタリア	Campania (カンパーニア州)、Basilicata (バジリカータ州)、Calabria (カラブリア州)、Puglia (プーリア州)、Sardegna (サルディーニャ州)、Sicilia (シチリア州)



〈北部イタリア〉

- 01** Valle d'Aosta ヴァッレ・ダオスタ州
- 02** Piemonte ピエモンテ州
- 03** Liguria リグーリア州
- 04** Lombardia ロンバルディア州
- 05** Trentino-Alto Adige トレンティーノ-アルト・アディジェ州
- 06** Veneto ヴェネト州
- 07** Friuli-Venezia Giulia フリウリヴェネツィア・ジューリア州
- 08** Emilia Romagna エミリア・ロマーニャ州

〈南部イタリア〉

- 15** Campaniaカンパーニア州
- 16** Puglia プーリア州
- 17** Basilicata バジリカータ州
- 18** Calabria カラブリア州
- 19** Sicilia シチリア州
- 20** Sardegna サルディーニャ州

〈中部イタリア〉

- 09** Toscana トスカーナ州
- 10** Umbria ウンブリア州
- 11** Marche マルケ州
- 12** Lazio ラツィオ州
- 13** Abruzzo アブルッツォ州
- 14** Molise モリーゼ州

## ●主要品種(2015年データ)

中央アジアのコーカサス原産のヴィテイス・ヴィニフェラ種は、ギリシャを経てイタリア南部に伝わり、そこからイタリア半島を北上して、ヨーロッパ各地に伝播していった。その過程で、イタリア半島には多くの固有品種が残り、今でも貴重な財産となっている。

### 《白ブドウ》

順位	品種名	面積 (ha)	主な栽培地
1位	Glera グレーラ	26,571	
2位	Pinot Grigio ピノ・グリージョ	24,501	北部・中部
3位	Catarratto Bianco Comune カタラット・ビアンコ・コムーネ	21,392	シチリアを中心にイタリア全土
4位	Trebbiano Toscano トレッピアーノ・トスカーノ	21,321	トスカーナ地方
5位	Chardonnay シャルドネ	20,056	

### 《黒ブドウ》

順位	品種名	面積 (ha)	主な栽培地
1位	Sangiovese サンジョヴェーゼ	53,865	
2位	Montepulciano モンテプルチアーノ	27,434	中部と南部
3位	Merlot メルロ	23,631	シチリアを中心にイタリア全土
4位	Barbera バルベアーラ	18,431	ピエモンテ原産
5位	Negroamaro ネグロアマール	17,504	プーリア州

## ●栽培方法

- ・栽培方法も多様・独自の栽培文化。
- ・1960年代 急増するワイン需要に呼応して、大量生産化が進む。  
→多くの地方が機械化しやすい垣根式の仕立て法に植え替え
- ・近年はha当たり5,000~6,000本の植樹が主流。棚仕立ても見直されてきている。
- ・1980年代 時代に合った高品質なクローンや植樹法で改植が進む。  
→今後樹齢が高くなるにつれて、イタリア全土の品質向上が期待される。

## イタリアワイン法と品質分類

### ●ワイン法の歴史

1716年…トスカーナ大公コジモ3世がChianti(キアンティ)、Pomino(ポミーノ)、Carmignano(カルミニャーノ)、Val d'Arno di Sopra(ヴァルダルノ・ディ・ソブラ)などの生産地の線引きを行い、範囲外でのワイン名の使用を禁止した。  
1963年…イタリアで初の原産地呼称法が公布された。D.O.C.、D.O.C.G.の格付け。

### ●品質分類

2008年 EU新ワイン規則に合わせて改正

旧ワイン法(ヴィンテージ2008まで)4段階

D.O.C.G.(Denominazione di Origine Controllata e Garantita):統制保証原産地呼称ワイン

D.O.C.(Denominazione di Origine Controllata):統制原産地呼称ワイン

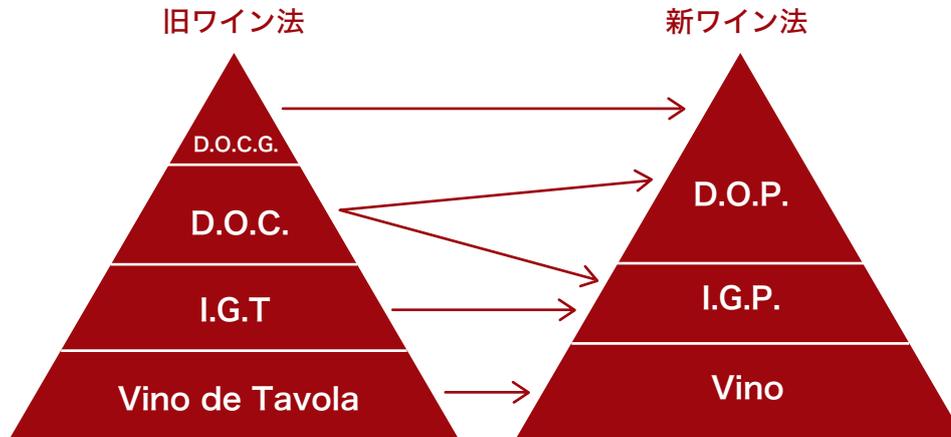
I.G.T(Vino da Tavola Indicazione Geografica Tipica):地理的生産地表示テーブルワイン  
Vino da Tavola:テーブルワイン(地理表示無し)

新ワイン法(ヴィンテージ2009から)EUワイン規則 3段階

D.O.P.(Vino a Denominazione di Origine Protetta):地理的表示付きワイン(保護原産地呼称ワイン)

I.G.P.(Vino a Indicazione Geografica Protetta):地理的表示付きワイン(保護地理表示ワイン)

Vino:(地理表示無し)



※ ラベル表示は新・旧両方の表示が可能

## ●個別の規定

◎Vino Frizzante(ヴィーノ・フリッツァンテ)

・ガス圧は20°Cで1~2.5bar(弱発泡性)、消費に供する際の既得アルコール度は7%以上(略号Fr)

◎Vino Novello(ヴィーノ・ノヴェッロ:新酒)

- ・D.O.(D.O.C.G.、D.O.C.)ワインとI.G.T.にのみ認められる。
- ・醸造期間は醸造開始後10日以内でなければならない。
- ・炭酸ガス浸漬法で造られたワインが40%以上含まれていなければならない。
- ・消費に供するときに総体アルコール度11%以上、残存糖分は10g/lを超えてはならない。
- ・ブドウを収穫した年の12月31日までに瓶詰めしなければならない。
- ・瓶のラベルにブドウの収穫年を記載しなければならない。
- ・10月30日零時1分より前に消費に供してはならない。

## 特殊ワイン・その他

ワインは一般ワイン(Vino Normale)と特殊ワイン(Vino Speciale)に分けられる。

- ・Vermut ヴェルモット:ピエモンテ州のトリノが発祥の地。ニガヨモギなど生薬を混合して造るフレーヴァードワイン 辛口(食前酒)・甘口(食後酒)
- ・Limoncello レモンチェッロ:カンパーニア州発祥 レモンの皮で造るリキュール
- ・Grappa グラッパ:ブドウの搾り粕を原料にした蒸留酒  
イタリア北部で伝統的に飲まれてきた。透明なグラッパ(グラッパ・ピアンカ)が有名だが、最近は長期樽熟成した複雑なタイプも人気がある。

## ●陰干しワイン

- ・陰干しでエキスを濃縮させる作業のことをApassimento(アパッシメント)という。
- ・甘口~辛口とある。

<陰干しワインの種類>

Vin Santo ヴィン・サント	イタリア中部（トスカーナ、ウンブリア）を中心に造られる陰干しワイン。 ・2～5か月ブドウを陰干し→カラテッリと呼ばれる小樽で発酵・熟成。 ・ヴィンサンタイアと呼ばれる屋根裏部屋で発酵熟成させる。 ・夏は暑く、冬は寒い環境で3～10年ほど熟成させる。 ・カラテッリの上に少し空間を空けておくので、緩やかに酸化熟成が進み、複雑なワインとなる。 ・黒ブドウで造られたものは、Occhio di Pernice オッキオ・ディ・ペルニーチェと呼ばれる。
Passito パッシート	陰干しブドウで造った甘口ワイン（略号 Ps)
Recioto レチオート	Veneto 州で造られる Ps
Amarone アマローネ	Veneto 州で造られる完全発酵の辛口ワイン、陰干しワイン
Sforzatos フォルツアート	Lombardia 州で造られる Amarone タイプの辛口ワイン

ワインタイプの省略記号一覧表

B.=Bianco ビアッコ R.=Rosso ロッソ Ce.=Cerasuolo チェラスオーロ Sp.=Spmante スプマンテ  
Fr.=Frizzante フリッツァンテ Cr.=Crémant クレマン Lq.=Liquoroso リクオローソ Rs.=Rosato ロザート  
Ps.= Passito パッシート PsLq.=Passito Lliquoroso パッシート・リクオローソ Rc.=Recioto レチオート  
Sa.=Sciocchetrà シャケットラ Sc.=Scelt シェルト Sf.=sforzato スフォルザート  
VT.=Vendemmia Tardiva ヴェンデミア・タルディーヴァ VS.=Vin Santo ヴィン・サント  
Nv.=Novello ノヴェッロ Ch.=Chiarretto キアレット Cl.=Classico クラッシコ

【北部イタリア】

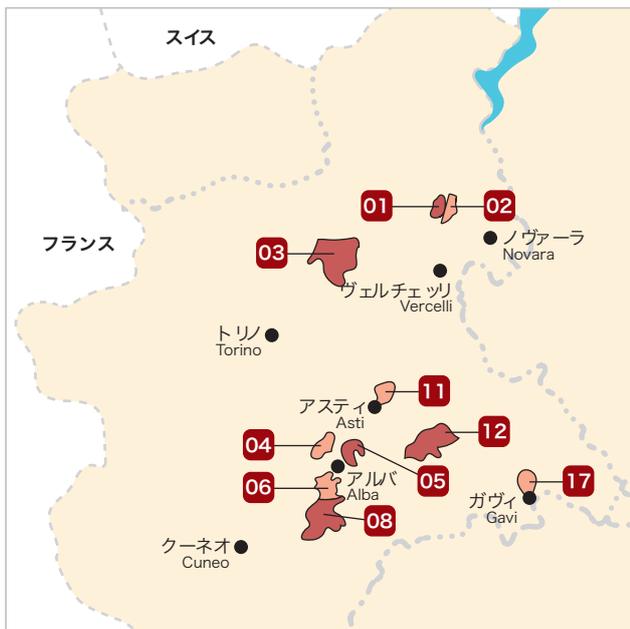
●Valle d'Aosta ヴァッレ・ダオスタ州 州都:Aosta アオスタ

- 特徴 ・面積、人口共に最小の州。  
・栽培面積 355ha、ワイン生産量15,550hℓ (2021年)  
・イタリア北西部に位置し、北はスイス、西はフランスと国境に接している。  
・ほとんどが山岳地帯。ブドウ畑は段々畑で独特な棚式栽培。  
・ワイン生産量はイタリア全州で最小。

【D.O.P】 D.O.C.が1つのみ

Valle d'Aosta(ヴァッレ・ダオスタ)  
赤/ロゼ/白・発泡性 Ps.VT.Nv.あり

●Piemonte ピエモンテ州 州都:Torino トリノ



- 01 Gattinara ガッティナーラ
- 02 Ghemme ゲンメ
- 03 Erbaluce di Caluso エルバルーチェ・ディ・カルーゾ / Caluso カルーゾ
- 04 Roero ロエーロ
- 05 Barbaresco バルバレスコ
- 06 Barolo バローロ
- 07 Dolcetto di Diano d'Alba ドルチェット・ディアーノ・ダルバ
- 08 Dogliani ドリアーニ
- 09 Barbera d'Asti バルベアラ・ダスティ
- 10 Barbera del Monferrato Superiore バルベアラ・モンフェラート・スペリオレ
- 11 Ruchè di Castagnole Monferrato ルケ・ディ・カスタニョーレ・モンフェラート
- 12 Nizza ニツァ
- 13 Asti アスティ
- 14 Brachetto d'Acqui ブラケット・ダックイ
- 15 Alta Langa アルタ・ランガ
- 16 Dolcetto di Ovada Superiore ドルチェット・ディ・オヴァーダ・スペリオレ
- 17 Gavi ガヴィ / Cortese di Gavi コルテーゼ・ディ・ガヴィ

Piemonte 州の D.O.C.G は複雑に重なり合っているため、色つきの番号のみ地図内に示している。

## 特徴

- ・ワイン生産量2,506,681hℓ、ブドウ栽培面積41,869ha(2021年)
- ・ピエモンテとは、「山の麓」の意味。
- ・トスカーナ州と並ぶ二大高級ワイン産地。
- ・高品質ワインの産地。  
D.O.P.銘柄数はイタリアで第一位、生産量の94%近くがD.O.P.ワイン。59%が赤ワイン。
- ・単一品種ワイン、単一畑文化。
- ・サヴォイア家(フランス・サヴォワ地方出身)が長年支配→フランス文化の影響。
- ・最も高貴な黒ブドウの一つ、ネッピオーロ品種で造られるバローロ(D.O.C.G.)、バルバレスコ(D.O.C.G.)が有名。

## 歴史

- 11世紀～ サヴォイア家が支配を広げる
- 18世紀 →ピエモンテ州を完全支配
- 1861年 サヴォイア家が中心となり、イタリア統一(トリノが王国最初の首都)  
王国初代首相はカミッロ・カヴール伯爵(元ピエモンテ州の村長)  
→甘口バローロを長期熟成型辛口赤ワインへ

## 主要品種

	品種名
白ブドウ	Cortese(コルテーゼ)、Arneis(アルネイス)、Moscato Bianco(モスカート・ビアンコ)
黒ブドウ	Nebbiolo(ネッピオーロ)、Barbera(バルベラ)、Dolcetto(ドルチェット)Brachetto(ブラケット)、Grignolino(グリニョリーノ)

## 【D.O.P.】D.O.C.G.:18(全20州で最多)

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Barolo バローロ	○			Nebbiolo 1981年認定 クーネオ県 イタリアを代表する赤「ワインの王であり、王のワイン」 38ヶ月熟成(木樽18ヶ月以上)
Barbaresco バルバレスコ	○			Nebbiolo 1981年認定 クーネオ県 「バローロの弟」、「ピエモンテの女王」 26ヶ月熟成(木樽9ヶ月以上) 生産量はバローロより少ない
Alta Langa アルタ・ランガ		発	発	2011年認定 Pinot Nero、Chardonnay主体 瓶内二次発酵、VT記載
Asti アスティ			微発 ・ 発	1993年認定 Moscato Bianco スティル/微発泡のMoscato d'Asti又は発泡性(大半シャルマ方式)のAsti Spumante
Barbera d'Asti バルベラ・ダスティ	○			2008年認定 Barbera 90%以上
Barbera del Monferrato Superiore バルベラ・モンフェラート・スペリオレ	○			2008年認定 Barbera 85%以上

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Brachetto d'Acqui ブラケット・ダックイ/ Acqui アックイ	甘 発			1996年認定 Brachetto 甘口赤ワイン 辛口もある スティル・スプマンテ・Psあり
Dolcetto di Diano d'Alba ドルチェット・ディ アーノ・ダルバ/Diano d'Alba ディアーノ・ダル バ	○			2010年認定 Dolcetto
Dogliani ドリアーニ	○			2011年認定 Dolcetto
Dolcetto di Ovada Superiore ドルチェット・ ディ・オヴァーダ・スペリオーレ/Ovada オ ヴァーダ	○			2008年認定 Dolcetto
Erbaluce di Caluso エルバルーチェ・ディ・カ ルーソ/ Caluso カルーソ			○ 甘 発	2010年認定 Erbaluce Psあり
Gattinara ガッティナーラ	○			1990年認定 Spanna(スパンナ)90%~ =Nebbiolo 長期熟成能力を持つ
Gavi ガヴィ/Cortese di Gavi コルテーゼ・ ディ・ガヴィ			○ 発	1998年認定 Cortese Frあり
Ghemme ゲンメ	○			1997年認定 Spanna(スパンナ)85%以上 =Nebbiolo より優美な味わい
Nizza ニッツァ	○			2014年認定 Barbera
Roero ロエーロ	○		○ 発	2004年認定 赤 Nebbiolo 95%以上 白 Arneis 95%以上
Ruchè di Castagnole Monferrato ルケ・ディ・カスタニョーレ・モンフェッラート	○			2010年認定 Ruchè 90%以上
Terre Alfieri テッレ・アルフィエーリ	○		○	2020年認定 赤 Nebbiolo 85%以上 白 Arneis 85%以上

【D.O.P.】D.O.C.:41 主要なD.O.C.

D.O.C.	赤	口	白	備考
Barbera d'Alba バルベーラ・ダルバ	○			Barbera 85%以上
Coste della Sesia コステ・デッラ・セシア	○	○	○	赤:Nebbiolo主体
Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	○			Dolcetto
Dolcetto d'Asti ドルチェット・ダスティ	○			Dolcetto
Fara ファーラ	○			Nebbiolo主体
Langhe ランゲ	○	○	○	赤・口ゼ Nebbiolo 他 白 Arneis 他 Fr,Ps,Nvあり
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco マルヴァジア・ディ・カステルヌオーヴォ・ドン・ボ スコ	○ 発	○ 発		赤:Malvasia di Schierano(マルヴァジア・ディ・ス キエラーノ) Spあり

●Liguria リグーリア州 州都:Genova ジェノヴァ

特徴

- ・イタリア北西部に位置し東西に細長い州。州都ジェノヴァはイタリア最大の港町。
- ・白ワインの生産割合が68%と多い(2020年)。
- ・ブドウ栽培面積1,699ha(2021年)
- ・州の65%が山岳地帯で平地が少ない。ワイン生産量は80,072hℓ(2021年)2番目に少ない。
- ・海に迫る断崖の上にあるブドウ畑「チンクエ・テッレ」は世界遺産に登録。
- ・ボスコ、アルバローラ種:個性的で複雑 ヴェルメンテーノ種:フレッシュな塩味。

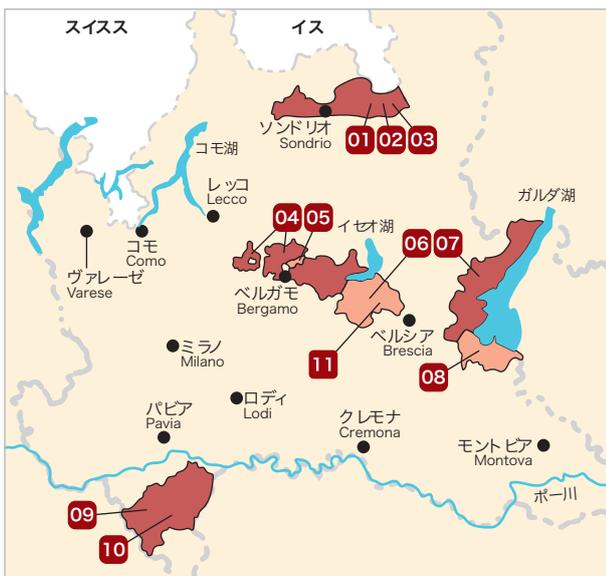
【D.O.P.】D.O.C.: 8 主要なD.O.C. (D.O.C.G.は0)

D.O.C.	赤	白	備考
Cinque Terre チンクエ・テッレ		○	Bosco, Albarola, Vermentino 他 Cinque Terre Sciacchetra(Ps)もある
Riviera Ligure di Ponente リヴィエーラ・リグレ・ディ・ポネンテ	○	○	赤:Rossese 他 白:Pigato ピガート 他 Fr,Ps,VTあり
Rossese di Dolceacqua ロッセーゼ・ディ・ドルチェア・アックア /Dolceacqua	○		Rossese主体

●Lombardia ロンバルディア州 州都:Milano ミラノ

特徴

- ・ワイン生産量 1,370,140hℓ、ブドウ栽培面積21,67ha(2021年)
- ・赤ワイン 40%、白ワイン 51%
- ・イタリアで最も裕福な州。白赤半々の生産量。
- ・Franchacorta フランチャコルタ:瓶内二次発酵で造られる高級スパークリング
- ・Valtellina ヴァルテッリーナ:厳格な山のワインの産地
- ・Oltrepo Pavese オルトレポ・パヴェーゼ:ミラノにワインを大量供給



- 01 Valtellina Superiore ヴァルテッリーナ・スペリオレ D.O.C.G.
- 02 Sforzato di Valtellina  
スフォルツァート・ディ・ヴァルテッリーナ  
/Sfursat di Valtellina スフルサット・ディ・ヴァルテッリーナ D.O.C.G.
- 03 Valtellina Rosso ヴァルテッリーナ・ロッソ  
/Rosso di Valtellina ロッソ・ディ・ヴァルテッリーナ D.O.C.
- 04 Valcalepio ヴァルカレピオ D.O.C.
- 05 Moscato di Scanzo  
/Scanzo モスカート・ディ・スカンツォ D.O.C.G.
- 06 Franciacorta フランチャコルタ D.O.C.G.
- 07 Garda Classico ガルダ・クラッシコ D.O.C.
- 08 Lugana ルガーナ D.O.C.
- 09 Oltrepò Pavese Metodo Classico  
オルトレポ・パヴェーゼ・メトド・クラッシコ D.O.C.G.
- 10 Oltrepò Pavese オルトレポ・パヴェーゼ D.O.C.
- 11 Curtefranca クルテフランカ D.O.C.

**[D.O.P.] D.O.C.G. : 5**

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Franciacorta フランチャコルタ		発	発	1995年認定 シャルドネ、ピノ・ネーロ、ピノ・ビアンコ 瓶内二次発酵：18ヶ月～熟成 Pinot Bianco 50% 以下
Valtellina Superiore ヴァルテッリーナ・スペリオーレ	○			1998年認定 キアヴェンナスカ品種（ネッビオーロのシノニム）
Sforzato di Valtellina スフォルツァート・ディ・ ヴァルテッリーナ / Sfursat di Valtellina スフル サット・ディ・ヴァルテッリーナ	○			2003年認定 キアヴェンナスカ品種（ネッビオーロのシノニム） Sforzato：陰干しブドウから造られる辛口ワイン
Oltrepò Pavese Metodo Classico オルトレポ・パヴェーゼ・メトド・クラシコ		発	発	2007年認定 瓶内二次発酵 ピノ・グリージョも使用可 Pinot Nero 主体
Moscato di Scanzo / Scanzo モスカート・ディ・スカンツォ	甘			2009年認定 モスカート・ディ・スカンツォ品種 陰干しブドウを使用

**[D.O.P.] D.O.C. : 22 主要な D.O.C.**

D.O.C.	赤	口	白	備考
Oltrepo Pavese オルトレポ・パヴェーゼ	○	○ 発	○ 発	赤・ロゼ：バルベーラ、クロアティーナ 他 白：リースリング主体 Fr あり
Valcalepio ヴァルカレピオ	○		○	Ps あり
Valtellina Rosso ヴァルテッリーナ・ロッソ / Rosso di Valtellina ロッソ・ディ・ヴァルテッリーナ	○			キアヴェンナスカ ・ Superiore は D.O.C.G.

● Trentino-Alto Adige (トレンティーノ - アルト・アディジェ州) 州都：Trento トレント

特徴

- ・ワイン生産量 1,126,056hℓ、ブドウ栽培面積 15,225ha(2021年)
- ・白ワイン 73%
- ・イタリアで最北に位置する州。  
北 アルト・アディジェ地方：ドイツ語圏の影響  
南 トレンティーノ地方：イタリア語圏

主要品種

	品種名
白ブドウ	Pinot Bianco (ピノ・ビアンコ)、Pinot Grigio (ピノ・グリージョ)、 Chardonnay (シャルドネ)、Müller Thurgau (ミュラー・トゥルガウ)
黒ブドウ	Schiava (スキアーヴァ)、Lagrein (ラグレイン)：北部で栽培 Teroldego (テロルデゴ)、Marzemino (マルツェミーノ)：南部で栽培

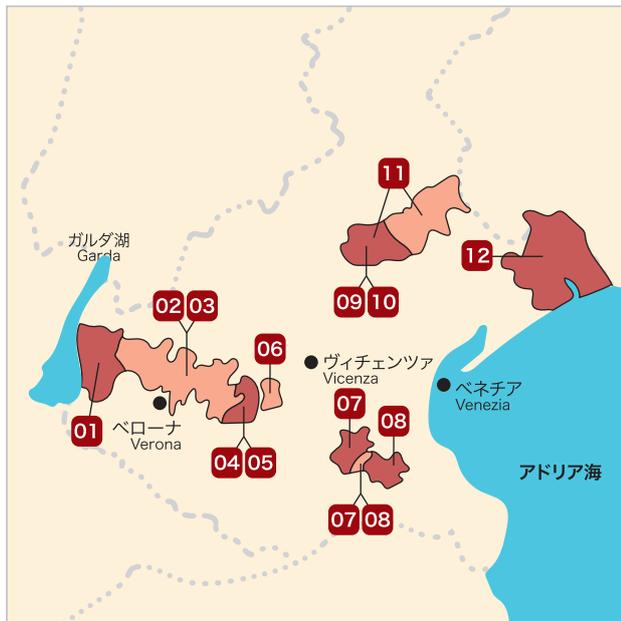
**[D.O.P.] D.O.C.G. : 0 / D.O.C. : 9 主要な D.O.C.**

D.O.C.	赤	口	白	備考
Teroldego Rotaliano テロルデゴ・ロタリアーノ	○	○		赤・Teroldego
Trentino トレンティーノ	○	○	○	VT あり

D.O.C.	赤	口	白	備考
Trento トレント		発	発	瓶内二次発酵 シャルドネ中心 (PN、PB、他) 近年成長が顕著

\* VT = Vendemmia Tardira( 遅摘み)

●Veneto ヴェネト州 州都：Venezia ヴェネツィア



州のD.O.C.Gは複雑に重なり合っているため、色つきの番号のみ地図内に示している。

- 01 Bardolino Superiore バルドリーノ・スペリオーレ
- 02 Amarone della Valpolicella  
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ
- 03 Recioto della Valpolicella  
レチオート・デッラ・ヴァルポリチェッラ
- 04 Recioto di Soave レチオート・ディ・ソアーヴェ
- 05 Soave Superiore ソアーヴェ・スペリオーレ
- 06 Recioto di Gambellara レチオート・ディ・ガンベッラーラ
- 07 Colli Asolani Prosecco コッリ・アゾラーニ・プロセッコ
- 08 Bagnoli Friularo パニョーリ・フリウラーロ
- 09 Montello Rosso モンテッロ・ロッソ/Montello
- 10 Colli Asolani Prosecco コッリ・アゾラーニ・プロセッコ  
/Asolo Prosecco
- 11 Conegliano Valdobbiadene-Prosecco  
コネリアーノ・ヴァルドッピアデネ・プロセッコ  
/Conegliano-Prosecco/Valdobbiadene-Prosecco
- 12 Lison リソン
- 13 Colli di Conegliano コッリ・ディ・コネリアーノ
- 14 Piave Malanotte ピアーヴェ・マラノッテ  
/Malanotte del Piave マラノッテ・デル・ピアーヴェ

特徴

- ・ワイン生産量 10,927,169hℓ、ブドウ栽培面積93,975ha
- ・イタリア北東部に位置し、イタリアワイン生産量トップクラス(2021年 1位)。
- ・代表銘柄:ソアーヴェ、ヴァルポリチェッラ、バルドリーノ、甘口ワインも充実。
- ・ブドウの搾り粕から造る蒸留酒「グラッパ」で有名な「バッサーノ・デル・グラッパ」。
- ・デイリーワインから長期熟成能力をもつ複雑なワインまで、幅広いレンジのワイン。
- ・国際ワイン見本市「ヴィーニタリー」が毎年開かれるヴェローナは「イタリアワインの首都」と考えられている。

歴史

- 7世紀～ 州都ヴェネツィアが東方貿易の独占で栄える。  
「ラ・セレニッシマ (La Serenissima (非常に穏やかなという意味))」  
「アドリア海の女王」と讃えられた。
- 近年 第二次世界大戦後、高度成長によってイタリアで最も豊かな州の一つに発展。

主要品種

D.O.P. ワインは全生産量の76% 白ワインの生産比率が81%

	品種名
白ブドウ	Garganega(ガルガネガ)、Trebiano di Soave(トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ)、Glera(グレーラ) ※以前はプロセッコと呼ばれていた
黒ブドウ	Corvina(コルヴィーナ)、Rondinella(ロンディネッラ)、Raboso(ラボージ)

**【D.O.P.】 D.O.C.G. : 14 (ピエモンテに次いで 2 番目に多い)**

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Recioto di Soave レチオート・ディ・ソアーヴェ			甘 発	1998年認定 Garganega 70%~ ※Reciotoレチオート:陰干しワインから造られる 甘口ワイン CIあり
Bardolino Superiore バルドリーノ・スペリオーレ	○			2001年認定 Corvina 他 CIあり
Soave Superiore ソアーヴェ・スペリオーレ			○	2001年認定 Garganega 70%以上 CIあり
Recioto di Gambellara レチオート・ディ・ガンペッラーラ			甘 発	2008年認定 Garganega CIあり
Colli Asolani Prosecco コッリ・アゾラーニ・ブ ロセッコ/Asolo Prosecco			○ 発	2009年認定 Glera主体 Frあり
Conegliano Valdobbiadene-Prosecco コネリアーノ・ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ /Conegliano-Prosecco /Valdobbiadene-Prosecco			○ 発	2009年認定 Glera主体 Frあり
Amarone della Valpolicella アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ	○			2010年認定 Corvina 他 2年以上樽熟成 Amarone:陰干しブドウから造られる辛口ワイン CIあり
Recioto della Valpolicella レチオート・デッラ・ヴァルポリチェッラ	甘 発			2010年認定 Corvina 他 CIあり
Bagnoli Friularoバニョーリ・フリウラーロ/ Friularo Bagnoli	○			2011年認定 Raboso Piave 90%以上 Ps,VT,CIあり
Colli di Conegliano コッリ・ディ・コネリアーノ	○		○	2011年認定 Psあり
Colli Euganei Fior d'Arancio コッリ・エウガネイ・フィオル・ダランチョ /Fior d'Arancio Colli Euganei			○ 発	2011年認定 Moscato Giallo モスカート・ジャッコ 主体 min95% Psあり
Lison リソン			○	2011年認定 Taiタイ(以前Tocai Friulanoトカイ・フリウラーノ と呼ばれていた品種)主体 フリウリ州にまたがる CIあり
Montello Rosso モンテッロ・ロッソ/Montello	○			2011年認定 CS、Merlot 他
Piave Malanotte ピアーヴェ・マラノッテ/ Malanotte del Piave マラノッテ・デル・ピアーヴェ	○			2011年認定 Raboso Piave 主体

\* CI = Classico

**【D.O.P.】 D.O.C. : 23 主要な D.O.C.**

D.O.C.	赤	口	白	備考
Bardolino バルドリーノ	○	○ 発		赤・口ゼ:Corvin 他 SuperioreはD.O.C.G. CIあり
Breganze ブレガンツェ	○		○ 発	赤:Merlot主体 白:Tai 他

D.O.C.	赤	口	白	備考
Piave ピアーヴェ	○		○	Psあり
Prosecco プロセッコ		○ 発	○ 発	白 Glera主体 ロゼ Glera, Pinot Nero フリウリにまたがっている Frあり
Soave ソアーヴェ			○ 発	ガルガネガ主体 SuperioreはD.O.C.G. CIあり
Valpolicella ヴァルポリチェッラ	○			Corvina 他 CIあり
Valpolicella Ripasso ヴァルポリチェッラ・リパッソ	○			Corvina 他 ブドウの搾りかす(ヴィナッチャ)を加えて再発酵 →コクや風味を増加 CIあり

●Friuli-Venezia Giulia フリウリーヴェネツィア・ジューリア州 州都:Trieste トリエステ

特徴

- ・ワイン生産量 2,019,342hℓ、ブドウ栽培面積26,963ha(2021年)
- ・イタリア北東部に位置し、北はオーストリア、東はスロヴェニアに国境を接する。
- ・白ワインの産地として知られる(白ワインの生産 85%)。
- ・Rosazzo(ロサッツォ)、Colli Orientali Del Friuli Picolit(コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ・ピコット)が有名。
- ・近年はオレンジワイン(白ブドウを果皮・種子と共に発酵・マセラシオン)が注目されている。

【D.O.P.】D.O.C.G. :4

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Ramandolo ラマンドロ			甘	2001年認定 白:Verduzzo Friulanoヴェルドゥッツォ・フリウラーノ
Colli Orientali Del Friuli Picolit コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ・ピコリット			甘	2006年認定 Picolit 85%以上 生産量僅か
Rosazzo ロサッツォ			○	2011年認定 Friulano主体
Lisonリソン(Veneto)			○	2011年認定 Taiタイ(Veneto州にまたがる)

【D.O.P.】D.O.C.:10 主要なD.O.C.

D.O.C.	赤	口	白	備考
Collio Goriziano コッリオ・ゴリツィアーノ/ Collio コッリオ	○		○	スロヴェニアとの国境に位置
Friuli Colli Orientali フリウリ・コッリ・オリエンターリ	○		○	

●Emilia Romagna エミリア・ロマーニャ州 州都:Bologna ボローニャ

特徴

- ・ワイン生産量 5,906,642hℓ、ブドウ栽培面積48,908ha(2021年)
- ・ワインの 53% が白ワイン
- ・北イタリアの中央に位置する。首都ボローニャの西側がエミリア地方、東側がロマーニャ地方に分けられる。
- ・発泡性/微発泡性のランブルスコ(赤・ロゼ)、ローマ時代から伝わる白ブドウのアルバーナで造るロマーニャ・アルバーナが有名。

【D.O.P.】D.O.C.G. : 2

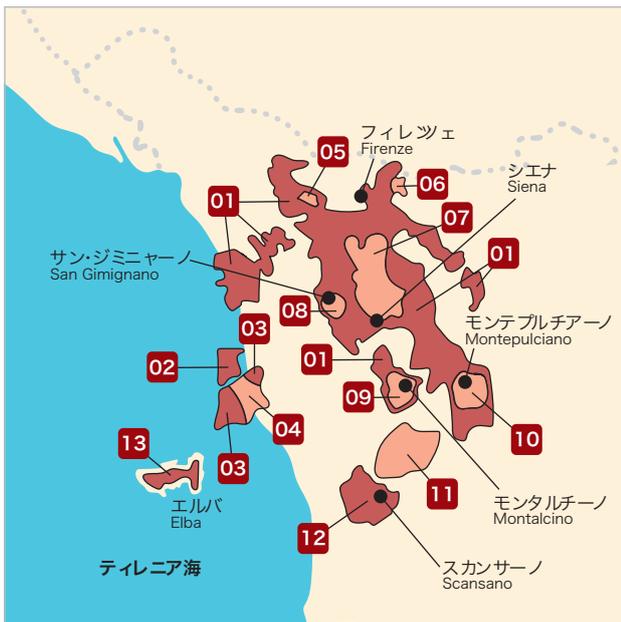
D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Romagna Albana ロマーニャ・アルバーナ			甘 ~辛	2011年認定 Albana 主体 Psあり
Colli Bolognesi Classico Pignoletto コッリ・ポロニエージ・クラッシコ・ピニョレット			○	2010年認定 Pignoletto主体 = Grechetto主体

【D.O.P.】D.O.C. : 18 主要なD.O.C.

D.O.C.	赤	口	白	備考
Lambrusco di Sorbara ランブルスコ・ディ・ソルバーラ	発	発		Lambrusco di Sorbara主体 Frあり
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルヴェートロ	発	発		Lambrusco Grasparossa主体 Frあり
Lambrusco Salamino di Santa Croce ランブルスコ・サラミーノ・ディ・サンク・クローチェ	発	発		Lambrusco Salamino主体 Fr口ゼあり

【中部イタリア】

●Toscana トスカーナ州 州都：Firenze フィレンツェ



- 01 Chianti キアンティ D.O.C.G.
- 02 Bolgheri ボルゲリ D.O.C.  
/Bolgheri Sassicala ボルゲリ・サッシカイア D.O.C.
- 03 Rosso della Val di Cornia  
ロッソ・デッラ・ヴァル・ディ・コルニア D.O.C.G.  
/Val di Cornia Rosso
- 04 Suvereto スヴェレート D.O.C.G.
- 05 Carmignano カルミニャーノ D.O.C.G.
- 06 Ponino ポミーノ D.O.C.
- 07 Chianti Classico キアンティ・クラッシコ D.O.C.G.
- 08 Vernaccia di San Gimignano  
ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ D.O.C.G.
- 09 Brunello di Montalcino  
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ D.O.C.G.
- 10 Vino Nobile di Montepulciano  
ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ D.O.C.G.
- 11 Montecucco Sangiovese  
モンテクッコ・サンジョヴェーゼ D.O.C.G.
- 12 Morellino di Scansano  
モレリーノ・ディ・スカンサーノ D.O.C.G.
- 13 Elba Aleatico Passito エルバ・アレアティコ・パッシート  
/Aleatico Passito dell'Elba  
アレアティコ・パッシート・デッレルパ D.O.C.G.

特徴

- ・ワイン生産量 2,184,849hℓ、ブドウ栽培面積49,734ha(2021年)
- ・イタリア中部にあるイタリア文化の中心地で、ピエモンテ州と並ぶ二大銘醸地。
- ・D.O.C.G. 数は 11 (赤 10, 白 1)、D.O.P. ワインの銘柄数も 51 と多く、ピエモンテ州に次いで 2 位。
- ・キアンティ、キアンティ・クラッシコ、ブルネッロ・ディ・モンタルチーノなど、サンジョヴェーゼ種から造られる D.O.C.G. が有名。
- ・土壌は基本的に粘土石灰質だが、キアンティ・クラッシコ地区などでは”ガレストロ”と呼ばれる泥灰土が多く見られる。

・1970年代からの「イタリアワイン・ルネッサンス」を牽引したのはキアンティ・クラッシコ地区の生産者である 規則にとらわれない自由な発想で生み出した近代的スタイルのワインは「スーパータスカン」ともてはやされ、国際的知名度を得た。

#### 歴史

- 14～15世紀 首都フィレンツェは銀行業で富を蓄えたメディチ家をリーダーとして稀有な文化的繁栄を生み出し、ルネッサンスの中心地となった。
- 1716年 トスカーナ大公コジモ3世が Chianti、Pomino、Carmignano、Val d'Arno di Sopra（ヴァルダルノ・ディ・ソプラ）などの生産地の境界を定めた（原産地呼称制度の最初の例）
- 1870年頃 ベッティーノ・リカーゾリ男爵がキアンティの品種構成・比率を定めた。

#### 主要品種

D.O.P. ワインが63%を占める。赤ワインの生産が87%とかなり多い。

	品種名
白ブドウ	Vernaccia(ヴェルナッチャ)、Malvasia Bianca(マルヴァッジア・ピアンカ)、Trebiano(トレビアーノ)
黒ブドウ	Sangiovese(サンジョヴェーゼ)、Canaiolo Nero(カナイオーロ・ネーロ)

#### [D.O.P.] D.O.C.G. : 11

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Brunello di Montalcino ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ	○			1980年認定 Brunello=Sangiovese シエナ県モンタルチーノ村 熟成規定:収穫年5年目12月～、木樽熟成2年、瓶内熟成4ヶ月～(Reserva 6ヶ月～)
Vino Nobile di Montepulciano ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチアーノ	○			1981年認定 Prugnolo Gentile(プルニョーロ・ジェンティーレ) =Sangiovese 70%～
Chianti キアンティ	○			1984年認定 Sangiovese 70%以上 ※1 Sottozona ソットゾーナ
Chianti Classico キアンティ・クラッシコ	○			1984年認定 Sangiovese 80%～ 熟成規定:通常12度～Reserva 12.5度～ 24ヶ月 熟成(うち瓶内熟成3ヶ月) Gran Selezione 13度～ 30か月熟成(うち瓶内熟成3ヶ月)
Carmignano カルミニャーノ	○			1991年認定 Sangiovese 50%～ CSが昔からブレンドされる
Vernaccia di San Gimignano ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ			○	1993年認定 Vernaccia( di San Gimignano) 85%～ 13世紀頃から有名に
Morellino di Scansano モレリーノ・ディ・スカンサーノ	○			2006年認定 Morellino=Sangiovese 85%以上
Elba Aleatico Passito エルバ・アレアティコ・パッシート /Aleatico Passito dell'Elba アレアティコ・パッシート・デッレルバ		甘		2011年認定 Aleatico品種 Psのみ

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Montecucco Sangiovese モンテクッコ・サンジョヴェーゼ	○			2011年認定 Sangiovese 主体
Rosso della Val di Cornia ロッソ・デッラ・ヴァ ル・ディ・コルニア /Val di Cornia Rosso ヴァル・ディ・コルニア・ロッソ	○			2011年認定 Sangiovese、CS、Melro
Suvereto スヴェレート	○			2011年認定 CS、Melro、Sangiovese 他

※1 Sottozona (ソットゾーナ:7つの特定指定地域) 地域ごとに規定が設けられている。  
 Colli Aretini コッリ・アレティーニ、Colli Fiorentini コッリ・フィオレンティーニ、  
 Colli Senesi コッリ・セネージ、Colline Pisane コッリーネ・ピサーネ、  
 Montalbano モンタルバーノ、Rufina ルフィーナ、Montespertoli モンテスペルトーリ

**[D.O.P.] D.O.C. : 40 主要な D.O.C.**

D.O.C.	赤	口	白	備考
Bolgheri ボルゲリ	○	○	○	赤・口ゼ CS、Melro、CF 他
Bolgheri Sassicala ボルゲリ・サッシカイア	○			赤 CS主体 単一ワイナリーに与えられた唯一の呼称 代表的スーパータスカン
Pomino ポミーノ	○	発	○	赤: Sangiovese、PN、Merlot VTあり
Sant'Antimo サンタンティモ	○		○	

●Umbria ウンブリア州 州都: Perugia ペルージャ

特徴

- ・ワイン生産量 583,374hℓ、ブドウ栽培面積12,300ha(2021年)
- ・生産量の48%が白ワイン
- ・イタリア半島のほぼ中央に位置する。
- ・州の7割を緑の丘陵地帯が占め、"緑の心臓"と讃えられている。
- ・白ワインの生産割合が48%、D.O.C.G. は2つでどちらも赤ワイン。
- ・Norcia (ノルチャ) 地方で採れる黒トリュフが特産品。

**[D.O.P.] D.O.C.G. : 2**

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Torgiano Rosso Riserva トルジャーノ・ロッソ・リゼルヴァ	○			1991年認定 Sangiovese 70%以上
Montefalco Sagrantino モンテファルコ・サグランティーノ	○			1992年認定 Sagrantino 100% Psあり

**[D.O.P.] D.O.C. : 13 主要な D.O.C.**

D.O.C.	赤	口	白	備考
Orvieto オルヴィエート			辛~ 甘 貴腐	Grechetto (グレケット)、Procanico、他 Lazio 州にまたがっている VT、CIあり

●Marche マルケ州 州都：Ancona アンコーナ

特徴

- ・ワイン生産量 877,662hℓ、ブドウ栽培面積15,595ha(2021年)
- ・イタリア半島中部に位置し、アドリア海に面する州。69%が丘陵地帯、31%が山岳地帯。
- ・白ワイン 53%の生産割合 (2020年)。
- ・D.O.C.G.Conero (コーネロ) は”アドリア海沿岸で最も優れた赤ワイン”といわれ、古代ローマ時代からその名が知られている。
- ・白ワインでは土着品種の Verdicchio (ヴェルディッキオ) が中心。
- ・赤ワインでは力強い Montepulciano (モンテプルチアーノ) の勢力が増している。
- ・1950年代にアンフォラ型のボトルで一躍有名になった、白ワインの D.O.C. Verdicchio dei Castelli di Jesi (ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・ディ・イエージ) が有名。

[D.O.P.] D.O.C.G. : 5

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Conero コーネロ	○			2004年認定 Montepulciano 85%~
Vernaccia di Serrapetrona ヴェルナッチャ・ディ・セッラペトローナ	発			2004年認定 Vercaccia Nera (ヴェルナッチャ・ネーラ) 85%以上
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva カステッリ・ディ・イエージ・ヴェルディッキオ・リゼルヴァ			○	2010年認定 Verdicchio 85%以上 CIあり
Verdicchio di Matelica Riserva ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ・リゼルヴァ			○	2010年認定 Verdicchio 85%以上
Offida オフィーダ	○		○	2011年認定 赤 Montepulciano 85%~ 白 Pecorino (ペコリーノ) 他

[D.O.P.] D.O.C. : 15 主要な D.O.C.

D.O.C.	赤	口	白	備考
Rosso Conero ロッソ・コーネロ	○			Montepulciano 主体
Rosso Piceno/Piceno ロッソ・ピチェーノ	○			Montepulciano、Sangiovese 他
Verdicchio dei Castelli di Jesi ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・ディ・イエージ			○ 発	Verdicchio 主体 Riserva は D.O.C.G. Ps,CIあり
Verdicchio di Matelica ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ			○ 発	Verdicchio 主体 Riserva は D.O.C.G. Psあり
Lacrima di Morro ラクリマ・ディ・モッロ / Lacrima di Morro d'Alba ラクリマ・ディ・モッロ・ダルバ	○			Lacrima 主体 Psあり

●Lazio ラツィオ州 州都：Roma ローマ

特徴

- ・ワイン生産量 1,488,582hℓ、ブドウ栽培面積20,215ha(2021年)
- ・州都ローマは古代ローマ帝国時代はまさに「世界の中心」だったところで、現在はイタリア共和国の

首都である。

- ・ロンバルディア州に次いで国内総生産第2位（サービスなどの第3次産業がメイン）
- ・古代ローマからブドウ栽培は盛ん。火山性土壌の丘陵地帯は日当たりも良く、ブドウ栽培には適した土地。
- ・白ワインの生産割合72% 爽やかで心地良い白が多い。

**【D.O.P.】 D.O.C.G. : 3**

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Cesanese del Piglio チェザネーゼ・デル・ピリオ	○			2008年認定 Cesanese 90%以上
Cannellino di Frascati カンネリーノ・ディ・フラスカーティ			甘	2011年認定 最低糖度 35g/ℓ Malvasia Bianca di Candia (マルヴァジア・ビアンカ・ディ・カンディア) 主体
Frascati Superiore フラスカーティ・スペリオール			○	2011年認定 Malvasia Bianca di Candia 他

**【D.O.P.】 D.O.C. : 26 主要な D.O.C.**

D.O.C.	赤	口	白	備考
Est! Est!! Est!!! di Montefiascone エスト! エスト!! エスト!!!・ディ・モンテフィア スコーネ			○ 発	Trebbiano Toscano 主体 “Est” は “ある” という意味 CIあり
Frascati フラスカーティ			○ 発	Malvasia Bianca di Candia 他 Cannellino di Superiore は D.O.C.G.
Castelli Romani カステッリ・ロマーニ	○	○	○	Frあり
Cerveteri チェルヴェーテリ	○	○	○	Frあり

●Abruzzo アブルッツォ州 州都：L'Aquila ラクイラ

特徴

- ・ワイン生産量 3,087,370hℓ、ブドウ栽培面積29,250ha(2021年)
- ・山岳地帯が65%、平地は1%のみで、人間より羊が多いなどと揶揄される州。
- ・白ワインの生産量が42%を占める。
- ・D.O.C.Montepulciano d'Abruzzo (モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 赤) と D.O.C.Trebbiano d'Abruzzo (トレッビアーノ・ダブルッツォ 白) が有名。
- ・ロゼでは D.O.C.Cerasuolo d'Abruzzo (チェラスオーロ・ダブルッツォ) が人気。

**【D.O.P.】 D.O.C.G. : 2**

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane モンテプルチアーノ・ダブルッツォ・コッ リーネ・テラマーネ	○			2003年認定 Montepulciano 90%以上 Teramo (テラモ) の丘陵地帯で造られる
Terre Tollesi テッレ・トッレージ / Tullum トゥルム	○		○ 発	2019年認定 赤 Montepulciano 他 白 Pecorino ペコリーナ、Passerina パッセリーナ 他

【D.O.P.】D.O.C. : 7 主要なD.O.C.

D.O.C.	赤	口	白	備考
Controguerra コントログエッラ	○	○	○ 発	Ps あり
Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルッツォ	○			Montepulciano 主体
Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルッツォ		○		Montepulciano 主体
Trebbiano d'Abruzzo トレブビアーノ・ダブルッツォ			○	Trebbiano Toscano 他

●Molise モリーゼ州 州都：Campobasso カンボバッソ

特徴

- ・ワイン生産量 511,699hℓ、ブドウ栽培面積5,420ha(2021年)
- ・イタリアで2番目に人口が少ない州。
- ・赤ワインの生産量が71%を占める。
- ・地元消費のワインが多く、D.O.C.Biferno (ビフェルノ 赤、ロゼ、白) が有名。

【D.O.P.】D.O.C. : 4 主要なD.O.C. (D.O.C.G. は0)

D.O.C.	赤	口	白	備考
Biferno ビフェルノ	○	○	○	
Molise モリーゼ / Del Molise デル・モリーゼ	○	○	○ 発	Ps あり

【南部イタリア】

●Campania カンパーニア州 州都：Napoli ナポリ

特徴

- ・ワイン生産量 1,451,209hℓ、ブドウ栽培面積24,971ha(2021年)
- ・”Campania Felix (カンパーニア・フェリックス、幸運なるカンパーニア)” 温暖な気候と豊かな火山性土壌に恵まれた、ワイン造りに理想的な環境。
- ・白ワインの生産割合が50%を占める。
- ・観光客が多く、ワインの消費量が生産量を上回っている。
- ・古代に最も偉大とされたワイン”ファレルヌム”は現在のFalerno del Massico 地区で造られていた。
- ・白ワインはD.O.C.G.Greco di Tufo (グレーコ・ディ・トゥーフォ)、D.O.C.G. Fiano di Avellino (フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ)、赤ワインはD.O.C.G. Taurasi (タウラージ) が有名。全て古代ローマ時代から伝わるAvellino 県のワイン。

【D.O.P.】D.O.C.G. :4

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Taurasi タウラージ	○			1993年認定 Aglianico (アリアニコ) 85%以上
Fiano di Avellino フィアーノ・ディ・アヴェッリーノ			○	2003年認定 Fiano 85%以上
Greco di Tufo グレーコ・ディ・トゥーフォ			○ 発	2003年認定 Greco 85%以上 火山灰のTufo (凝灰岩) 土壌

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Aglianico del Taburno アリアニコ・デル・タブルノ	○	○		2011年認定 赤・口ゼ Aglianico 85%以上

【D.O.P.】D.O.C. : 15 主要なD.O.C.

D.O.C.	赤	口	白	備考
Cilento チレント	○	○	○	
Ischia イスキア	○		○	Ps あり 発
Vesuvio ヴェズヴィオ	○	○	○	Vesuvio 火山周辺 Vesuvio Lacryma Christi (キリストの涙の意味) も含む
Falerno del Massico ファレルノ・デル・マッシコ	○		○	赤 Aglianico 主体 白 Falanghina ファランギーナ主体

●Puglia プーリア州 州都：Bari バーリ

特徴

- ・ワイン生産量 9,594,959hℓ、ブドウ栽培面積86,235ha(2021年)
- ・温暖な気候に恵まれた大農産地（山岳地帯はイタリア最少）でブドウ、オリーブ、穀物等の栽培が盛ん。オリーブオイルの生産量はイタリア全土でトップ。
- ・ワインの生産量は常にトップ3に入っている。(2020年は第2位)。  
ライバル州：Veneto、Emilio Romagna、Sicilia。
- ・白ワインの生産割合が52%とやや多い。
- ・多く栽培されている Primitivo プリミティーヴォ品種は米 California 州の Zinfandel ジンファンデルと同じ品種といわれてきたが、現在は新説も浮上している。
- ・13世紀に建てられた神秘的な城の Castel del Monte カステル・デル・モンテは世界遺産に登録されている。このエリアで栽培される D.O.C.Castel del Monte (赤・白・口ゼ) は有名なワイン。

【D.O.P.】D.O.C.G. : 4

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Castel del Monte Bombino Nero カステル・デル・モンテ・ボンビーノ・ネーロ		○		2011年認定 Bombino Nero 90%以上
Castel del Monte Nero di Troia Riserva カステル・デル・モンテ・ネーロ・ディ・トロイア・リゼルヴァ	○			2011年認定 Nero di Troia 90%以上
Castel del Monte Rosso Riserva カステル・デル・モンテ・ロッソ・リゼルヴァ	○			2011年認定 Nero di Troia 65%以上
Primitivo di Manduria Dolce Naturale プリミティーヴォ・ディ・マンドゥリア・ドルチェ・ナトゥラーレ	甘			2011年認定 Primitivo

【D.O.P.】D.O.C. : 28 主要なD.O.C.

D.O.C.	赤	口	白	備考
Castel del Monte カステル・デル・モンテ	○	○	○	赤・口ゼ Nero di Troia 他 白 Pampanuto 主体 石灰質土壌の Murge ムルジェ台地で造られる Fr あり
Primitivo di Manduria プリミティーヴォ・ディ・マンドゥリア	○			Primitivo 主体

D.O.C.	赤	口	白	備考
Moscato di Trani モスカート・ディ・トラニー			甘	Moscato Bianco 主体

●Basilicata バジリカータ州 州都：Potenza ポテンツァ

特徴

- ・ワイン生産量 86,187hℓ、ブドウ栽培面積1,980ha(2021年)
- ・イタリア半島をブーツに例えると、“土踏まず”部分に位置する。
- ・赤ワインの生産割合が82%とかなり多い。
- ・代表する黒ブドウの Aglianico(アリアニコ) はギリシャの植民地時代に、ギリシャ人から伝えられた。
- ・石灰岩に掘られた Matera (マテラ) の洞窟住居は世界遺産。

【D.O.P.】D.O.C.G. : 1

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Aglianico del Vulture Superiore アリアニコ・デル・ヴルトゥレ・スペリオレ	○			2010年認定 Aglianico タウラージ (Campania) と並ぶ南イタリアの代表的な長期熟成型赤ワイン

【D.O.P.】D.O.C. : 4 主要な D.O.C.

D.O.C.	赤	口	白	備考
Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥレ	○ 発			Aglianico Superiore は D.O.C.G.
Terre dell'Alta Val d'Agri テッレ・デッラルタ・ヴァル・ダグリ	○	○		赤・口：メル口主体
Matera マテラ	○	○ 発	○ 発	赤 Sangiovese、Primitivo、CS 他 口ゼ Primitivo 主体 白 Marvasia 主体 Ps あり

●Calabria カラブリア州 州都：Catanzaro カタンツァーロ

特徴

- ・ワイン生産量 269,855hℓ、ブドウ栽培面積8,871ha(2021年)
- ・イタリア半島をブーツに例えると、“つま先”の部分に位置するイタリア最南端の州。
- ・南西にはメッシーナ海峡を隔てて、Sicilia (シチリア) 州と接する。
- ・Puglia (プーリア) 州に次いでオリーブオイル生産が第2位。
- ・赤ワインの生産割合が77%と多いが、山がちで生産量自体は少ない。
- ・D.O.C.Cirò (チロ) が最も有名な銘柄で、Cirò の祖先は Krimisa (クリミサ) ワインで、古代オリンピックの勝者に与えられていた。
- ・カラブリアのイオニア海岸沿いのブドウ畑が発端となって、“エノートリア (ワインの大地)” と古代ギリシャ人が呼ぶようになった。

【D.O.P.】D.O.C. : 9 主要な D.O.C. (D.O.C.G. は0)

D.O.C.	赤	口	白	備考
Cirò チロ	○	○	○	赤・口ゼ Gaglioppo ガリオッポ 主体 白 Greco Bianco Cl あり
Greco di Bianco グレーコ・ディ・ビアンコ			甘	白 Greco Bianco 主体

● Sicilia シチリア州 州都：Palermo パレルモ

特徴

- ・ワイン生産量 6,168,737hℓ、ブドウ栽培面積119,427ha(2021年)
- ・イタリア最南端に位置し、イタリア及び地中海で最大面積を誇る島。
- ・島の北東部に位置し、今も活発に活動する Etna (エトナ) 火山がシンボル。
- ・ワインの生産割合は、白 66%と白ワインが多い (2020 年)。
- ・黒ブドウは力強い赤ワインを生む Nero d'Avola、白ブドウはアルコール度数が高くフレッシュな味わいの Catarratto (カタラット) を産する。

[D.O.P.] D.O.C.G. : 1

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Cerasuolo di Vittoria チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア	○			2005 年認定 Nero d'Avola 主体

[D.O.P.] D.O.C. : 23 主要な D.O.C.

D.O.C.	赤	口	白	備考
Alcamo アルカモ	○	○ 発	○ 発	赤 Calabrese (カラブレーゼ= Nero d'Avola) 他 白 Catarratto、Ansonica (アンソニカ =Inzolia イ ンツォリア) 他 VT、CI あり
Etna エトナ	○	○ 発	○ 発	赤・ロゼ Nerello Mascalese (ネレッロ・マスカレー ゼ) 主体 白 Carricante (カッリカンテ) 主体
Pantelleria パンテッレリア			○ 発	白 Zibibbo (ジビッボ =Moscato) 主体 シチリア島南方の Pantelleria 島は " 地中海の黒い真 珠 " と呼ばれる Fr、Ps、酒精強化あり
Malvasia delle Lipari マルヴァジーア・デッレ・リパリ			甘	Malvasia delle Lipari 主体 Ps、酒精強化ワインあり
Marsala ※ マルサラ	○		○	赤 Pignatello ピニャテッロ、 Calabrese、Nerello Mascalese 他 白 Catarratto、Grillo グリッロ 他 ※酒精強化ワイ ンのみ 甘辛度分類あり

※色タイプ：Oro (オーロ 黄金)、Ambra (アンブラ 琥珀)、Rubino (ルビーノ)

● Sardegna サルディーニャ州 州都：Cagliari カリアリ

特徴

- ・ワイン生産量 629,873hℓ、ブドウ栽培面積26,620ha(2021年)
- ・イタリアで3番目の大きさ (1位 Sicilia 州、2位 Piemonte 州)。
- ・基本的に丘陵、山の民族 (羊飼い・農民) は魚よりも羊の肉を好むといわれている。
- ・赤と白の生産割合は同程度。
- ・D.O.C.G. Vermentino di Gallura (ヴェルメンテーノ・ディ・ガッルーラ 白) や D.O.C. Vermentino di Oristano (ヴェルメンテーノ・ディ・オリスターノ) が有名。
- ・Bottarga (ボッタルガ=カラスミ) が特産品。

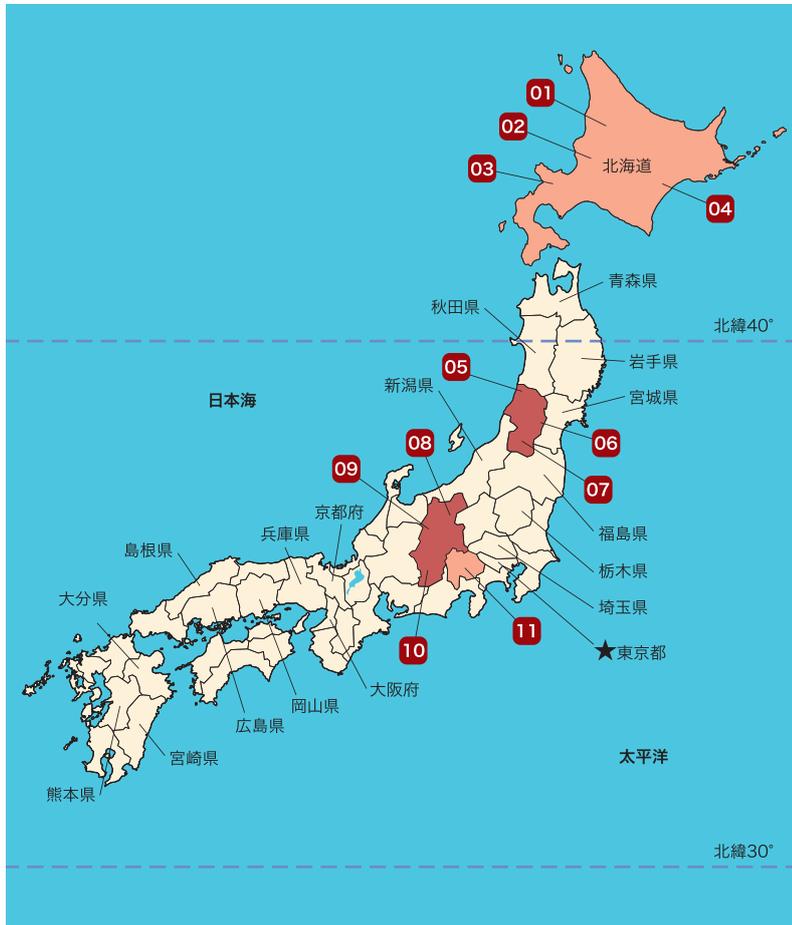
【D.O.P.】 D.O.C.G. : 1

D.O.C.G.	赤	口	白	備考
Vermentino di Gallura ヴェルメンテーノ・ディ・ガッルーラ / Sardegna Vermentino di Gallura サルディーニャ・ヴェルメンテーノ・ディ・ガッルーラ			○ 発	1996 年認定 Vermentino 95%~  Vermentino 種は Gallura の花崗岩土壌で栽培 Fr、Ps、VT あり

【D.O.P.】 D.O.C. : 17 主要な D.O.C.

D.O.C.	赤	口	白	備考
Malvasia di Bosa マルヴァジア・ディ・ボーザ			○ 発	Malvasia di Sardegna 主体 Ps あり
Carignano del Sulcis カリニャーノ・デル・スルチス	○	○		赤・口ゼ Carignano 主体 Ps あり
Vermentino di Sardegna ヴェルメンテーノ・ディ・サルディーニャ			○ 発	Vermentino 主体 Fr あり
Vernaccia di Oristano ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノ			○	Vernaccia di Oristano ※酒精強化ワイン有り フロールを発生させて緩やかに酸化熟成→シェリーに似た香り (甘~辛タイプ)

# 16 Japan 日本



## 〈北海道〉

- 01 上川地方(富良野盆地、上川盆地)
- 02 空知(そらち)地方(浦臼(うらうす)町、三笠町、岩見沢(いわみざわ)市)
- 03 後志(しりべし)地方(余市町)
- 04 十勝地方(十勝平野)

## 〈山形県〉

- 05 庄内平野
- 06 山形盆地(天童市、上山市)
- 07 置賜(おきたま)盆地(南陽市、米沢市)

## 〈長野県〉

- 08 長野盆地、上田盆地、佐久盆地
- 09 松本盆地
- 10 伊那盆地

## 〈山梨県〉

- 11 甲府盆地

## プロフィール (2020年)

- ・「日本ワイン」とは国産ブドウのみを原料として、日本国内で製造された果実酒のこと。
- ・栽培面積: 約 16,500ha、収穫量: 163,400t (ともに 2020年)
- ・年間生産量: 17,775kl (約 2,370万本 (750ml換算))
  - \*白 44.3% / 赤ワイン 44.1% / スパークリングワイン 4.5%
  - \*国内製造ワイン 85,415klの 20.8% に当たる

### 都道府県単位による生産量順位

1位	山梨県	31.0%
2位	長野県	20.2%
3位	北海道	18.5%
4位	山形県	7.7%
5位	岩手県	3.3%
6位	新潟県	2.9%

## 特徴

- ・多様性  
北限：北海道名寄（なよろ）北緯 44.1 度  
南限：沖縄県恩納村 北緯 26.3 度 その差約 18 度
- ・発展途上の新しい産業  
2021年ワイナリー数：413軒（山梨92場 / 長野62場 / 北海道46場 / 山形19場 / 岩手11場 / 新潟10場など）  
日本ワインの製造数量は 18.1%（16,499kl）、約 80% を海外原料に依存。
- ・多様な栽培形態  
ワイン用ブドウの生産数量のうち、自社農園で栽培されたものは 17.4%、除々に増加傾向。
- ・小さな生産規模  
日本のブドウだけでワインを造っているワイナリーの中で最も生産量の多い北海道ワイン(株)でも、年間生産量は約 200 ～ 230 万本（750mℓ 換算）で他国のワイナリーに比べると規模は小さい。

## 歴史

- 1627 年～ 1630 年 小倉藩細川家の管轄下において葡萄酒造りが実施されていたことの記載あり。  
(2018 年熊本大学による新たな見解)
- 1874 年 山田宥教（ゆうきょう）、詫間憲久（のりひさ）が甲府で本格的なワイン造りを始めた。
- 1877 年 「大日本山梨葡萄酒会社」が立ち上げられた。
- 1893 年 新潟県「岩の原葡萄園」が川上善兵衛によって設立された。
- 1927 年 マスカット・ベリー A やブラック・クイーンなど日本独自の改良品種を開発した。
- 1940 年代半ば ソナー（水中聴音機）の資材用の酒石をワインから獲得するために軍が各地のワインの生産を推奨して生産量は更に増加した。
- 1973 年 「ワイン元年」オイルショックもあったが 3 年前の大阪万博の影響もありワイン消費量が一挙に前年比 162% に上昇した。
- 1975 年 果実酒の消費量が甘味果実酒を上回った。
- 1980 年代頃 大手ワイナリーを中心にヴィティス・ヴィニフェラ種の本格的な栽培が始まる。
- 2000 年以降 個人が自分で育てたブドウでワインを造ろうとする動きが生まれる。

## 気候風土

- ・全体的には内陸性気候が多い。
- ・北海道・後志（しりべし）地方 海洋性気候、北海道・空知（そらち）地方 内陸性気候
- ・長野県全域⇒内陸性気候
- ・東御市（とうみ）4 月～ 10 月の平均気温はブルゴーニュ地方ディジョンとほぼ同じ。

## 主要品種

2010 年：甲州 / 2013 年：マスカット・ベリー A / 2020 年：山幸（ヤマサチ）

- ・O.I.V.(国際ブドウ・ブドウ酒機構) のリストに品種登録され、この 3 品種は EU に輸出する際に、品種名をボトルに記載できることになった。

### 白ブドウ品種上位 5 種

順位	品種名	受入数量 1 位の産地
1	甲州	山梨県
2	ナイアガラ	北海道
3	シャルドネ	長野県
4	デラウェア	山形県
5	ケルナー	北海道

### 黒ブドウ品種上位 5 種

順位	品種名	受入数量 1 位の産地
1	マスカット・ベリー A	山梨県
2	コンコード	長野県
3	メルロ	長野県
4	キャンベル・アーリー	北海道
5	カベルネソーヴィニヨン	山梨県

## ●東洋系品種

日本固有の土着品種や中国原産の品種が含まれる。

### ① Koshu 甲州

<プロフィール>

- ・やや薄い藤紫色の甲州ブドウは生食用兼用種。
- ・日本でワイン用に使われているブドウの中で最も多く、全体の 15.1% を占める。
- ・晩生とされているが、収穫時期は 9 月中旬から 10 月後半までと幅広い。
- ・ヨーロッパ系の白用品種に比べ糖度が上昇しにくく、大半のワインメーカーが補糖してワインを造る。
- ・日本の甲州ワインの 93% (3,293t) が山梨県産の甲州ブドウで造られている。
- ・山梨県全体のワイン原料用国産ブドウの生産数量の 47.8% が甲州。
- ・山形県は、江戸時代から栽培が続く歴史ある産地。庄内地方の西荒屋は甲州の栽培最北の地。近年は栽培農家が減少。

<歴史>

1186 年：「雨宮勘解由（あめみやかげゆ）説」

⇒甲斐国・八代郡祝村（現甲州市勝沼町）の住人、雨宮勘解由が付近の山である「城の平」で山ブドウの変生種を見つけて改良し、現在の甲州ブドウのもとを造ったという説

718 年：「大善寺説」

⇒僧の行基が岩石の上で祈願を続け、右手にブドウを持った薬師如来が霊夢となって岩の上に現れ、霊夢に従い大善寺を建て甲州ブドウの栽培方法を教えた。

\* 2013 年、(独)酒類総合研究所の後藤奈美が甲州の DNA 解析をし、Vitis Vinifera の DNA に中国の野生種 Vitis Davidii (ヴィティス・ダヴィーディ) の DNA が約 3 割含まれることが明らかになった。

<仕立て>

基本的には棚仕立て

- ・大半が「X 字型剪定」、一部「一文字型短梢剪定」も採用
- ・晩腐病対策→傘かけ（山梨）/ 雨よけ（山形）

### ② Zenkoji 善光寺

- ・明治時代より長野県善光寺周辺で栽培されてきたことに名前が由来する。

## ●欧・中東系品種 (Vitis Vinifera ヴィティス・ヴィニフェラ)

- ・赤ワイン⇒メルロ 最も多い、カベルネ・ソーヴィニヨン、ツヴァイゲルトの順
- ・白ワイン⇒シャルドネ 最も多い、ケルナー、ソーヴィニヨン・ブランの順

## ●アメリカ系品種 (Vitis Labrusca ヴィティス・ラブラスカ種) アメリカ系交雑/交配品種

- ・生食用に使われることが多い。
- ・「フォクシー・フレーヴァー（キツネ臭）」「キャンディ香」の独特な香り  
例) デラウェア、キャンベル・アーリー、ナイアガラなど

## ●日本野生ブドウ (Vitis Coignetiae ヴィティス・コワニティ/Vitis Amurensis ヴィティス・アムレンシス)

日本で自生している野生ブドウで山ブドウという総称で呼ばれることも多い。

## ●日本特有の交雑/交配種

[主なアメリカ品種系]

- ・ Black Queen ブラック・クイーン (黒ブドウ)  
⇒ 1927年川上善兵衛が開発 ベーリー × ゴールデン・クイーン
- ・ Kai Noir 甲斐ノワール (黒ブドウ)  
⇒ 1992年に登録 ブラック・クイーン × カベルネ・ソーヴィニヨン
- ・ Muscat Bailey A マスカット・ベーリー A (黒ブドウ)  
⇒ 1927年川上善兵衛が開発し登録 ベーリー × マスカット・ハンブルグ
- ・ Red Millennium レッド・ミルレニウム (白ブドウ)  
⇒ 1933年川上善兵衛が開発し品種登録 未詳1号 × ミルレニウム

[主な野生ブドウ系]

- ・ Yamasachi 山幸 (黒ブドウ)  
⇒ 北海道で開発され 2006年に登録 ヤマブドウ × 清見
- ・ Yama Sauvignon ヤマ・ソーヴィニヨン (黒ブドウ)  
⇒ 1990年山梨大学の山川祥秀氏が開発し登録 ヤマブドウ × カベルネ・ソーヴィニヨン

[主な欧・中東系品種]

- ・ Bijou Noir ビジュ・ノワール (黒ブドウ) 山梨27号 (甲州三尺 × メルロ) × マルベック
- ・ Harmo Noir アルモ・ノワール (黒ブドウ) カベルネ・ソーヴィニヨン × ツヴァイゲルト
- ・ kai Blanc 甲斐ブラン (白ブドウ) 甲州 × ピノ・ブラン
- ・ Riesling Lion リースリング・リオン (白ブドウ) 甲州三尺 × リースリング
- ・ Shinano Riesling 信濃リースリング (白ブドウ) シャルドネ × リースリング

[日本野生ブドウ]

- ・ Yamabudo ヤマブドウ (黒ブドウ)  
⇒ 学名はヴィティス・コワニティ 北海道、東北地方、中部以南に生息、野生ブドウが自生

## ●欧・中東系の交雑品種

フランスで開発され日本にもたらされた品種

例) 「セイベル 9110」「セイベル 13053」

## 日本の仕立て法

棚仕立て、垣根仕立てに二分される。

長梢 (ちょうしょう) 剪定、短梢剪定がある。

[棚仕立て]

① X字型剪定

・長梢に剪定したもの ・日本の伝統的な仕立て方法 ・樹勢をコントロールしやすい

②一文字型短梢剪定

・棚仕立てで短梢に剪定したもの ・作業効率が高い ・密植も可能

③ H字型短梢剪定

- ・棚仕立てで短梢に剪定したもの ・水平方向に左右に2列 ・H字の形に枝を配置する。
- ・管理作業がシンプルで作業効率が高い。
- ・ポリエチレンをかけて雨よけをしているケースが多い。

#### ④その他

- ・スマート・マイ・ヨーガー仕立て…長野県塩尻市で応用した改良スマート仕立ての導入が進みつつある。

## ワイン法

- ・日本におけるワインに関する法律は「酒税法」と「酒税の保全及び酒類業組合などに関する法律」の2つで定められている。
- ・「果実酒などの製法品質表示基準」2015年10月30日に国税庁によって定められたことで、ワインのラベル表示を規定する法制度が整った(施行は2018年10月30日)。

- ①発泡性酒類⇒ビール、発泡酒、その他発泡性酒類
  - ②醸造酒類 ⇒清酒、果実酒、その他醸造酒
  - ③蒸留酒類 ⇒連続式蒸留焼酎、単式蒸留焼酎、ウイスキー、ブランデー等
  - ④混成酒類 ⇒合成清酒、みりん、甘味果実酒、リキュール、粉末酒、雑酒
- ※ワインは果実酒、フォーティファイド・ワインは一般的に甘味果実酒に含まれる。

### 日本ワインの区分

- ・「日本ワイン」: 国産ブドウのみを原料として日本国内で製造された果実酒
- ・「国内製造ワイン」: 輸入原料も含め日本国内で製造された果実酒及び甘味果実酒

### ラベル表示ルール

- ・「日本ワイン」: 地名、品種名、収穫年の表示可能
  - ・海外原料使用の場合は上記の表記は不可
- 「輸入濃縮果汁使用」「輸入ワイン使用」など、その旨を記すことが義務づけられている

#### ◎表ラベル

##### 《 地名の表示ルール》

- ① ワインの産地名 例) 塩尻ルージュ  
地名が示す範囲内にブドウ収穫地(85%以上使用)と醸造地がある場合表示可能
- ② ブドウの収穫地名 例) 塩尻産ブドウ使用  
地名が示す範囲内にブドウ収穫地(85%以上使用)がある場合表示可能
- ③ 醸造地名 例) 塩尻醸造ワイン  
地名が示す範囲に醸造地がある場合表示可能

##### 《ブドウの品種の表示ルール》

- ① 単一品種の表示は、85%以上使用した場合表示可能
- ② 2品種の表示は、2品種合計で85%以上使用し、量の多い順に表示可能  
(使用量の割合を併記する必要なし)
- ③ 3種類以上の表示は、表示する品種を合計で85%以上使用し、

それぞれの品種の使用量の割合と併せて、使用量の多い順に表示可能  
《ブドウの収穫年の表示ルール》

同一収穫年のブドウを85%以上使用した場合表示可能

#### ◎裏ラベル

・裏ラベルには記載事項をまとめて表示した一括表示欄を設ける下記の表示義務がある。

- ① 日本ワイン(日本ワインの場合、日本ワインと表示する義務あり)
- ② 品目 例) 果実酒
- ③ 原材料名 例) ブドウ(日本産、日本産の代わりに「長野県産」「塩尻市産」の表示可)
- ④ 製造者
- ⑤ 内容量
- ⑥ アルコール分

#### 日本における地理的表示制度(G.I.)

・WTO(世界貿易機関)の発足に際し、日本では国税庁が酒税の地理的表示基準を平成6年に制定。平成27年の見直しによって、基準が明確化され、全ての酒税が対象となる。

・地理的表示を名乗る酒類には「地理的表示〇〇」などの表示を行う事が義務化された。

・現在地理的表示制度で指定されている地域。

- ① 焼酎(蒸留酒): 奄岐、球磨、琉球、薩摩
- ② 清酒: 白山、山形、灘五郷、はりま、三重、利根沼田、萩、山梨、佐賀、長野、日本酒(国レベルの地理的表示)
- ③ ぶどう酒: 山梨(2013年)、北海道(2018年)、山形(2021年)、長野(2021年)、大阪(2021年)
- ④ その他: 和歌山梅酒

※ワイン産地が地理的表示の指定を受ける要件

・原料

- ① 産地内で収穫したブドウを85%以上使用していること
- ② 原料とするブドウの品種を適切に特定し、品種ごとのブドウの糖度の範囲を設定すること
- ③ 原料として水を使用していないこと
- ④ 原則としてブランデーやアルコール等を加えていないこと

・製法

- ① 産地内で醸造が行われていること
- ② 製造工程において貯蔵が必要なものについては、産地内で貯蔵が行われていること
- ③ 総亜硫酸の重量を、ブドウ酒1kg当たり350mg以下の範囲で設定すること

※統一的な表示(2017年10月30日以降に使用する地理的表示から適用)

消費者に分かりやすい統一的な表示ルールとして、酒類の容器または包装に使用する場合、地理的表示の名称のいずれかを一ヵ所以上に以下の文字を併せて表示する。

「地理的表示」「Geographical Indication」「G.I.」

# 日本ワインの産地と特徴

## 【北海道】



- 01 北見市/Infeeld winery、ボスアグリワイナリー
- 02 池田町/池田ブドウ・ブドウ酒研究所
- 03 芽室町/めむろワイナリー
- 04 帯広市/相澤ワイナリー
- 05 名寄市/森臥ワイナリー
- 06 上富良野町/多田ワイナリー
- 07 中富良野町/Domaine Raisonワイナリー
- 08 富良野市/富良野市ぶどう果樹研究所、ノースカントリー
- 09 三笠市/山崎ワイナリー、TAKIZAWA WINERY
- 10 岩見沢市/宝水ワイナリー、10Rワイナリー、栗澤ワインズ
- 11 長沼町/マオイ自由の丘ワイナリー
- 12 千歳市/千歳ワイナリー
- 13 札幌市/ばんけい峠のワイナリー、八剣山ワイナリー、さっぽろ藤野ワイナリー、さっぽろワイン
- 14 小樽市/北海道ワイン、OSA WINERY

- 15 余市町/余市ワイナリー、Domaine Takahiko、OcciGabi Winery、リタファーム&ワイナリー、登醸造、Domaine Atsushi Suzuki、平川ワイナリー、Domaine Mont、ワイナリーYUMENOMORI、キャメルファーム、モンガク谷ワイナリー、DOMAINE YUI、Lan Seqqua
- 16 仁木町/ベリーファーム&ワイナリー仁木、NIKI Hills、ル・レーヴ・ワイナリー、Viña de oro bodega
- 17 蘭越町/松原農園
- 18 ニセコ町/ニセコワイナリー
- 19 洞爺湖(とうやこ)町/月瀬ワイナリー

- 20 乙部町/おとべワイナリー
- 21 七飯(ななえ)町/はこだてわいん
- 22 函館市/農楽蔵(のらくら)
- 23 奥尻町/奥尻ワイナリー

### ●プロフィール

- ・ワイナリー数：46 軒、2000 年以降に設立されたワイナリー数は 30 軒を超え、長野県に次いで活気のある産地。
- ・現在までワイナリーの設立は空知地方と後志地方に集中していた。
- ・2018 年国税庁が「北海道」を地理的表示 G.I. として指定した。
- ・2018 年フランスのブルゴーニュのドメヌがワイナリー設立計画を発表。
- ・2019 年大手ワインメーカーが 20ha の自社農園を開園するなど、函館も注目を集める。
- ・欧・中東系品種（ヴィティス・ヴィニフェラ種）のワインが多く、道内の小規模ワイナリーの自社畑率は本州に比べて高く、原料ブドウがすべて自社畑（フランスでいうドメヌ型ワイナリー）も本州に比べると多い。

### ●歴史

- ・1876 年北海道で初めてワインが造られた。
- ・札幌に設立された「開拓使麦酒醸造所」の一面にあった「開拓使葡萄酒醸造所」においてヤマブドウ（ヴィティス・コワニティ）でワインが醸造されたのが始まり。
- ・1984 年余市町でも本格的な栽培が始まり、1982 年には余市の農家にピノ・ノワールの苗木が配布。
- ・2010 年 後志地方余市町にドメヌ・タカヒコ設立。

### ●気候風土

- ・北端：名寄市・南端：北斗市（南北 296km）
- ・土壌：火山性土壌、泥炭土、重粘土
- ・4月～10月の平均気温：12.8℃～14.6℃（日本のワイン用ブドウ栽培地では最も低い）  
⇒フランス北部のランス、ドイツのラインガウとほぼ同じ（Region I）
- ・内陸性気候⇒池田町、富良野市、空知地方岩見沢市、三笠市、浦臼町
- ・海洋性気候⇒余市湾に面した余市町、函館湾に面した北斗市

### ●ワイン生産量（2020年）

- ・日本ワインの年間生産量：3,058kl（750ml換算で約408万本）⇒第3位（日本全体の18.5%）
- ・ワイン用ブドウ生産量：4,339t（醸造量：ナイアガラ 1,146t/キャンベル・アーリー 613tなど）

### ●主要品種

- ・冷涼な気候を反映し、ドイツ系の白用品種が多い（白用品種：44.2% / 赤用品種：35.1%）
- ・池田町ブドウ・ブドウ酒研究所が寒冷地においても栽培可能な品種を求め赤用品種 yamasachi 山幸、kiyomai 清舞を開発

## 【岩手県】

### ●プロフィール

- ・岩手県は北東北に位置し、気候は日本各地のブドウ栽培地の中では冷涼。
- ・ヤマブドウを活かしたワイン造りの流れがあり、明治以前から造られてきた。
- ・ワイナリー数は11軒。

### ●歴史

- ・本格的なワイン造りの歴史は比較的新しく、戦後、農業構造改善事業の一環で北上川流域の花巻市や紫波町の中山間地を活かした農業としてブドウ栽培が注力されるようになった。
- ・県内初の本格的なワイナリーは、生食用ブドウの規格外品を加工する工場として現在の花巻市大迫町に1962年に設立。
- ・大手メーカーの甘味果実酒の原料供給地としての役割を果たしていた時期もあったが、ワイナリーから改革の機運が高まり、ワイン造りを目的としたブドウ品種の検討、栽培が始まった。
- ・こうして選抜されたリースリング・リオンによって、それまでとは全く異なるスタイルのワインが造られるようになった。

### ●気候風土

- ・冷涼。宮古以北は冷害などの気象災害に悩まされてきた。

### ●ワイン生産量

- ・596kl 約79万本、国内5番目の生産量。（日本全体では3.6%）

### ●主要品種

- ・ワイン用ブドウ品種：キャンベル・アーリー（県内1位約27%）、リースリング・リオン（県内2位約15.5%、日本全体の95%）、ヤマブドウ（県内3位約、日本全体の22%）、ナイアガラ（県内4位約12%）  
この中で、生食用品種ではキャンベル・アーリー（28.5%）とナイアガラ（9.9%）が挙げられる。

### ●主なワイン産地

- ・北上川流域⇒岩手県内の中では雨量が少なく気候にも恵まれており、1950年代から続くブドウ栽培が盛んなエリア、花巻市にワイナリーが集中。
- ・リースリング・リオンの栽培が盛んだが、ツヴァイゲルトのワインが、オーストリアのコンクールで最高賞を獲得している。
- ・2017年ワイン産業を軸とした中山間地の活性化を図るため、いわてワインヒルズ推進協議会を設立。

## 【山形県】

### ●プロフィール

- ・2016年 上山市と南陽市が「かみのやまワイン特区」と「ぶどうの里なんよう」に指定、ワイン造りとワイン用ブドウ栽培が活況を呈している。

### ●歴史

- ・山形県のワイン造りは明治中期に始まった。
- ・東北最古のワイナリーとなっているのが、酒井ワイナリーである。
- ・1916年から20年代にかけ、フィロキセラの影響で栽培がデラウェアに切り替わる。
- ・1970年代上山市タケダワイナリーによる自社農園での欧・中東系品種の取組み拡大。

### ●気候風土

- ・海洋性気候⇒日本海側
- ・盆地気候⇒内陸側（置賜地方と村山地方）
- ・Region 2に属する

### ●ワインの生産量(2020年)

- ・生産量：1,173kl / 750ml換算で約156.4万本 全国第4位
- ・日本ワインとして最多はマスカット・ベリーA 約620t 次いでデラウェア、ナイアガラが挙がる。
- ・国産生ブドウ生産数量：2,485t そのうち県内使用1,598t、県外流出35.7%、全国で最も高い。

### ●主要品種(2020年)

- ・白用品種：41.8% / 赤用品種：47.2%
- ・赤用品種：1位 マスカット・ベリーA、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、ヤマ・ソーヴィニオンが続く。
- ・白用品種：1位：デラウェア（栽培面積全国1位）、ナイアガラ、シャルドネが続く。
- ・1930年代に導入されたブラック・クイーンも山形県の赤ワインの重要な品種

### ●主なワイン産地

#### (1) 村山地方の上山市

山形盆地の南端に位置し、ブドウ園は主に盆地辺縁部の傾斜地にひらかれている。

水はけの良さ、日照量の多さ、年間降水量の少なさ、夏季の夜温の低さなど、ワイン用ブドウ栽培のための恵まれた条件が揃うことから、シャルドネやメルロ、カベルネ・ソーヴィニヨンなどの欧・中東系品種の栽培が盛ん。

#### (2) 置賜地方の南陽市

南陽市赤湯町は、東北最古のワイナリーがあるほか、ワイナリーが多い。

#### (3) 置賜地方の高島町⇒デラウェアを見直す流れが生まれている。

#### (4) 庄内地方西荒屋地区⇒甲州ブドウ栽培の北限の地、栽培は250年間続く。

#### [山形県ワイナリー]

##### (1) 東根市⇒東根フルーツワイン

##### (2) 朝日町⇒朝日町ワイン

##### (3) 西川町⇒月山トラヤワイナリー

##### (4) 天童市⇒天童ワイン

##### (5) 上山市⇒タケダワイナリー、蔵王ウッディファーム、ベルウッドヴィンヤード

##### (6) 南陽市⇒グレープリパブリック、須藤ぶどう酒、酒井ワイナリー、佐藤ぶどう酒、大浦葡萄酒、イエローマジックワイナリー

##### (7) 高島町⇒高島ワイナリー

##### (8) 米沢市⇒シャトーモンサン

##### (9) 鶴岡市⇒庄内たがわ農業協同組合（月山ワイン山ぶどう研究所）、HOCCA WINERY

## 【東北その他】

- ・秋田県のワイナリーは4軒で、小公子など野生ブドウとの交配種のワイン造りに注力中。
- ・青森県は2017年以降一気に5軒のワイナリーを設立、ワイナリーは10軒。
- ・下北半島の南側、日本最大のピノ・ノワールの畑を擁するワイナリーが設立され注目を浴び始めている。
- ・宮城県のワイナリーは6軒
- ・福島県のワイナリーは9軒（2019年）

## 【新潟県】

### ●プロフィール

- ・明治20年代：ワイン造りを想定したブドウ栽培が上越市高田で始まりワイナリーを設立。
- ・県内初のワイナリーを立ち上げた川上善兵衛は、「岩の原葡萄園」を開き交配育種に力を注いだ。現在、赤用品種の中で最も醸造量の多いマスカット・ベリーAをはじめとして、ブラック・クイーン、レッド・ミルレニュームなどの品種は彼の交配による。
- ⇒「日本ワインの父」と呼ばれる

### ●歴史

- ・1884年、1887年：白根地区（新潟市南区）で取り組みが始まったという記録あり。
- ・2004年以降の日本ワインブームも追い風になり角田浜と越前浜ではワイナリー設立が活発化する。2006年から2013年までに設立されたワイナリーは5軒となり、生産者たち自らが一帯を「新潟ワインコースト」と称するようになっている。

### ●気候風土

- ・北端のワイナリーがある胎内市と南端のワイナリーがある上越市では144kmも離れている。
- ・海洋性気候⇒沿岸部一帯・盆地気候⇒内陸部
- ・Region 4に属する。

### ●ワインの生産量(2020年)

- ・年間生産量：590kl（750ml換算で約78.7万本：国内第6位）
- ・日本海側では最も生産量が多い、ただし日本全体の生産量からみると約3.6%に過ぎない。

### ●主要品種（2016年）

- ・ワイン用ブドウの生産量：399t（2020年）
- ・白用品種：37.2%/赤用品種：49.9%、生産数量：1位シャルドネ、2位メルロ（2016年）
- ・川上善兵衛氏は1万種類以上の育種の中から優良品種22種類を選抜。優良品種のうち、マスカット・ベリーA、ブラック・クイーン、レッド・ミルレニューム、ローズシオターは今も上越市で栽培が続く。

### ●主なワイン産地

- (1)胎内市 (2)新潟市南区 (3)南魚沼市 (4)上越市 (5)新潟ワインコースト
- ⇒(5)は直線距離で300m以内に5軒のワイナリーが集まっている。
- ・県全体のワイナリー数は10軒。

## 【北陸その他】

- ・富山県に3軒、石川県に4軒、福井県に1軒のワイナリーがある。
- ・北陸から九州まで65のワイナリーにより「西日本ワイナリー協会」設立。

## 【関東】

- ・最多数の栃木県を筆頭に千葉6軒、東京6軒、埼玉4軒、7都県全てにワイナリーがある。

## 【長野県】

### ●プロフィール(2020年)

- ・ワイナリー数：62軒、2013年「信州ワインバレー構想」を発表

## ●歴史

- ・長野県のワイン造りは明治の初めに端を発するが、山梨県と大きく異なるのは、本格的なブドウ栽培がワイン造りを目的として始まったことにある。
- ・長野市周辺では、善光寺ブドウの名で「竜眼」が1900年前後(明治30年)頃から栽培される。
- ・1989、90年の「リュブリアーナ国際ワインコンクール」で桔梗ヶ原産メル口を使ったメルシャンのワインが大金賞を連続受賞すると、メル口の注目産地となり栽培面積が増えていった。
- ・2002年「長野県原産地呼称管理制度」を導入。
- ・2008年東御市がワイン特区に認定。
- ・2016年4月長野県庁に「日本酒ワイン振興室」を設置。

## ●気候風土

- ・標高350m～900mにブドウ園が広がる。
- ・東御市15.6度、ブルゴーニュ地方ディジョン(15.4度)、アルザス地方・コールマール(15.6度)とほぼ同じ
- ・Region 3に属している。

## ●ワインの生産量

- ・年間生産量：4,071kl(750ml換算で約542.8万本)日本第2位(日本全体の24.7%)
- ・栽培量1位：コンコード⇒約1,835t、ナイアガラ約970t(減少傾向)
- ・メル口約852t・シャルドネ約511t(増加傾向)
- ・長野県国産ブドウ生産量：5,677t(長野県内使用5,105t⇒県外流出は少ない)

## ●主要品種(2020年)

- ・メル口、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランの生産数量はいずれも長野県が全国トップ(メル口852t、カベルネ・ソーヴィニヨン113t、シャルドネ511t、ソーヴィニヨン・ブラン110t)
- ・アメリカ系品種も含めるとコンコードとナイアガラの生産量がまだまだ多く、2品種合計で長野県の48.1%を占める。
- ・白ワイン用品種：29.5% / 赤ワイン用品種：59.7%

## ●主なワイン産地

- ・2013年長野県が発表した「信州ワインバレー構想」のもと、産地化が進む4つのエリアに区分け。  
①松本盆地 ②上田盆地(佐久盆地も含む) ③長野盆地 ④伊那盆地

### (1) 桔梗ヶ原ワインバレー

- ・松本盆地南端の塩尻市全域が含まれる。長野県のワイン造り発祥の地である。
- ・標高700～800mの高地でブドウの生育期間の日照量は全国1位、2位を競う。
- ・桔梗ヶ原は粘土質を多く含み、川に近くにつれ礫が増える、水はけも良好。
- ・2014年「塩尻ワイン大学」を開校。塩尻のワイナリーは11軒。

### (2) 千曲川ワインバレー

- ・千曲川流域にワイン産地が連なる。
- ・長野県の61軒あるワイナリーのうち半数がこの地域にある(2020年)。
- ・ピノ・ノワールのような冷涼な産地の品種までもが栽培される。

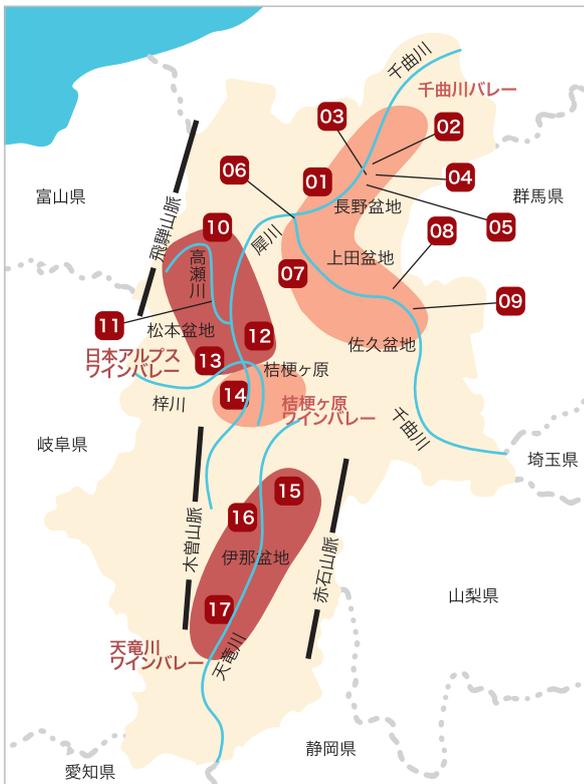
### (3) 日本アルプスワインバレー

- ・長野県西部に南北に延びる松本盆地(松本平)から南端の塩尻市のみを除いたエリア
- ・明治の頃より「山辺のブドウ」として「塩尻のブドウ」と並び称されていた。
- ・土壌は礫を含む粘土質土壌
- ・大手メーカーも10haを超える自社管理農園を営む。
- ・ワイナリーは松本市と安曇野市に各々3軒、山形村と池田町にも新設された。

### (4) 天竜川ワインバレー

- ・伊那盆地は、東は南アルプス(赤石山脈)、西は中央アルプス(木曾山脈)に挟まれており、「伊那谷」と呼ばれる。
- ・ワイナリーは5軒。
- ・最近シードル生産が活発化している。
- ・松川町の東向き斜面(標高700m)と比較的平坦な宮田村(標高650m)でワイン用ブドウ栽培。
- ・品種は長野の他のエリアと異なり山ブドウとヤマ・ソーヴィニオンが挙げられる。
- ・土壌は黒ボクと礫を含む低地土。

〈長野県のワイナリーMAP〉



〈千曲川ワインバレー〉

- 01 飯綱町/サンクゼールワイナリー
- 02 中野市/たかやしろファーム
- 03 小布施町/小布施ワイナリー
- 04 高山村/カンティーナ・リエゾー、信州たかやまワイナリー
- 05 須坂市/ 楠わいなりー
- 06 長野市/西飯田酒蔵
- 07 青木村/ファンキーシャトー
- 08 東御市/ヴィラデストワイナリー、リュードヴァン、はすみふあーむ、ドメーヌ・ナカジマ、アルカンヴィーニュ、カーブハタノ
- 09 小諸市/マンズワイン小諸ワイナリー

〈日本アルプスワインバレー〉

- 10 大町市/ノーザン・アルプス・ヴィンヤード
- 11 安曇野市/あづみアップルスイス村ワイナリー、安曇野ワイナリー
- 12 松本市/大和葡萄酒四賀ワイナリー
- 13 山形村/大池ワイン

〈桔梗ヶ原ワインバレー〉

- 14 塩尻市/井筒ワイン、林農園、アルプス、信濃ワイン、シャトー・メルシャン、桔梗ヶ原ワイナリー、サントリー塩尻ワイナリー、Kido ワイナリー、ヴォータノワイン、サンサンワイナリー、塩尻志学館高等学校、いにしへの里葡萄酒

〈天竜川ワインバレー〉

- 15 伊那市/伊那ワイン工房
- 16 宮田村/本坊酒造マルス信州蒸留所
- 17 松川町/信州まし野ワイン

【山梨県】

●プロフィール

- ・日本において、ワイン生産量にワイナリー数（92 軒）もいずれも日本随一。
- ・2013 年 国税庁は「山梨」をワイン産地、すなわち地理的表示として指定した。

●歴史

山梨県は日本のワイン造り発祥の地

- 明治の初め勝沼祝村（現在の甲州市勝沼町上岩崎、祝地区）では甲州ブドウの栽培が盛んだった。
- 1874 年 山田宥教（ゆうきょう）、詫間憲久（のりひさ）が甲府で本格的なワイン造りを始めた。
- 1877 年 「大日本山梨葡萄酒会社」が設立された。
- 1877 年 高野正誠と土屋助次郎（のちの龍憲）が渡仏して 1 年 7 カ月の修業を経て帰国する。
- 1926 年 ワイナリー 319 軒。
- 1939 年 ワイナリー数が 3,694 軒と史上最高軒数に達した。
- 1973 年 ワイン消費量が一挙に前年比 162% に上昇、「ワイン元年」と称される。
- 1975 年 果実酒の消費量が 14,545kl となり、それまでの甘味果実酒の消費量を抜いた。
- 2008 年 北杜市が日本初のワイン特区「北杜市地域活性化特区」に認定された。
- 2009 年 「Kosyu of Japan」が発足、その後も毎年ロンドンでの PR 活動を続けている。
- 2010 年 「甲州」が「国際ぶどう・ぶどう酒機構 (O.I.V.)」のリストに登録。
- 2010 年 甲州市が「甲州市原産地呼称ワイン認証制度」を制定。
- 2013 年 「マスカット・ベリー A」が「国際ぶどう・ぶどう酒機構 (O.I.V.)」のリストに登録。
- 2013 年 国税庁が「山梨」をワインの地理的表示 (G.I.) として指定。

## ●気候風土

- ・ワイン産地は甲府盆地周辺に集中している。
- ・甲州盆地⇒盆地気候
- ・勝沼の有効積算温度は 2,123 度で Region 4 に属している。

## ●ワインの生産量

- ・年間生産量：4,334kl (750ml換算で約 577.9 万本) 日本最大の生産量 (日本全体の 26.3%)
- ・日本ワイン醸造量：1 位⇒甲州 3,212t、2 位⇒マスカット・ベリー A1,621t
- ・ワイン用ブドウの生産数量 6,136t (山梨県内使用 5,401t) ⇒県外流出割合：12%
- ・白ワイン用品種 約 3,773t / 赤ワイン用品種 約 2,004t ⇒白 65% : 赤 35%
- ・結果樹面積 (食用ブドウ含) : 3,820ha (日本第 1 位)

## ●主要品種

- ・主要品種：甲州とマスカット・ベリー A
- ・甲州 3,212t (全体の 47.8%) / マスカット・ベリー A1,621t (全体の 26.4%)  
⇒ 2 品種で山梨県の生産数量の 78.7%

## ●主なワイン産地

(1) 甲府盆地東部 (2) 甲府盆地中央部 (3) 甲府盆地北西部 (4) 甲府盆地西部の 4 つに分類

### (1) 甲府盆地東部

- ・甲州市、山梨市、笛吹市を含む日本ワイン造り発祥の地。
- ・稼働している約 80 軒のワイナリーのうち 70% 以上がここにある。
- ・土壌多様、基本的には標高が高くなるにつれて粘土質を多く含む。

#### ①甲州市塩山地区 (標高 400 ~ 600m)

- ・甲州に加えてデラウェアも栽培されている。  
(日本においてデラウェアの栽培が始まったのが塩山地区の奥野田)

#### ②甲州市勝沼町 (標高 300 ~ 600m)

- ・勝沼地区⇒「鳥居平」は高台に位置する勝沼区内の小字名、ワイン名にも使われている。
- ・東雲地区
- ・菱山地区 ⇒最も標高が高く寒暖差も大きい地区、山から吹き下ろす風により冷涼
- ・祝地区⇒甲州ブドウ発祥の地、勝沼銀座と言われるようにワイナリーが 12 軒と集中。

#### ③甲州市大和地区 (標高 450 ~ 500m)

- ・勝沼の大善寺から大和の景德院に位置する。
- ・まとまった面積で甲州ブドウが栽培されており、大半がワイン用、土壌は粘土質。

#### ④山梨市牧丘~万力 / 笛吹市春日居地区

- ・笛吹川の右岸斜面で下流に向かうにつれて斜面の向きは南東から南に変わる。
- ・基本的に粘土質が多い。

### (2) 甲府盆地中央部

- ・ワイナリー数 : 4 軒
- ・甲州ブドウの収穫時期も早めで近年スパークリングワインの原料として使う生産者もいる。

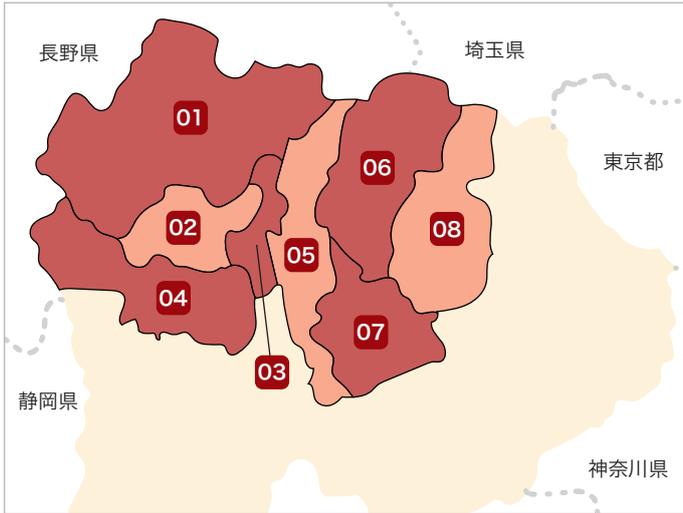
### (3) 甲府盆地北西部 (標高 350 ~ 800m)

- ・2000 年頃から新たな畑が次々とひらかれている注目のエリア
- ・ワイナリー数 : 約 12 軒。
- ・行政区域⇒北杜市、韮崎市、甲斐市を含む。  
「ドメーヌ型」ワイナリーが増えてきた (栽培 ~ 醸造)

### (4) 甲府盆地西部

- ・甲州ブドウが主要品種、近年このエリアにもワイナリー設立の動きが活発化している。

〈山梨県ワイナリーMAP〉



〈甲府盆地北西部〉

- 01 北杜市／江井ヶ嶋酒造山梨ワイナリー、ボーペイサー  
ジュ、ドメーヌ ミエ・イケノ、ドメーヌ・デ・テンゲイジ、  
中央葡萄酒ミサワワイナリー
- 02 韭崎市／河西ワイナリー、サンフーズ、ドメーヌ茅ヶ岳、  
本坊酒造マルス穂坂ワイナリー
- 03 甲斐市／敷島醸造、サントリーワインインターナショナル、  
登美の丘ワイナリー、シャトラーゼベルフォーレワ  
イナリー

〈甲府盆地西部〉

- 04 南アルプス市／ドメーヌ・ヒデ、富士屋醸造  
市川三郷町／楽園葡萄酒醸造場  
大月市／笹一酒造

〈甲府盆地中央部〉

- 05 甲府市／サドヤ、シャトー酒折ワイナリー、信玄ワイン、  
甲府ワインポートドメーヌ・久

〈甲府盆地東部〉

- 06 山梨市／旭洋酒、金井醸造場、サントネージュワイン、鶴屋醸造、東辰洋酒、日川葡萄酒醸造、八幡洋酒、山梨発酵工業、三養醸造、四恩醸造、  
カンティナーナヒロ
- 07 笛吹市／本坊酒造マルス山梨ワイナリー、モンデ酒造、新巻葡萄酒、アルプスワイン、北野呂醸酒、スズラン酒造工業、南アルプスワイ  
ン&ピバレッジ、日川中央葡萄酒、モンターナスワイン、矢作洋酒、ルミエール、ニュー山梨ワイン醸造、笛吹ワイン、八代醸造、勝沼醸  
造金川ワイナリー
- 08 甲州市  
甲州市塩山地区／  
牛奥第一葡萄酒、塩山洋酒醸造、甲斐ワイナリー、機山洋酒工業、Kisvin ワイナリー、奥野田葡萄酒醸造、駒園ヴィンヤード、98WINES  
甲州市勝沼地区／  
勝沼町山：マンズワイン勝沼ワイナリー  
勝沼町綿塚：サッポロビール、グランポレール勝沼ワイナリー  
勝沼町等々力：あさや葡萄酒、白百合醸造、中央葡萄酒グレイスワイナリー、大和葡萄酒、MGVsワイナリー  
勝沼町下岩崎：イケダワイナリー、岩崎醸造、大泉葡萄酒、勝沼醸造、蒼龍葡萄酒、ダイヤモンド酒造、フジッコワイナリー、まるき葡萄  
酒、シャトーメルシャン勝沼ワイナリー、くらむぼんワイン  
勝沼町藤井：丸藤葡萄酒  
勝沼町勝沼：柏和葡萄酒、盛田甲州ワイナリー、原茂ワイン、東夢ワイナリー、マルサン葡萄酒、シャトラーゼ勝沼ワイナリー、  
LA BELL VIGNE、ケアフィットファームワイナリー  
勝沼町菱山：シャトー勝沼、シャトージュン、菱山中央葡萄酒醸造  
勝沼町小佐手：錦城葡萄酒  
勝沼町中原：ペイザナ中原ワイナリー

【東海】

- ・愛知県 8 軒、静岡県 8 軒、三重県 2 軒、岐阜県 2 軒のワイナリーがある。
- ・4～10月の降水量が1,000mmを超え、気象条件は厳しい。

【大阪府】

●プロフィール

- ・日本でも有数のワイン造りの長い歴史を持つ。
- ・安土桃山時代に栽培したブドウでブドウ酒らしき酒が造られていたという記録がある。
- ・ワイナリー数は8軒。

●歴史

- ・安土桃山時代の天正年間(1573～92年)に大阪府南河内地方の富田林村(現在の富田林市)において、  
農家の軒先でブドウが栽培され、ブドウ酒が名産だったという記録がある。
- ・本格的なワイン造りは大正時代に始まった。
- ・1935年の最盛期には山梨県を凌ぐ栽培面積800haを超え、ワイナリー数も119軒を超えた。

●気候風土

- ・全般的に温暖。ブドウ生育期間の平均気温22.8度でほぼ九州と同じ。
- ・4～10月の降水量は841mm、山梨勝沼とほぼ同じ。

## ●ワインの生産量

17.1 万本（日本全体の 0.8%）国内 10 位

## ●主要品種

- ・作付面積のほとんどを占めるものはデラウェアで、山形県、山梨県に次ぎ全国で 3 位
- ・ワイン原料としての醸造量で最多なものはデラウェアで大阪で生産される日本ワインの 40% 強を占める。

## ●主なワイン産地

- ・ワイナリーがあるのは、大阪市、柏原市、羽曳野市

## 【近畿その他】

- ・大阪を除く近畿地方には京都府 4 軒、兵庫県 3 軒、滋賀県 2 軒、和歌山県 2 軒、合計 11 軒のワイナリーがある。

## 【中国・四国地方】

- ・中国地方のワイナリーは、鳥取 5 軒、島根に 5 軒、岡山 10 軒、広島 7 軒、山口 2 軒、合計 29 軒。
- ・島根県は甲州の生産量が多い。
- ・四国には徳島県 1 軒、香川県 1 軒、愛媛県 2 軒、高知県 2 軒にワイナリーがある。

## 【九州】

- ・1627 年～1630 年：小倉藩細川忠利の命により、葡萄酒（ぶどうしゅ）造りが実施されていたことが⇒『小倉藩奉行所の日次記録』に記されている。日本における初の本格的なワインは 1627 年には福岡県において造られていたことになる。
- ・九州のワイナリー数は 21 軒（宮崎県 6 軒、大分県 6 軒、福岡県 3 軒、熊本県 4 軒、長崎県 1 軒、鹿児島県 1 軒）
- <大分県の主要産地>
  - ・安心院町⇒周囲を山に囲まれた盆地
  - ・竹田市⇒阿蘇くじゅう国立公園の中の標高 800m を超える高原で、九州にも関わらず冷涼でピノノワールやドイツ系品種、ヤマブドウ系の交配種の栽培を行い、ワインを造っている。
- <宮崎県の主要産地>
  - ・都農町⇒キャンベル・アーリーなどの栽培が広がった。
  - ・小林市⇒観光農園が主体となっている。
  - ・熊本県⇒大正時代からブドウ栽培が続いていたが、1998 年ワイナリーの設立の動きとともに山鹿市（旧菊鹿町）で、シャルドネなどワイン用ブドウ栽培が開始され、1999 年ワイナリー設立
  - ・九州でワインの醸造量が最多なのはキャンベル・アーリーで、その大半を宮崎県が占めている。次いで、マスカット・ベリー A、シャルドネ、デラウェアが挙がる。

## ●各種統計(国税庁)

[成人一人当たりの都道府県別の果実酒と清酒の消費量](2020 年)

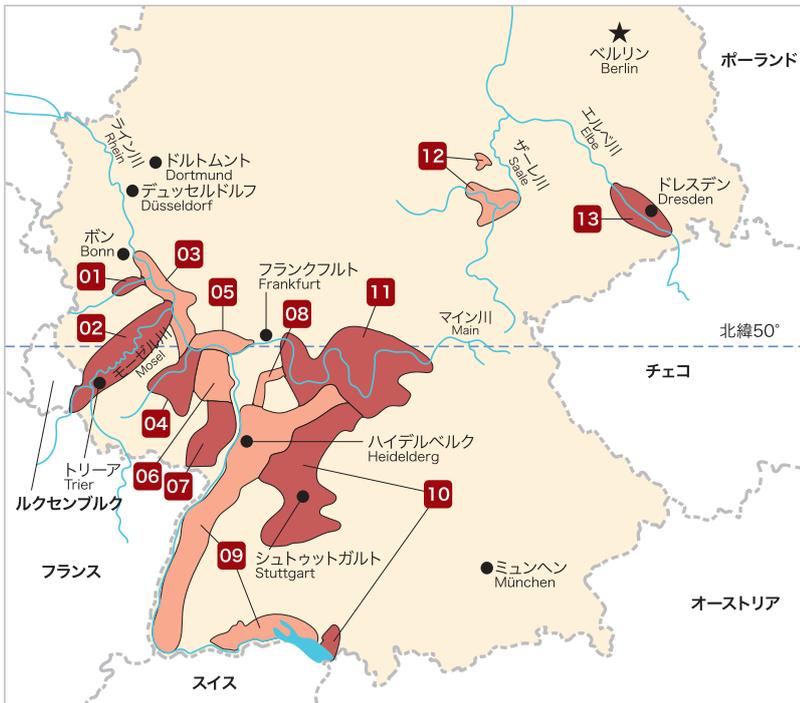
(果実酒：ℓ / 年)

第 1 位	東京都 (8.0 ℓ)
第 2 位	山梨県 (4.8 ℓ)
第 3 位	和歌山 (4.3 ℓ) ⇒ 全国平均 3.3 ℓ

(清酒：ℓ / 年)

第 1 位	新潟県 (8.6 ℓ)
第 2 位	秋田県 (7.2 ℓ)
第 3 位	山形県 (6.4 ℓ) ⇒ 全国平均 4.0 ℓ

# 17 Germany ドイツ



〈Germany〉

- 01 Ahr アール
- 02 Mosel モーゼル
- 03 Mittelrhein ミッテルライン
- 04 Nahe ナーエ
- 05 Rheingau ラインガウ
- 06 Rheinhessen ラインヘッセン
- 07 Pfalz ファルツ
- 08 Hessische Bergstraße  
ヘッシェ・ベルクシュトラッセ
- 09 Baden バーデン
- 10 Württemberg ヴュルテンベルク
- 11 Franken フランケン
- 12 Saale-Unstrut ザーレ=ウンストルート
- 13 Sachsen ザクセン

## プロフィール (2021年)

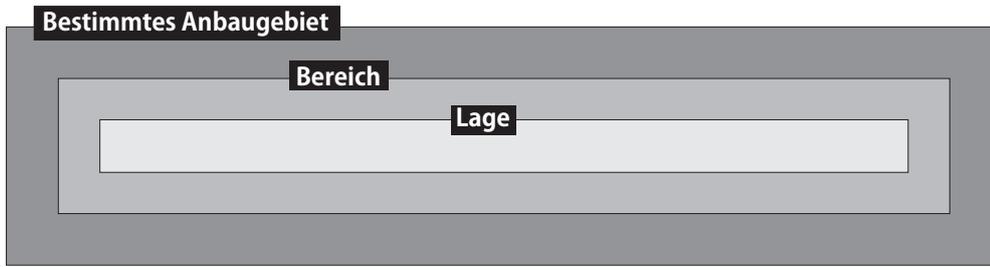
栽培面積	約10万ha(白ブドウ67%、黒ブドウ33%) 世界18位 有機農法ブドウ畑は9%
年間生産量	約845万hℓ 辛口7割
位置	北緯47~52度、英国に次ぐブドウ栽培北限の地
気候	南西部は緩やか、東部は大陸性気候
年間平均降雨量	500~1000mm
年間日照時間	1,400~1800時間
歴史	<p>BC5~4C ・エトルリア様式のアンフォラの出土から、Rhein(ライン)川やMosel(モーゼル)川周辺のケルト族貴族が当時地中海のワインを輸入していたことがわかる。</p> <p>BC16年頃 ・Mosel川沿いにローマ軍が進駐、ローマ植民地アウグスタ・トレヴェロールム(現在のトリーア)設立。</p> <p>4C末 ・アウグスタ・トレヴェロールムが西ローマ帝国皇帝居住地として栄え、最盛期を迎えた。 Bordeaux出身の詩人アウソニウスが371年頃に著した『モゼラ』の中のブドウ畑の描写。 Mosel中流域におよそ50ヶ所発掘された3~5Cのブドウ庄搾所の遺跡。 19CにNeumagen(ノイマーゲン)で発見されたワイン輸送船の石碑(220年頃制作)。</p> <p>5C ・ゲルマン民族大移動をきっかけに西ローマ帝国が滅亡した。</p> <p>6C~7C ・英国アイルランドとスコットランドよりキリスト教布教とともにブドウ栽培を広げる。</p> <p>800年 ・フランク王国カール大帝が西ローマ皇帝の称号を得る。ヨハネスベルクの開墾を命じた。 ・教会や修道院に葡萄畑が寄進される。</p> <p>1136年 ・Rheingau(ラインガウ)にシトー派のエーバーバツハ修道院が設立される。</p>

- 12C以降
  - ・Spätburgunder (シュペートブルグンダー)をBourgogne (ブルゴーニュ) から持ち込んだのはこの修道院との説がある。
  - ・各地に都市が発生、市場経済の発展とともにワイン産業の隆盛。
  - ・北部地域では輸送コストがかかるワインは高級品、日常的にはビールが飲まれる(水の衛生状態が悪かった)。
- 1430~1700年代
  - 断続的な寒冷期、不作、飢餓、そして30年戦争(1618-48)、ファルツ継承戦争(1688-97)などの戦乱によって国土は荒廃、ブドウ畑も衰退。
- 18C~
  - ブドウ栽培の改善。
- 1720年
  - Rheingau の Johannisberg (ヨハニスベルク) で、Riesling の 苗木が大量に植樹された。
- 1753/1760
  - エーバーバッハ修道院が所有する畑“Steinberg (シュタインベルク)”では、貴腐ブドウの収穫が行われた。
- 1775年~
  - Johannisberg で 貴腐ワインの醸造が毎年試みられるようになった。
- 1789年
  - フランス革命
- 1802年
  - Rhein川左岸 1803年に右岸がフランスの支配下に入ると、教会や修道院が所有していたブドウ畑を含む所領が没収されて競売にかけられ、君主の管理下に。
- 19C後半
  - ・1860年代、Rheingau と Mosel でブドウ畑の格付け。
  - ・同時期、鉄道が敷設され、ワインの市場は一気に拡大。
  - ・1871年、ドイツ統一。
  - ・1874年、フィロキセラの被害。
  - ・1892年、ドイツワイン法成立。
  - ・フランスワインと並び高値で取引されるようになった。
- 1924年
  - シュタイナーによるBiodynamie提唱。
- 20C前半
  - ・第一次世界大戦の敗北、世界恐慌(1929年)に続き、ナチスの政権掌握でワイン業界からユダヤ人が追放され、国外への販路を失ったワイン産業は後退。
- 20C後半
  - ・第二次世界大戦の敗北。
  - ・1960-70年代、高度経済成長時代に甘口ワインブームで好景気。
  - ・1971年、ワイン法。
  - ・1985年、ジエチレングリコール不凍液混入事件。
  - ・1990年、東西統合。
  - ・90年代からの世界的赤ワインブームによって、黒ブドウの栽培面積拡大。
- 2009年
  - ・ドイツを含むEU全域でワイン法地理的呼称制度の導入。
- 2021年
  - ・新ワイン法施行、「収穫時の果汁糖度」からEU共通の「地理的呼称範囲」へ改正。大きな変革の節目を迎える。

- 地方料理
- ・Sauerkraut ザウアークラウト
  - ・Winzervesper ウイントアーヴェスパー
  - ・Leberknodel レーバークネーデル
  - ・Semmelknodel ゼンメルクネーデル
  - ・Eisbein アイスバイン
  - ・Apfelwein アプフェルヴァイン
  - ・Hering ヘリング

## ●ワイン産地の区画

区画	意味	数
Bestimmtes Anbaugebiet ベシュティムテス・アンバウゲビート	特定ワイン生産地域	13地域
Bereich ベライヒ	地区	42地区
Lage ラーゲ	Großlage グロースラーゲ	集合畑
	Einzellage アインツェルラーゲ	単一畑



● **ワイン産地 Bestimmtes Anbaugebiet** 13特定ワイン生産地域名

- 1 Ahr アール
- 2 Mosel モーゼル
- 3 Mittelrhein ミッテルライン
- 4 Rheingau ラインガウ
- 5 Nahe ナーエ
- 6 Rheinhessen ラインヘッセン
- 7 Pfalz ファルツ
- 8 Hessische Bergstraße ヘシッシェ・ベルクシュトラーセ
- 9 Franken フランケン
- 10 Württemberg ヴュルテンベルク
- 11 Baden バーデン
- 12 Saale-Unstrut ザーレ=ウンストルート
- 13 Sachsen ザクセン

● **主要品種 (栽培面積順) (2021 年)**

ドイツには交配品種が多数あるが、1990年代以降栽培品種は大きく変化。2000年代には有機農法に取り組む生産者が増えるとともに、耐カビ性品種(=PIWI品種) が注目されるようになった。黒ブドウのRegent レгент、白ブドウのCabernet Blanc カベルネ・ブランなど。

《白ブドウ》

70、80年代初頭にかけてもはやされた Müller-Thurgau ミュラー・トゥルガウ、Kerner ケルナーなどの交配品種の栽培面積は減少し、2005年以降Riesling リースリングを筆頭に国際的な辛口白ブドウ品種 (Grauburgunder グラウブルグンダー、Weißburgunder ヴァイスブルグンダー、Chardonnay シャルドネなど)は増加に転じた。

順位	品種名	別名/交配	割合※
1	Riesling リースリング	= Rheinriesling ラインリースリング	23.4%
2	Müller-Thurgau ミュラー・トゥルガウ	=Rivaner リヴァーナー = Riesling x Madeleine Royale マドレーヌ・ロワイヤル	11.1%
3	Grauburgunder グラウブルグンダー	= Ruländer ルーレンダー = Pinot Gris ピノ・グリ	
4	Weißburgunder ヴァイスブルグンダー	= Pinot Blanc ピノ・ブラン = Klevner クレヴネール	
5	Silvaner シルヴァーナー		
6	Chardonnay シャルドネ		
7	Kerner ケルナー	=Trollinger トロリンガー x Riesling	
8	Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン		
9	Bacchus バッフス	= (Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau	
10	Scheurebe ショイレーベ	= Riesling x Bukettraube ブケットトラウベ	

※白ブドウ・黒ブドウの栽培面積の合計を100%としたときに占める割合

## 《黒ブドウ》

1980年代初頭には、11~13%ほどしかなかった黒ブドウ品種は、Spätburgunder (シュペートブルグンダー) と Dornfelder (ドルンフェルダー) を中心に栽培面積を増やし、95年には20%を超え、2005年には約37%とピークに達した。2017年以降、赤ワイン用ブドウ品種の割合は33%台で落ち着いている。

順位	品種	別名/交配	割合※
1	Spätburgunder シュペートブルグンダー	= Pinot Noir ピノ・ノワール	11.3%
2	Dornfelder ドルンフェルダー	= Helfensteiner ヘルフェンシュタイナー × Heroldrebe ヘルロドレーベ	7.1%
3	Portugieser ポルトギーザー		
4	Trollinger トロリンガー	= Vernatsch フェルナッチ = SchiA.V.A. スキアーヴァ	
5	Lemberger レンベルガー	= Blaufränkisch ブラウフレンキッシュ	
6	Schwarzriesling シュヴァルツリースリング	= Müllerrebe ミュラーレーベ = (Pinot) Meunier (ピノ・)ムニエ	
7	Regent レгент	= (Silvaner × Müller-Thurgau) × Chambourcin シャンブールサン	
8	Merlot メルロ		
9	Sankt Laurent ザンクト・ラウレント		
10	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン		
12	Domina ドミナ	= Portugieser × Spätburgunder	

※白ブドウ・黒ブドウの栽培面積の合計を100%としたときに占める割合

## ドイツワイン法と品質分類

### ●新ワイン法

- ・2009年EUワイン市場改革に伴うワイン法改正による2ジャンルの明確化。  
地理的表示付きワイン (Wein mit geschützter Herkunftsangabe) ヴァイン・ミット・ゲシュッツター・ヘアクンフツァンガーベ)と、地理的表示なしワイン(Wein ohne geschützter Herkunftsangabe ヴァイン・オーネ・ゲシュッツター・ヘアクンフツァンガーベ)。
- ・2021年からの新ワイン法によって、格付けの基準が“地理的呼称範囲”へと変わった。

#### 1. 地理的表示付きワイン(原産地呼称保護ワイン:g.U.)

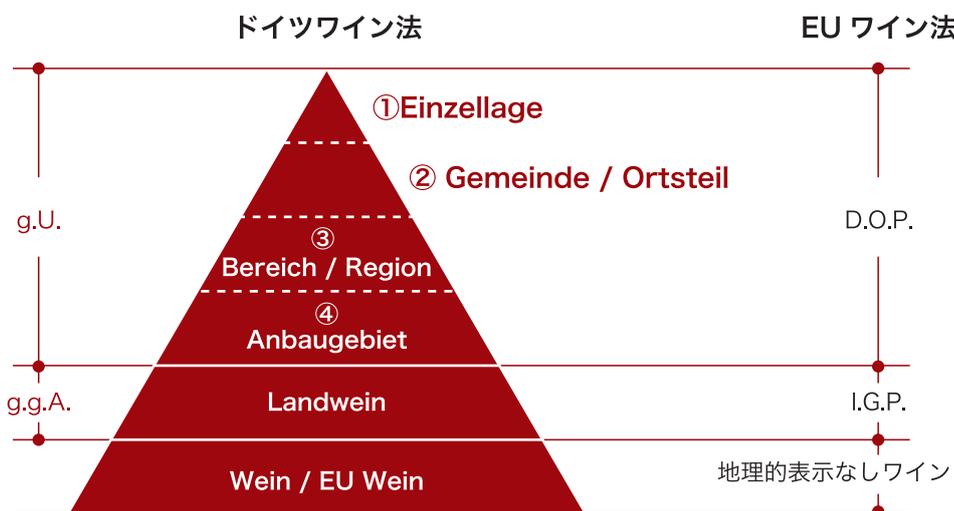
- ・ドイツワイン法に基づくトップカテゴリー。
- ・2021年からの新ワイン法では以下4段階の格付けとなる。
  - ① Einzellage アインツェルラーゲ：単一畑名ワイン
  - ② Gemeinde ゲマインデ / Ortsteil オルツタイル：市町村名/その区域名ワイン
  - ③ Region レギオン / Bereich ベライヒ：ベライヒ名/集合畑名ワイン
  - ④ Anbaugebiet アンバウゲビート：生産地域名呼称ワイン

#### 2. 地理的表示付きワイン(地理的表示保護ワイン:g.g.A.): Landwein ラントヴァイン

トップカテゴリーよりも生産規定は緩和されたカテゴリー。  
 〈Landweinの条件〉  
 Landwein指定地域で生産したブドウを85%以上使用・Landwein指定地域は26。  
 味の規格は基本的にTrocken(トロッケン=辛口)、Halbtrocken (ハルプトロッケン=中辛口)とする。  
 ただし、2021年より撤廃。

#### 3. 地理的表示なしワイン：Wein ヴァイン / EU Wein

従来の“Tafelwein ターフェルヴァイン”に相当。  
 収穫年、ブドウ品種を表記できるものもある。



## ●Prädikatswein プレディカーツヴァイン

- ・2021年からの新ワイン法により、Prädikatsweinの肩書が"原産地呼称保護ワイン (g.U.)" の中の、単一畑を名乗るワインで、残糖値20g/ℓ以上で補糖(=シャプタリザシオン)していないワインに対して、必須記載事項となる。
- ・Qualitätsweinクヴァリテーツヴァインとの最大の違いは補糖ができないことで、その他の生産条件は基本的にQualitätsweinの規定に準じる。
- ・収穫時の果汁糖度によって以下の6段階の肩書があり、ブドウの果汁糖度が高いほど格が高い。
  - ① Trockenbeerenauslese トロッケンベーレンアウスレーゼ  
貴腐ブドウで造られたワイン (収穫時の最低果汁糖度※1:150~154°Oe※2)
  - ② Eiswein アイスヴァイン  
-7℃以下の寒気のなか、樹上で凍結したブドウを、凍結した状態で搾汁し醸造したワイン。  
最低果汁糖度はBeerenausleseの規定に準ずる (110~128°Oe)
  - ③ Beerenauslese ベーレンアウスレーゼ  
過熟か貴腐ブドウで造ったワイン (110~128°Oe)
  - ④ Auslese アウスレーゼ  
完熟か、一部貴腐の付いたブドウで造ったワイン (88~105°Oe)
  - ⑤ Spätlese シュペートルレーゼ  
完熟したブドウで造ったワイン (80~95°Oe)
  - ⑥ Kabinett カビネット  
熟したブドウで造ったワイン (70~85°Oe)

※1 ブドウ品種、栽培地域によって異なる

※2 °Oe=Oechsle(エクスレ) 134p参照

### 《Prädikatsweinの条件》

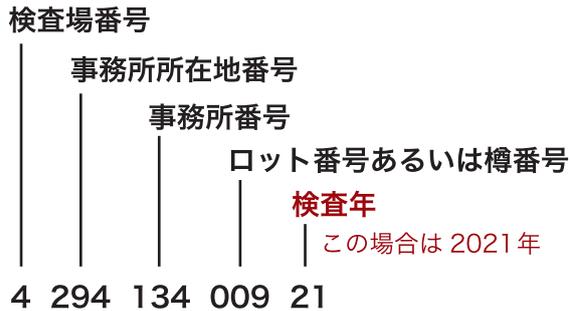
- ・13地域のうちいずれか1つの地域内で栽培・収穫されたブドウを100%使用すること。
- ・各地域で許可されているブドウ品種を用いること。
- ・補糖は一切禁止。
- ・ワインは公的機関による品質検査を受け、公的検査番号 (Amtliche Prüfungsnummer アムトリッヒェ・プ リューフングスヌマー=A.P.Nr. アー・ペー・ヌマー (134p参照) をラベルに表示しなければならない。
- ・新ワイン法では、生産規定はg.U.として引き継がれる。

## ●Qualitätswein クヴァリテーツヴァイン

### 《Qualitätsweinの条件》

- ・13地域のうち1つの地域内で栽培・収穫されたブドウを100%使用すること。
- ・各地域で許可されているブドウ品種を用いること。
- ・アルコール発酵に必要な糖분을補うための補糖は許される。
- ・公的機関による品質検査を受け、A.P.Nr. をラベル表示すること。

## ●A.P.Nr. アー・ペー・ヌマー (公的検査番号)の読み方



## ●残糖値とワインのタイプ(ラベル表記は任意)

- ・Trocken (トロッケン)  
残糖値4g/L以下か、総酸度と残糖値の差が2g/L以下であれば9g/Lまで。
- ・Halbtrocken (ハルプトロッケン)  
Trockenを上回り残糖値12g/L以下か、総酸度と残糖値の差が10g/L以下であれば18g/Lまで。
- ・Lieblich (リープリッヒ)  
Halbtrockenを上回り、残糖値45g/L以下の甘口。
- ・Süß (ズュース)  
残糖値45g/L以上の甘口。
- ・Feinherb (ファインヘルプ)  
法的な数値基準はないオフドライ。残糖値はHalbtrockenの基準を若干上回っているが、酸やミネラルのバランスで、甘味が抑制されて感じられる場合に使用されることが多い。

## ●Oechsle (エクスレ、糖分測定法)

- ・ドイツ人技師Ferdinand Oechsle(フェルディナンド・エクスレ)が1830年代に提唱した比重計によるブドウ果汁の糖度測定法で、1971年のドイツワイン法の肩書き(格付け)の基準。
- ・比重計で表される数値を"エクスレ"と呼び、ドイツ以外ではスイス、ルクセンブルクでも用いられる。

## ●süBreserve (ズュースレゼルヴェ)

発酵後に添加されることがある未発酵のブドウ果汁のことで、早摘みされ、糖度が低く酸度の高い果汁から醸造した廉価なワインの甘みを調整し、酸度とのバランスをとるために、全体の25%以内の量で使用することが認められている。

## 【スパークリングワイン】

### ●弱発泡性ワイン : Perlwein (ペールヴァイン)

- ・ガス圧は20°Cで1~2.5bar、アルコール7度以上のもの。
- ・イタリアのFrizzante(フリッツァンテ)、フランスのPétillant (ペティヤン) に相当する。
- ・炭酸は一次発酵に由来するものと、スティルワインに添加したものとがある。
- ・Perlweinの品質はベースとなるワインに左右され、最上のもはQualitätsperlwein b.A. (クヴァリテーツペールヴァイン b.A.: 特定生産地域呼称高品質ペールヴァイン) であるが、この場合、そのワインの一次発酵で生じた炭酸でなければならない。

### ●発泡性ワイン: Schaumwein (シャウムヴァイン)、Sekt(ゼクト)

Schaumwein は発泡性ワインの総称で、ベースワインにより以下に分かれる。

<Schaumwein>

- ・ガス圧20°Cで3.0bar以上、アルコール9.5度以上のもの。
- ・色や生産国、生産年などが異なるワインをブレンドしたベースワインを用いることができる。

<Sekt=Qualitätsschaumwein>

- ・ガス圧は20°Cで3.5bar 以上、アルコール 10 度以上。
- ・ベースワインの基準はSchaumweinと同じ。

<Deutscher Sekt (ドイッチャー・ゼクト)>

- ・ドイツ国内産のベースワイン (Landwein ラントヴァインの基準をクリアしたもの) から生産される。

<Sekt b.A. = Qualitätsschaumwein b.A.>

- ・Qualitätswein (クヴァリテーツヴァイン)から生産される。
- この中に、以下の2つのカテゴリーがある。

1、Winzersekt (ヴィンツァーゼクト)

- ・生産者が自家栽培したブドウで自家醸造したベースワインを、自家醸造もしくは専門業者に委託して発泡性ワインに仕立てたもの。
- ・伝統的瓶内二次発酵で、製造期間は一次発酵を含めて9ヶ月以上。

2、Crémant (クレマン)

- 高品質な Sekt b. A. で、手作業による収穫、全房圧搾などの厳しい制限あり。
- 150kgのブドウからの搾汁は100L以下。
- 伝統的瓶内二次発酵で、製造期間は一次発酵を含めて9ヶ月以上。

●Schaumwein (シャウムヴァイン)、Sekt (ゼクト)の甘辛度表示

Schaumwein Sektの甘辛度はChampagne (シャンパーニュ) と同じ残糖量 で分けられている。ただしdosageはなし。

甘辛度	表示	残糖量 ※1
辛口 ↑ ↓ 甘口	Brut Nature ブリュット・ナトゥア※2 / Naturherb ナトゥアヘルブ	3g/ℓ 未満
	Extra Brut エクストラ・ブリュット	0~6g/ℓ
	Brut ブリュット	12g/ℓ 未満
	Extra Trocken エクストラ・トロッケン	12~17g/ℓ
	Trocken トロッケン	17~32g/ℓ
	Halbtrocken ハルプトロッケン	32~50g/ℓ
	Mild ミルト	50g/ℓ 超

※1 1 ±3g/ℓ までの許容範囲あり

※2 Dosage (ドサーージュ) していない場合のみ

●Pét-Nat (ペット・ナット)

- ・一次発酵の途中で瓶詰めして、炭酸をワインに溶け込ませる Méthode Ancestrale (メトード・アンセストラル)と同様の製法で醸造するスパークリングワインで、2015年産からドイツの若手バイオワイン生産者達が醸造している。野生酵母で発酵し、亜硫酸他何も添加しない。
- ・Pét-Natは本来Pétillant Naturel(ペティヤン・ナチュレル)の略だが、炭酸の気圧は3.0barを超えるものもあり、その場合 PerlweinではなくSchaumweinに分類される。
- ・完全発酵してもアルコール11度前後。

## 【ロゼワイン】

Roséwein ロゼワイン /Rosé	<ul style="list-style-type: none"> <li>・赤用品種のみから造られた、淡い、もしくは明るい色調のワイン</li> <li>・地理的表示のないワインは、赤・白ワインをブレンドして造ることができるが、ラベルには“Rosé”と表記できない</li> </ul>
Weißherbst ヴァイスヘルプスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・単一の赤用品種から造られたロゼワインで、Qualitätswein クヴァリテーツヴァイン以上の品質である</li> <li>・95%以上は白ワインのように圧搾した果汁を用いる</li> <li>・色調の規定がないため、白ワインのような色調のものもある</li> </ul>
Blanc de Noirs ブラン・ド・ノワール	<ul style="list-style-type: none"> <li>・赤用品種を白ワインのように発酵前に圧搾して得た果汁から醸造したワイン</li> <li>・外見は基本的に白ワイン</li> <li>・2003年のEUの表記規定改訂によりドイツワインでも表記可能となった</li> <li>・Blanc de Noir (sが付いていない)、Weißgekeltert (ヴァイスゲケルテルト ヴァイス=白、ゲケルテルト=圧搾された)との表記も</li> </ul>
Rotling ロートリング	<ul style="list-style-type: none"> <li>・赤白ワイン用品種を混醸した、淡い赤色もしくは明るい赤色のロゼワイン(白ワイン・赤ワインのブレンドではない)</li> <li>・生産地域によって以下のように独特の名称のものがある  <ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;Schillerwein シラーヴァイン&gt;:Württemberg ヴュテンベルグ産</li> <li>&lt;Badisch Rotgold&gt;:Badenバーデン産</li> <li>&lt;Schieler シーラー&gt;:Sachsen ザクセン産、伝統的に混植混醸</li> </ul> </li> </ul>

## ブドウ畑の格付け

### ●VDP.Die Prädikatsweingüter: プレディカーツヴァイン醸造所連盟

- ・ドイツのブドウ畑の格付けを推進している生産者団体。
- ・1910年に全国組織ドイツ・ナトゥアヴァイン競売者連盟(VDNV)として設立され、2000年から現名称に。
- ・加盟生産者は厳しい自主規制に基づいて毎年様々な面から検査されており、近年、約200の生産者が加盟している。
- ・2012年より4段階の格付けに。

#### VDP.の4段階の品質基準(キャップシールに表記可能)



※ドイツワイン法上の集合畑を指すGroßlage (グロースラーゲ)とはまったく別の表記で、VDP. 独自の調査に基づき選定された区画。この区画で造られた辛口ワインはVDP. Großes Gewächs (グロース・ゲヴェクス) と称する。

## 特定ワイン生産地域 (2021年)

ワイン生産地域 (生産量順)		特徴	主要品種		
1	Rheinessen ラインヘッセン 27,159ha	・丘陵地帯で“千の丘のある地方”。聖母教会周囲のリープフラウミルヒ。 ・ドイツ最大のワイン生産地域で栽培面積は約27,000ha。	白	Riesling(19.0%), Müller-Thurgau (14.6%), Dornfelder(約11.8%), Spätburgunder(5.4%)	72.7%
			赤		27.3%
2	Pfalz ファルツ 23,759ha	・ドイツで最も温暖な気候の地域。 ・1991年に若手醸造家5人が、また2000年頃に別の若手5人組が団体結成。品質向上に熱心な産地。	白	Riesling(25.1%),Grauburgunder(8.5%), Müller-Thurgau(7.1%) Dornfelder (11.3%), Spätburgunder (7.2%), Portugieser(4.8%)	67.0%
			赤		33.0%
3	Baden バーデン 15,783ha	・ドイツ最南,9つのペライヒ。 ・南北約400キロメートル。	白	Müller-Thurgau (14.4%), Grauburgunder (14.3%), Spätburgunder (32.8%)	60.8%
			赤		39.2%
4	Mosel モーゼル 8,664ha	・Rheingauと並んでRieslingの銘醸地。 ・粘板岩土壌、斜面の4割が30度を超える急斜面の畑 (= Steillage シュタイルラーク)	白	Riesling(62.5%), Müller-Thurgau (9.4%),Elbling (5.1%), Spätburgunder(4.3%),Dornfelder(2.6%)	90.7%
			赤		9.3%
5	Württemberg ヴェルテンベルク 11,358ha	・ドイツ最大の赤ワイン産地、最南の地 ・生産量の8割が協同組合産・1人当たりの年間消費量47.5L	白	Riesling(18.7%)	34.0%
			赤	Trollinger(17.2%),Lemberger(15.7%), Spätburgunder(11.5%),Schwarzriesling(11.0%)	66.0%
6	Franken フランケン 6,174ha	・ドイツのTrockenは残糖9g/ℓ以下だが、独自基準の4g/ℓ以下 ・ボックスボイテル型のボトル・独におけるシルバーナの起源 ・メイン川	白	Silvaner (25.0%), Müller-Thurgau (23.1%)	82.3%
			赤	Domina (4.9%), Spätburgunder(4.5%)	17.7%
7	Nahe ナーエ 4,237ha	・1990年以降、高品質Riesling ・赤白のBurgunder系品種の産地。	白	Riesling(29.0%),Müller-Thurgau(11.6%), Dornfelder(9.3%), Spätburgunder(6.8%)	76.6%
			赤		23.4%
8	Rheingau ラインガウ 3,197ha	・モーゼルと並ぶドイツ二大銘醸地。リースリングが多い。 ・1775年よりJohannisberg ヨハニスベルクで貴腐ワインが醸造される ・赤ワインの産地 "Assmannshausen アスマンスハウゼン" ・若手醸造家を育てるガイゼンハイム大学がある。	白	Riesling (77.4%)	85.7%
			赤	Spätburgunder (12.2%)	14.3%
9	Ahr アール 564ha	・赤ワインの生産比率が最も高く、栽培比率が80%を超える ・ドイツ西部の最北の生産地	白	Riesling(8.1%)	19.1%
			赤	Spätburgunder(64.9%)	80.9%
10	Saale-Unstrut ザーレ=ウンストルト 837ha	・ドイツ最北の生産地、1990年東西ドイツ統合で新たに加わった ・南向き急斜面地	白	Müller-Thurgau(15.0%),Weißburgunder(13.5%), Dornfelder(6.6%),Portugieser(4.3%)	76.0%
			赤		24.0%
11	Hessische Bergstraße ベシツシェ・ベルクシュトラーゼ 462ha	・栽培面積が最小 ・90% オフドライ ・ドイツのToscana トスカーナとも称される温暖な気候で、花崗岩土壌において主にRieslingが栽培されている	白	Riesling (37.5%), Grauburgunder(12.9%), Spätburgunder (11.1%)	79.0%
			赤		21.0%
12	Sachsen ザクセン 509ha	・ドイツ最東、エルベ河沿。州都Dresden ドレスデンと磁器で有名なMeißen マイセンがある	白	Riesling(13.2%),MüllerThurgau (12.7%), Weißburgunder(12.1%), Spätburgunder(8.5%),	81.2%
			赤		18.8%
13	Mittelrhein ミッテルライン 468ha	・約85%以上のブドウ畑が傾斜30度以上の急斜面にある ・城塞が両岸に点在する風光明媚な地域で、ユネスコの世界遺産に登録された	白	Riesling (63.9%), Müller-Thurga (4.7%), Spätburgunder(10.4%)	84.5%
			赤		15.5%

## 著名な地区・銘醸畑

地区 (Bereich)	市町村名	畑名 (Lage)
--------------	------	-----------

### ● Rheinhessen ラインヘッセン

Bingen ビンゲン	Bingen ビンゲン	Scharlachberg シャーラッハベルク
Nierstein ニアシュタイン	Nackenheim ナッケンハイム	Rothenberg ローテンベルク

### ● Baden バーデン

Bodensee ボーデンゼー
-----------------

### ● Mosel モーゼル

Burg Cochem ブルク・コッヘム	Wiltingen ヴィルティンゲン	Uhlen ウーレン
Bernkastel ベルンカステル	Erden エルデン	Prälat プレラート
	Wehlen ヴェーレン	Sonnenuhr ゾンネンウーア
	Bernkastel ベルンカステル	Doctor ドクトール
	Piesport ピースポート	Goldtröpfchen ゴルトトレプヒェン
Ruwertal ルーバータール	Eitelsbach アイテルスバッハ	Karthäuserhofberg カルトホイザーホーフベルク
Saar ザール	Wiltingen ヴィルティンゲン	Scharzhofberg シャルツホーフベルク

### ● Franken フランケン

Steigerwald シュタイガーヴァルト	Castell カステル	Schlossberg シュロスベルク
------------------------	--------------	---------------------

### ● Rheingau ラインガウ

Johannisberg ヨハニスベルク	Assmannshausen アスマンズハウゼン	Höllenberg ヘレンベルク
	Johannisberg ヨハニスベルク	Schloss Johannisberg シュロス・ヨハニスベルク
	Winkel ヴィンケル	Schloss Vollrads シュロス・フォルラーツ
	Hattenheim ハッテンハイム	Steinberg シュタインベルク
	Hochheim ホッホハイム	Hölle ヘレ

### ● Saale-Unstrut ザーレ = ウンストルート

Thüringen チューリングゲン		
Schloss Neuenburg シュロス ノイエンブルク	Karsdorf カースドルフ	Hohe Gräte ホーエ・グレーテ

### ● Hessische Bergstraße ヘシッシェ・ベルクシュトラーセ

Starkenburg シュタルケンブルク	Heppenheim ヘッペンハイム	Centgericht ツェントゲリヒト
-----------------------	--------------------	----------------------

### ● Sachsen ザクセン

Meissen マイセン	Proschwitz プロシュヴィッツ	Schloss Proschwitz シュロス・プロシュヴィッツ
--------------	---------------------	-------------------------------------

### ● ドイツワイン用語

- ・ Steillage シュタイルラーゲ → 斜度 30% 以上のブドウ畑
- ・ Terrassenlage テラッセンラーゲ → 急斜面にテラス状に仕立てられたブドウ畑
- ・ Fuder フーダー → モーゼルで伝統的に使われている容量 1000ℓ の木樽
- ・ Abstich アブシュティッヒ → 滓引き

# 18 Austria オーストリア



〈Austria〉

- 01 Niederösterreich ニーダエスタライヒ州
- 02 Wien ウィーン州
- 03 Burgenland ブルゲンラント州
- 04 Steiermark シュタイヤーマルク州

## プロフィール (2021年)

栽培面積	44,913ha (白ブドウ約70%)
年間生産量	2,398,409hℓ (生産者数:11,022軒)→80%が国内消費される(2020年) 1人当たりの年間消費量:29.9ℓ(2020年)
輸出入量	輸出量633,570hℓ、輸入量720,130hℓ(2019年)。輸出市場の嗜好に一喜一憂することのない
地	産地消的構造が特徴。オーストリアワインのみ購入する消費者は47.3%と極めて高い。
気候	大陸性気候
土壌	①固結性土壌(岩)⇒ミネラル感 ②非固結性土壌(土)⇒フルーティー
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北緯47~48度でフランスのブルゴーニュ地方とほぼ同じ緯度。</li> <li>・降雨量は少なく、ドイツに比べて温暖。</li> <li>・春の発芽から秋の落葉までの生育期間は品種によって異なるが、およそ200日間に及ぶ。</li> <li>・東部の保水性が少ない土壌の斜面畑では灌漑が一般的。</li> <li>・寒暖差を調整するドナウ川や、霧を発生させて貴腐ブドウを生み出すノイジードラーゼ(湖)といった水の影響がある。</li> <li>・最も標高の高い産地は、シュタイヤーマルクのサウサール地区にあり、キッツェックやザンクト・広く知られている。また、同時に「ワイン生産者兼居酒屋(=ブッシュェンシャンク)」も意味する。</li> </ul>

- ・ブッシュェンシャックとは「居酒屋」の意味で法的に規定された言葉である。
- ・ニーダーエスタライヒ州とブルゲンラント州だけで全栽培面積の88.2%を占めている。

### 歴史

5千年前～1万年前	温暖な間氷期にブドウはドナウ渓谷を通してオーストリアの地に到着したと考えられる。
紀元前700年頃	栽培の最古の痕跡はケトル人によるもの。
1860年	世界最古の醸造学校設立
1907年	オーストリア最初のワイン法制定。
1985年	シュトゥットガルトのスーパーでジエチレングリコールが添加された1983年のル スト産のワインが発見された。
1995年	EU加盟。EUワイン法の枠内で運営を行う。
2003年	ヴァインフィアテルDAC発足。

### ●主要品種(栽培面積順 2021年)

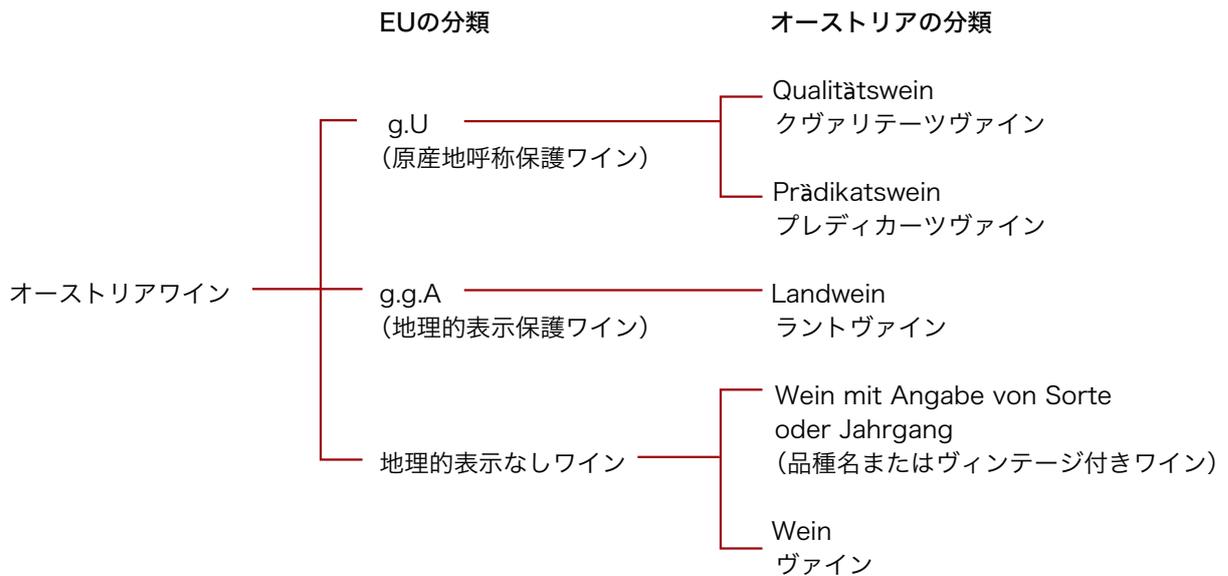
- 白ブドウ26品種、黒ブドウ14品種の計40品種がg.Uとg.g.Aのワインに対して許可されている。
- ☆多品種の混植はGemischter Satzゲミシュター・サッツと呼ばれ、混醸して醸造する。

	品種名	割合※
白ブドウ	1位 Grüner Veltliner グリュナー・ヴェルトリーナー	32.5%
	2位 Welschriesling ヴェルシュリースリング	6.6%
	3位 Riesling (Rheinriesling) リースリング(ラインリースリング)	4.5%
黒ブドウ	1位 Zweigelt ツヴァイゲルト	13.9%
	2位 Blaufränkisch ブラウフレンキッシュ	5.9%
	3位 Merlot メルロ	1.8%

※白ブドウ・黒ブドウの栽培面積の合計を100%としたときに占める割合

## ワイン法と品質分類

オーストリアは1995年にEUに加盟した関係で、現行のオーストリアワインの国内法もEUのワイン法の枠内で運営され、次のように品質区分がなされている。



KMW糖度(Klosterneuburger Mostwaageクロスターノイブルガー・モストヴァーゲ)

- ・1869年に開発したワインを造る前の果汁糖度を測る糖度単位。
- ・純粋な糖のみの重量%を示す方法。
- ・KMWで17%はBrixでは20.1となり、ドイツのエクスレでは83.8度。

●原産地呼称制度D.A.C.

(Districtus Austriae Controllatus ディスクトゥリクトゥス・アウストリアエ・コントロラトゥス)

- ・2002年ヴィンテージ以降、品種と糖度に基づくドイツ式分類に加え、原産地に基づくラテン式分類、つまりフランスのAOCやイタリアのD.O.C.G./D.O.C.のような原産地呼称制度を積極的に推奨している。
- ・DACを含む限定的生産地域は18
- より広範囲の生産地域、包括的生産地域は9
- さらにそれらは3つのブドウ栽培地方名に分類される。

ブドウ栽培地方名(3)	包括的生産地域(9)	限定的生産地域(18)
Weinland ヴァインラント	Niederösterreich ニーダーエスタライヒ州	①ヴァッハウ D.A.C. Wachau D.A.C.(2020年認定) ②クレムスタール D.A.C. Kremstal D.A.C. ③カンプタールD.A.C. Kamptal D.A.C ④トライゼンタールD.A.C. Traisental D.A.C. ⑤ヴァーグラム Wagram ⑥ヴァインフィアテル D.A.C. Weinviertel D.A.C. ⑦カルヌントウム D.A.C. Carnuntum D.A.C. ⑧テルメンレギオン Thermenregion
	Burgenland ブルゲンラント州	⑨ノイジードラーゼ D.A.C. Neusiedlersee D.A.C. ⑩ライタベルク D.A.C. Leithaberg D.A.C. ⑪ロザリア D.A.C. Rosalia D.A.C. ⑫ミッテルブルゲンラント D.A.C. Mittelburgenland D.A.C. ⑬アイゼンベルク D.A.C. Eisenberg D.A.C. ⑭ルスター・アウスブルッフ D.A.C. Ruster Ausbruch D.A.C.
	Wien ウィーン州	⑮ウィーン Wien (ヴィーナー・ゲミシュター・サッツ Wiener Gemischter Satz D.A.C.)
Steierland シュタイヤーラント	Steiermark シュタイヤーマルク州	⑯ヴルカンラント・シュタイヤーマルク D.A.C. Vulkanland Steiermark D.A.C. ⑰ズュートシュタイヤーマルク D.A.C. Südsteiermark D.A.C. ⑱ヴェストシュタイヤーマルク D.A.C. Weststeiermark D.A.C.
Bergland ベルクラント	オーバーエスタライヒ州 ザルツブルク州 ケルンテン州 チロル州 フォアアルベルク州	

地理的表示なしワイン

- ・オーストリア国内で収穫されたブドウが原料。
- ・ホイリゲの場合はヴィンテージ表記が必須。

地理的表示保護ワイン

- ・ラントワインと表示できる。
- ・単一のブドウ栽培地方(ヴァインラント、シュタイヤーラント、ベルクラントのいずれか)のみのブドウから造られる。
- ・使用ブドウは40許可品種のみ。

原産地呼称保護ワイン

- ・クヴァリテーツヴァイン、カビネット、D.A.C.、プレディカーツヴァインの4つに属する。

Qualitätswein クヴァリテーツヴァイン	単一の生産地域内で収穫されたブドウから造られる
------------------------------	-------------------------

Kabinett カビネット	最低糖度は17°KMW 残糖は最大9g/ℓ ワインの潜在アルコールは最大13% 補糖不可、ワインへの糖分添加不可
DAC	クヴァリテーツヴァインは、当該産地がDACステータスを申請し、それが地方、国家農務省委員会を経てオーストリア農業・地域・観光省によって承認され、大臣通達が出されることでDACないしDistrictus Austriae Controllatusと呼ばれることになる。 この名前は当該産地呼称とつなげて表記されなければならない。
Prädikatswein プレディカーツヴァイン	プレディカーツヴァインは、ある特定の製法で造られたクヴァリテーツヴァインであり、以下の6つのカテゴリーに分かれる。 ①Spätlese シュベートルーゼ: 完熟ブドウで造られる。 ②Auslese アウスレーゼ: 完熟し、粒よりしたブドウから造られる。 ③Beerenauslese ベーレンアウスレーゼ: 過熟または貴腐ブドウから造られる。 ④Eiswein アイスヴァイン: 収穫時に凍結したブドウから造られる。 ⑤Strohwein シュトロヴァイン/Schilfwein シルフヴァイン: 藁(わら)や葦(あし)のマットの上で、ないし他の手段で空中に浮かせた形で3カ月以上乾燥させたものを発酵して造る。 ⑥Trockenbeerenauslese トロッケンベーレンアウスレーゼ(TBA): 大半が貴腐化したブドウないし特に乾燥したブドウから造られる。

※Riedリート

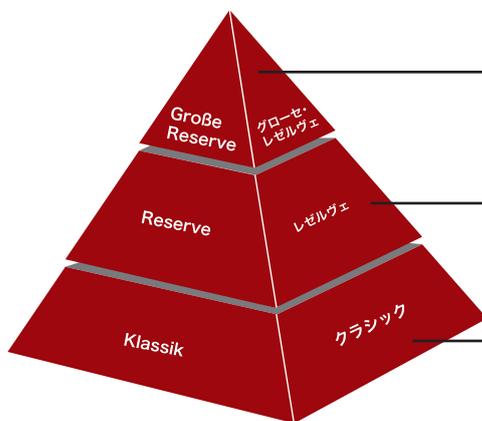
・法的に規定された単一畑から生まれるワイン。

※Österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung

エスタライヒシャー・ゼクト・ミット・ゲシュツツター・ウアシュプルングスベツァイヒヌング

・オーストリアの発泡ワインのうち、以下の要件を満たした原産地呼称保護ワインは、  
Österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung略して  
Österreichischer Sekt g.U オーストリアン・ゼクトg.Uと呼ぶことができる。

【オーストリアン・ゼクトg.U】



ブドウは単一地域内で手摘みで収穫、  
プレスされ、瓶内二次発酵の伝統的製法のみで生産、  
最低 30 カ月間滓とともに熟成される。

ブドウは単一のオーストリア連邦州内で手摘みで収穫、  
プレスされ、瓶内二次発酵で生産、  
最低 18 カ月間滓とともに熟成される。

ブドウは単一のオーストリア行政州内で収穫、  
プレスされ、すべてのスパークリングワインの  
製法が許され、最低 9 カ月間滓に触れて熟成される。

各レベルはさらに細かい品質保証基準をもつ。  
畑での作業や収穫の条件、収穫箱の高さ制限、  
柔らかなプレス、そして収穫制限など。

※Sturm シュトゥルム

・すぐに飲用されるべく販売される、部分的に発酵したブドウ果汁である。  
・収穫年の8月1日から12月31日まで販売が許可されている。

※Perlwein ペアルヴァイン

・ワイン、発酵中のワイン、ブドウ果汁、部分的に発酵したブドウ果汁から造られる。  
・最低1パール以上、最高2.5パール以下の炭酸ガスを含んだワインである。

※Schaumwein シャウムヴァイン

・アンセストラル法、シャルマ法、トラディシオネル法のいずれかによる発泡ワインである。  
・最低3パール以上。炭酸ガスを含む。原産地呼称なしのワインは炭酸ガス注入法可。

※Bergwein ベルクヴァイン

・オーストリアワインに伝統的に認められてきた表記である。  
・傾斜が26%を超える段丘や急斜面に植えられたブドウ樹から収穫したブドウを原料としたワイン。

## ワイン産地と特徴

### ●Niederösterreich=Lower Austria ニーダーエスタライヒ州

- ・栽培面積 27.160ha(オーストリア全体の60%)
- ・オーストリア東北部に位置し、最重要品種グリュナー・ヴェルトリーナーの本拠地。この州の栽培面積の49%を占める。
- ・8つの限定的生産地域に分かれる。
- ・気候風土 アルプス山脈からドナウ渓谷を通過して吹き抜ける冷風の影響を受ける。
- ・ワイン生産量 白ワイン:1,170,905hℓ、赤・ロゼワイン:341,449hℓ
- ・主要ブドウ品種 Grüner Veltliner グリュナー・ヴェルトリーナー  
Riesling リースリング  
Rotgipfler ロートギプフラー  
Zierfandler ツィアファンドラ  
Zweigelt ツヴァイゲルト
- ・地方料理と食材
  - ・小麦粉やジャガイモを使用した料理やデザートが多い。
  - ・鹿のローストや煮込み、イノシシなどの野生肉を使った料理。
  - ・川カマスや川鱒、鯉などの川魚が、バターや塩胡椒などのシンプルな味付けで食べられている。

#### 【産地】

##### ①WachauD.A.C. ヴァッハウ 1,291ha

- ・ユネスコの世界遺産に認定された美しいブドウ畑の景観。
- ・栽培比率はグリュナー・ヴェルトリーナーが63.1%を占める。リースリングは17.7%。
- ・オーストリアが設定したKMWの数値によって3段階に分けられる。  
Steinfeder シュタインフェーダー=華奢な野草、スティパ・ペンナータになぞらえて命名された。  
Federspiel フェーダーシュピール=鷹狩の道具に由来。  
Smaragd スマラクト=エメラルド色のトカゲに由来する。

#### [地方料理と食材]

Marillenknödel マリレンクヌーデル

Marillenと呼ばれるアプリコットが有名。アプリコットを小麦粉・トプフェン・卵でできた生地の中に入れてゆで、バターで炒ったパン粉をまぶした季節の料理。

##### ②KremstalD.A.C. クレムスタール 2,256ha

- ・グリュナー・ヴェルトリーナー主体でフレッシュでフルーツ主体の香りがある。

##### ③KamptalD.A.C. カンプタール 3,582ha

- ・北部の片麻岩のワインは最もパワフルな部類のたくましい味わいになる。

##### ④TraisentalD.A.C. トライゼンタール 851ha

- ・品種はグリュナー・ヴェルトリーナーが62%占め、その比率はほかのどの産地よりも高い。

##### ⑤Wagram ヴァーグラムD.A.C. 2,439ha (2021年ビンテージから)

- ・2007年にドナウラントから名称変更された産地。

##### ⑥WeinviertelD.A.C. ヴァインフィアテル 14,001ha

- ・最北に位置する最大の限定的生産地域であり、最初のD.A.C.。
- ・品種はグリュナー・ヴェルトリーナーが47%占める。
- ・ヴァインフィアテルD.A.C.(白)クラシックは2002年ビンテージから。レゼルヴェは2009年ビンテージから。

##### ⑦CarnuntumD.A.C. カルヌントウム 836ha

- ・栽培品種の比率のうち最大となるのはツヴァイゲルトで28%で、赤白比率は赤のほうが多い。
- ・2019年10月にD.A.C.に認定された。
- ・規定の中に3段階の等級がある。

Riedenwein単一畑名ワイン

Ortswein村名ワイン

Gebietswein地域名ワイン

### ⑧Thermenregion テルメンレギオン 1,901ha

- ・ウィーンの南に隣接し、ローマ帝国時代から硫黄泉で知られる。
- ・1985年、北のグンポルツキルヒエンと南のバード・フェスラウの2地域が合併して生まれた地域であり、北と南では造られるワインのタイプは全く異なる。
- ・微甘口、シュペートロート・ロートギブフラーはハプスブルク王宮で愛飲された神聖ローマ帝国皇帝にふさわしいワインとして知られる。

## ●Burgenland ブルゲンラント州

- ・栽培面積 11,904ha
- ・ワイン生産量 白ワイン 262,807hℓ 赤・ロゼワイン 355,296hℓ
- ・2001年に世界遺産に認定されたNeusiedlersee ノイジードラーゼ(ノイジードル湖)に面している。
- ・東西は最短で5kmという細長い州。
- ・ブルゲンラントとは「城塞の州」という意味。
- ・赤が主体で、オーストリアの赤ワインの半分はブルゲンラントで産出される。
- ・気候風土
  - ・Pannonien パノニア平原からの暖気が流れ込む、オーストリアの中でも特に温暖な産地である。
  - ・東端にある巨大な湖、ノイジードル湖が気温変化を和らげ、ワインに穏やかさをもたらす。
  - ・ブルゲンラントの大半は非固結性の土壌であり、ノイジードラーゼーやLeithaberg ライタベルク平地部分の砂礫質、Mittelburgenland ミッテルブルゲンラントやEisenberg アイゼンベルク平地部分の粘土質、ロザリアの砂質やローム質が代表的である。

### 【産地】

#### ①NeusiedlerseeD.A.C.ノイジードラーゼー 6,239ha

- ・北部はブルゴーニュから来たシトー派修道士たちが開拓した丘陵地であり、比較的涼しいこともあって、ブルゴーニュ品種であるピノ・ノワールとSt.Laurent ザンクト・ラウレントが成功している。
- ・特にザンクト・ラウレントに関してはここがオーストリア最高の産地。
- ・ノイジードラーゼーD.A.C.(赤)/レゼルヴェは2010年ヴィンテージ、クラシックは2011年ヴィンテージから

#### ②LeithabergD.A.C.ライタベルク 3,509ha

- ・D.A.C.品種 赤:Blaufränkisch ブラウフレンキッシュ  
白:Chardonnay シャルドネ  
Pinot Blanc ピノ・ブラン  
Gruener Veltliner グリュナー・ヴェルトリーナー  
Neuburger ノイブルガー
- ・ライタベルクD.A.C.の白は樽発酵、樽熟成されるワインが多い。
- ・ライタベルクD.A.C.(白・赤)/赤は2008年からヴィンテージ、白は2009年ヴィンテージから

#### ③RosaliaD.A.C.ロザリア 241ha

- ・ニーダエスタライヒ州とブルゲンラント州を分かつ最高標高750mのロザリア山脈の麓にあり、パノニア平原の影響が相対的に少なく、非固結性土壌と相まって、すっきりしてソフトでフルーティーな赤ワインとロゼワインを産出する。
- ・ロザリアD.A.C.(ロゼ・赤)/赤は2017年ヴィンテージから

#### ④MittelburgenlandD.A.C.ミッテルブルゲンラント 2,041ha

- ・ブルゲンラント州で最初のD.A.C.に認定された。
- ・ブラウフレンキッシュの栽培比率は最大で54.7%に達している。
- ・ミッテルブルゲンラントD.A.C.(赤)/2005年ヴィンテージから

- [地方料理と食材]
- ・Grammelpogatscherl グランメルポガチャル  
パノニア地方の特産料理。  
豚の背脂から作ったグランメルと呼ばれる脂を、ミルクパン生地で包み込んだもの。

#### ⑤EisenbergD.A.C.アイゼンベルク 505ha

- ・栽培比率をみると、D.A.C.品種であるブラウフレンキッシュが31.2%と最大である。
- ・ヴェルシュリースリング(14.7%)は高密度でミネラリー、気品高く、特に標高高いレヒニッツはオーストリア最上のエリアとも言われる。

- [地方料理と食材]
- Martini Gansl マティーニ・ガンズル  
11月11日の新酒(ホイリゲ)解禁の時期に1カ月くらい楽しめるガチョウの丸焼き。

## ⑥Ruster Ausbruch D.A.C. ルスター・アウスブルッフ 412ha

- ・2020年認定。主な品種はヴェルシュリースリング
- ・ルスト市で生産される貴腐の甘口ワイン
- ・生産地区はライタベルクD.A.C.の中にありルスト産辛口ワインには規定の下、ライタベルクD.A.C.を名乗ることができる。

## ●Wien=Vienna ウィーン州

- ・オーストリアの首都
- ・栽培面積 580ha
- ・ワイン生産量 白:20,744hℓ  
赤・ロゼ: 4,508hℓ
- ・主要ブドウ品種 Gemischter Satz ゲミシュター・サッツ(混植混醸)  
Riesling リースリング  
Pinot Blanc ピノ・ブラン  
Chardonnay シャルドネ  
Grüner Veltliner グリュナー・ヴェルトリーナー  
Pinot Noir ピノ・ノワール

### 【地方料理と食材】

Wiener Schnitzel ヴィーナー・シュニッツェル

- ・ハプスブルク帝国時代、当時帝国領であったミラノから伝わったとされている。
- ・現在は豚肉や鶏肉でも作られているがオリジナルは仔牛で作る料理である。  
Tafelspitzターフェルシュピッツ
- ・茹でた牛肉にホースラディッシュ入りリンゴのすりおろし、ペースト状のホウレン草、アサツキが入ったサワークリームのソースをつけて食べる。

### 【産地】

Wienウィーン(Wiener Gemischter Satz D.A.C. ヴィーナー・ゲミシュター・サッツ)

- ・産地の中心となる北のエリアでは、数多くの品種の混植混醸ワイン、ヴィナー・ゲミシュター・サッツの白ワインを産出している。
- ・ゲミシュター・サッツはウィーンのみならずオーストリアの伝統的なワイン。
- ・以前はホイリゲ用の安価な日常ワインという位置付けだったが、現在はウィーンを代表する高級ワインの地位を獲得した。
- ・2013年にヴィーナー・ゲミシュター・サッツ D.A.C.が認定された。

## ●Steiermark=Styria シュタイヤーマルク州

- ・スロヴェニアの北、ハンガリーの西にあるオーストリア南部の州。
- ・栽培面積 5,054ha
- ・州都Grazグラーツはウィーンに次いでオーストリア第二の都市。千年以上にわたり、採掘され続けている巨大鉄鉱山エルツベルク鉱山を擁する。
- ・気候風土  
オーストリアのトスカーナと呼ばれるほど風光明媚な丘陵地帯であるため、ビジュアル的には温暖なイメージがあるが、標高が高く実は冷涼。
- ・ウィーンではHeurige ホイリゲと呼ばれているホームメイドのワインをサービスする場所は、ここではBuschenschank ブッシュェンシャンクと呼ばれる。

### 【産地】

①Vulkanland Steiermark D.A.C. ヴルカンラント・シュタイヤーマルク 1,671ha

- ・乾燥したパノニア気候と湿った地中海気候の境界線上に位置している。

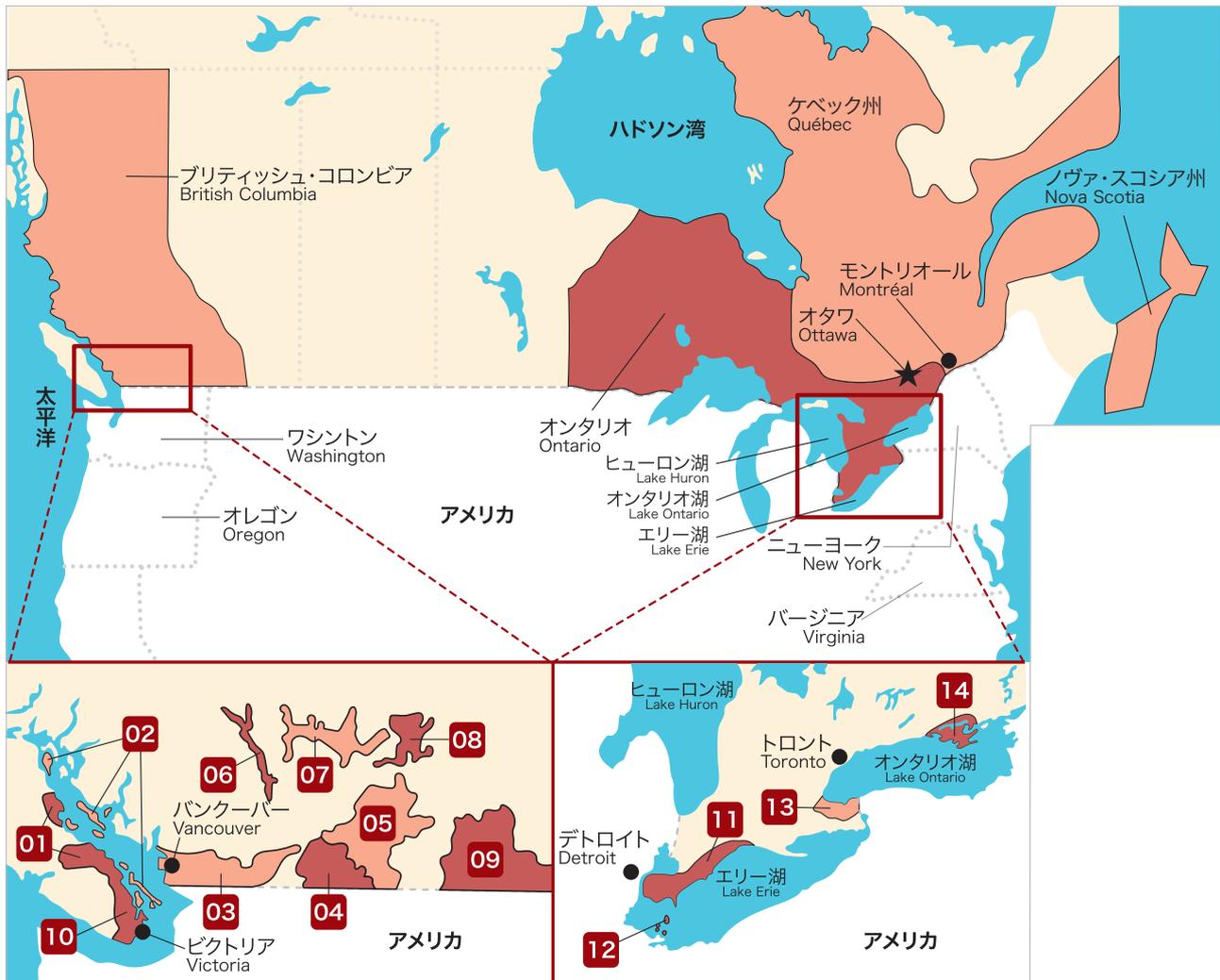
②Südsteiermark D.A.C. ズュートシュタイヤーマルク 2,744ha

- ・急斜面の続く標高の高い丘陵地帯であり、畑は驚くほどの急勾配である。

③Weststeiermark D.A.C. ヴェストシュタイヤーマルク 639ha

- ・Blauer Wildbacher ブラウアー・ヴィルトバッハー品種を早く収穫して、強烈な酸を持つロゼワインに仕上げたSchilcher「シルヒャー」で有名な産地。
- ・2018年にD.A.C.産地となった。
- ・シルヒャーにはスティルとスパークリングがある。

# 19 Canada カナダ



〈British Columbia プリティッシュ・コロンビア州〉

- 01 Vancouver Island バンクーバー・アイランド
- 02 Gulf Islands ガルフ・アイランズ
- 03 Fraser Valley フレーザー・ヴァレー
- 04 Similkameen Valley シミルカミン・ヴァレー
- 05 Okanagan Valley オカナガン・ヴァレー
- 06 Lillooet リルーエット
- 07 Thompson Valley トンプソン・ヴァレー
- 08 Shuswap シャスワップ
- 09 Kootenays クートネイ
- 10 Cowichan Valley カウチン・ヴァレー

〈Ontario オンタリオ州〉

- 11 Lake Erie North Shore レイク・エリー・ノースショア
- 12 South Islands サウス・アイランズ
- 13 Niagara Peninsula ナイアガラ・ペニンシュラ
- 14 Prince Edward County プリンズ・エドワード・カウンティ

〈Québec ケベック州〉

〈Nova Scotia ノヴァ・スコシア州〉

## プロフィール (2019年)

- 栽培面積** 約12,565ha  
**年間生産量** 約703,000hℓ  
**特徴**
- ・主要産地はオンタリオ Ontario州とブリティッシュ・コロンビア British Columbia州に集中しているが、他の州でも年々増えており2022年カナダ全体で620のワイナリーが存在する。そのうち200軒がスパークリングワインを製造している。
  - ・酒類の輸入・販売は州(準州)政府の専売であり、小売店は専売公社が経営し卸販売もしている。
  - ・2022年現在、Ontario州の専売公社”Liquor Control Board of Ontario(LCBO)は州内に680以上の酒販店、約400地域のコンビニエンスストア、小売ライセンスを持つ約450の食料品店等に卸売も行っている。
  - ・カナダワインの代表はアイスワインだが、近年寒冷な気候を生かし、高品質なスパークリングの生産量も増加。オンタリオ州では2014~18年で80%以上増加した。Pet Nut (Petillant Naturel)の生産も増えている。
- 歴史**
- ・1811年 Johann(John)SchillerがNew York州、Pennsylvania州の影響下、東部Ontario州で始める。西部British Columbia州はWashington州の影響を受けたので、両州の共通性は少ない。
  - ・1916年 禁酒法
  - ・1988年 米加自由貿易協定が結ばれる。
  - ・1990年頃以前は地元消費用の甘口ワイン造りが主流
  - ・1990年頃以降は近代醸造技術を駆使した国際水準のワインが増える。またアイスワインの製造も始まる。

### ●主要品種

- ・Vitis Vinifera種交配・交雑品種など合わせて80種以上栽培。

	品種名
白ブドウ	Riesling(アイスワインにも使われる)、Chardonnay、Gewürztraminer ゲヴュルツトラミネール、Vidal (Blanc) ヴィダル (ブラン) = Vidal 256 = Ugni Blanc ユニ・ブラン × Seibel セイベル 4986
黒ブドウ	Cabernet Sauvignon、Cabernet Franc(アイスワインにも使われる)、Merlot、Pinot Noir、Syrah、Baco Noir バコ・ノワール

## ワイン法

- ・1988年Ontario州において、ブドウ醸造業者資格同盟V.Q.A.(Vintners Quality Allianceヴィントナーズ・クオリティ・アライアンス) 制度が導入された。
- ・現在はBritish Columbia州を加えた2州でV.Q.A.制度が運用されている。
- ・Ontario州のワイン販売量の割合は、V.Q.A.ワイン33%、輸入ワイン58%(2017年)
- ・現在、カナダのワインは以下の3つのカテゴリーに大別できる。

### 1, Vintners Quality Alliance (V.Q.A.) 認証ワイン

- ・ブドウ醸造業者資格同盟 (V.Q.A.) の基準で認証された高品質ワイン。
- ・V.Q.A.の規定はOntario州とBritish Columbia州でそれぞれ内容が異なる。
- ・ラベルに“V.Q.A.”と単体で書かれている場合は、Ontario州のV.Q.A.認証ワインを意味し、British Columbia州のV.Q.A.認証ワインは“BC V.Q.A.”と書かれる。

#### Ontario州

- ・V.Q.A. OntarioがWine Authority(州政府から権限を委託された団体)として管理、運用。
- ・特定栽培地区はD.V.A.(Designated Viticultural Areas)として規定。

#### British Columbia州

- ・British Columbia Wine Authority(BCWA、独立行政法人格)が州政府から委託を受けて管理、運用。
- ・特定栽培地区はGI(Geographical Indication)として規定。

## 2, 100% Canadian Wine (Product of Canada)

- ・カナダ産ブドウ100%で造られる高品質ワイン。
- ・V.Q.A.がまだ採用されていない州(ノヴァ・スコシア州やケベック州)のワインや、上記2州(オンタリオ州、ブリティッシュコロンビア州)のワインでV.Q.A.の規定にあてはまらないワインなどが含まれる。

## 3, International Blends (インターナショナル・ブレンド)

- ・カナダ産原料と輸入した原料をカナダでブレンドして生産し、瓶詰したワイン。
  - ・"Estate Bottled"と明記するためには、"特定栽培地区内にあるワイナリーが所有または管理しているブドウ畑のブドウだけを使って造られたもの"でなければいけない。
- また、Ontario州とBritish Columbia州では、同じ特定栽培地区にある醸造施設で、醸造から瓶詰めまでを行うことが規定されている。

### ●ラベル表示に関するVQA規定

表示内容		Ontario州	British Columbia州
単一品種		85%以上	85%以上
産地	州	100%	100%
	D.V.A. / G.I.	85%以上	95%以上
	畑	100%	100%
収穫年		85%以上	85%以上

### ●カナダのアイスワインに関する規定

アイスワインは、外気温が-8°C以下になって、遅摘みブドウが樹上で凍った状態の時に収穫し、凍ったまま圧搾して造るデザートタイプの甘口ワインである。

- ・官能評価を含む検査義務。
- ・ビンテージの表記。
- ・同一原産地のブドウを100%使用し、ラベルに記載された原産地名のブドウが85%以上使用されていること。
- ・ブドウ品種は認可されたヴィテイスヴィニフェラ種またはヴィダルのみ。
- ・外気温マイナス8度以下で収穫すること(独はマイナス7度)。
- ・収穫されたブドウは畑と同じ原産地内のワイナリーで凍ったまま圧搾され醸造されること。
- ・圧搾後発酵タンク内でのブリックスは最低32度であること。ブレンド後の平均ブリックスが35度以上のマストを醸造すること。
- ・人工的に冷凍するなど糖分凝縮操作は認めない。タンクをマイナス4度以下に冷却もいけない。
- ・シャプタリザシオン禁止。
- ・瓶詰め時の残糖は100g/ℓ以上。
- ・生産者は収穫前にBCWAに対しアイスワインを造る意思表明をし、登録する。
- ・地理的表示は州名以外のG.I.であること。

#### 〈ブリティッシュ・コロンビア州の規定〉

- ・生産者は収穫の始まる前にアイスワインを造る意思があることを、BCWA(British Columbia Wine Authority ブリティッシュ・コロンビア・ワイン・オーソリテイ独立行政法人格)に告げ、登録しなければならない。
- ・地理的表示は、州名以外の G.I.でなければならない。

#### 〈オンタリオ州の規定〉

- ・スパークリング・アイスワインはスパークリングワイン及びアイスワインの製造規定を満たしていること。アイスワインは許可されたブドウ品種のみ使用可能。炭酸ガスは一次発酵または二次発酵で得られたものであること。ガス圧は通常のスパークリングワインと同じ3気圧以上。
- ・アイスワインをスパークリングワインのドサーージュに使用する時、容量の10%以上のアイスワインが含まれていなければならない。最終的な残糖は二次発酵の結果とアイスワインからの糖分を合わせて20g/ℓ以上でなければならない。また出来上がったワインにアイスワインの特徴が現れていなければならない。

## ワイン産地と特徴

### ●Ontario オンタリオ州

- ・栽培面積 約6900ha(2019年)。カナダ最大のブドウ栽培地
- ・生産量 約248,300hℓ (2019年) / アイスワインの平均生産量約5,500hℓ
- ・ワイナリー数 185(2019年)
- ・複数の大きな湖が隣接していることから、大陸性気候による暑さ寒さの厳しさから逃れられている。
- ・州内のアイスワイン用ブドウ生産量(2020年)
  - 1位 Vidal
  - 2位 Cabernet Franc
  - 3位 Riesling
- ・V.Q.A.ワイン用ブドウ生産量(2020年)
  - 1位 Chardonnay
  - 2位 Cabernet Franc、Merlot
  - 4位 Riesling
- ・収穫時期
 

8月中旬	フレンチハイブリッド
10月中旬	Vitis Vinifera種
11月中旬	遅摘み
12月中旬～1月初旬	アイスワイン用

#### 主な特定栽培地区

特定栽培地区(D.V.A.)	特徴
Lake Erie North Shore レイク・エリー・ノースショア	州の南西端に位置、ワイナリー数16 栽培面積約200ha、ワイン生産量1,243hℓ (2020年)
South Islands サウス・アイランズ	カナダ最南、Lake Erie North Shore の一部とPeelee(ピーリー) 島を含む9つの島からなるサブ・アペレーション
Niagara Peninsula ナイアガラ・ペニンシュラ	・栽培面積5,500haカナダ最大 ・97のワイナリー(2020年) ・州内ワイン生産量の50%以上。10のサブアペレーションがある。また地区内にある2つ以上のサブ・アペレーションを含むより大きなアペレーションとして Niagara Escarpment (ナイアガラ・エスカープメント) とNiagara-on-the-Lake (ナイアガラ・オン・ザ・レイク)がリジョナル・アペレーションに制定された
Prince Edward County プリンス・エドワード・カウンティ	Ontario湖北岸の東側に位置 栽培面積約160ha、2019年のワイン生産量2,091hℓ、ワイナリー数29

### ●British Columbia ブリテイッシュ・コロンビア州

- ・栽培面積 約4,249ha (2019年)。カナダ第2のブドウ栽培地
- ・ワイン生産量 297,000hℓ (2020年)
- ・州内のブドウ生産量28,895t(2020年)
  - 《白ブドウ》
    - 1位 Pinot Gris (ピノ・グリ、全ブドウ中2位)
    - 2位 Chardonnay
  - 《黒ブドウ》
    - 1位 Merlot(メルロ、全ブドウ中1位)
    - 2位 Pinot Noir (ピノ・ノワール)
- ・州内に9つのブドウ栽培地区、2019年現在約280のワイナリーがある。
- ・ワインツーリズムによる経済効果は大きく、毎年100万人が訪れ28億ドルを落とす。

## 主な特定栽培地区

特定栽培地区 (G.I.)	特徴
Vancouver Island バンクーバー・アイランド	2020年に初のサブリージョンのG.I.として Cowichan Valley (カウチン・ヴァレー) が認定
Gulf Islands ガルフ・アイランズ	2005年に認定
Fraser Valley フレーザー・ヴァレー	海洋性気候
Similkameen Valley シミルカミン・ヴァレー	"カナダのオーガニックの首都" と称されている
Okanagan Valley オカナガン・ヴァレー	・州内で最大の産地。州内のワイン生産量の90%以上を占める ・地区内に8のサブリージョンがあり、うち4つがG.I.に認められている。
Lillooet リルーエット	州内でもっとも古い町のひとつで、2018年にG.I.に認定
Thompson Valley トンプソン・ヴァレー	2018年にG.I.に認定
Shuswap シャスワップ	2018年にG.I.に認定
Kootenays クートネイ	2018年にG.I.に認定

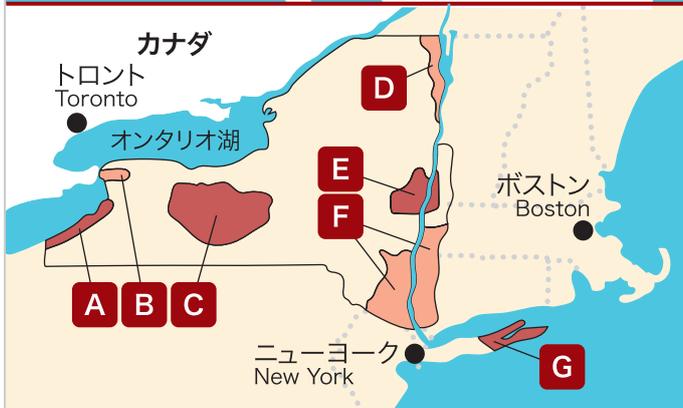
### ●Québec ケベック州

- ・栽培面積は800ha、ワイナリー数は125、ワイン生産量は225,000hℓ
- ・P.G.I. ワインの生産・品質管理等はQuébec州政府機関が管轄し、2018年にP.G.I. Québec Wineが、州内初のP.G.I.として認定された。
- ・現在、P.G.I. Québecの中に7つのワイン・リージョンがある。

### ●Nova Scotia ノヴァ・スコシア州

- ・非常に寒冷な気候。すべてのブドウ畑が海から20km以内の位置にある。
- ・栽培面積は約400ha、ワイナリー数は18と小さい産地である。
- ・最も高く評価されているワインはスパークリングワインで、近年人気の "Pet Nat (ペット・ナット)タイプのワインも造られている。

# 20 United States of America アメリカ合衆国



- 01** Washington (ワシントン州)
- 02** Oregon(オレゴン州)
- 03** California(カリフォルニア州)
- 04** New York(ニューヨーク州)
  - A** Lake Erie レイク・エリー
  - B** Niagara Escarpment ナイアガラ・エスカープメント
  - C** Finger Lakesフィンガー・レイクス
  - D** Champlain Valley of New York シャンブレインヴァレー・オブ・ニューヨーク
  - E** Upper Hudson アッパー・ハドソン
  - F** Hudson River Regionハドソン・リヴァー・リージョン

- G** Long Island ロング・アイランド
- 05** Virginia (ヴァージニア州)
  - H** Appalachian High Country アパラチアン・ハイ・カントリー
  - I** Shenandoah Valley シェナドア・ヴァレー
  - J** Monticello モンティチェッロ
  - K** Middleburg Virginia ミドルバーグ・ヴァージニア

## プロフィール

栽培面積	約40.8万ha (2019年)
年間平均気温	年平均気温は過去約100年間でカリフォルニア州2.7度、ニューヨーク州1.3度上昇している
年間生産量	29,266,511hℓ (2021年) 1位 California州 約8割 2位 Washington州 4% 3位 New York州 4位 Oregon州
ワイナリー数	約11,280軒(43%がCalifornia州/2021年)
国内ワイン消費量	約41,639,510hℓ *世界最大/国際ワイン市場における最重要消費国 *小売市場の10%、約30億ドル相当のワインはネット通販等直接販売が増加

### 特徴

- ・人口約3億3千万人(世界第3位)。2021年
- ・太平洋岸地域では、海に近いほど冷涼で、内陸に入るほど暑く乾燥した気候。
- ・大西洋岸では冬の寒さは厳しく、夏は蒸し暑い。

### 歴史

1492年	コロンブスによるアメリカ大陸発見。欧州諸国による植民地化始まる。
1776年	英国13植民地が独立宣言、アメリカ合衆国誕生。
1789年	酒類の製造と徴税に関する法律は財務省管理下になる。
1848年	メキシコ戦争に勝利、カリフォルニア州がアメリカの一部となる。
19C後半	西部はゴールドラッシュによる人口の急増でワイン需要拡大 フィロキセラ発生
1920年	禁酒法制定(1920~33年ワイン産業に大打撃)
1929年	世界恐慌
1934年	・Wine Instituteワインインスティテュート(ワイン協会)設立。 ・California大学、Davis校にブドウ栽培・ワイン醸造科が設立。 ・温度コントロール装置付きのステンレススチールタンクはここで開発され、世界中に広がった。
1976年	「パリ・テイステイング」(パリの審判)
1978年	・ワイン法制定 ・Opus One Winery誕生
1990年~	これまでの醸造技術一辺倒より、栽培を重要視すべきという認識が強まりテロワールへの認識が始まる。
2000年代	・ワインのスタイルは、エレガント、ナチュラル、バランスというヨーロッパ的なベクトルに変わっていく。 ・オーガニック、そしてサステナビリティが叫ばれる。
2003年	TTB(Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau:アルコール・タバコ課税及び商業取引管理局)が、ワインの製造方法を規制し、品質を管理。

### ●主要品種

	品種名
白ブドウ	Chardonnay、French Colombard フレンチ・コロムバル、Sauvignon Blanc、Chenin Blanc、Pinot Gris、Muscat of Alexandria マスカット・オブ・アレキサンドリア、Riesling = White Riesling ホワイト・リースリング Johannisberg Riesling ヨハニスベルク・リースリング
黒ブドウ	Cabernet Sauvignon、Zinfandel ズンファンデル = Primitivo、Pinot Noir、Merlot、Grenache、Syrah、Barbera、Petite Sirah、Ruby Cabernet、Carignan

※ Zinfandel:イタリア南部のPuglia (プーリア)州で生産される黒ブドウ品種で、ルーツはクロアチアの土着品種 "Tribidrag (トリビドラグ) "

※ Petite Sirah:アメリカ及び南米で栽培されている、色が濃くタンニンの強いワインを造る黒ブドウ品種  
以前はポートタイプの酒精強化ワインに使用されていたが、近年はZinfandelにブレンドされることが多い

## ワイン法

### ●A.V.A.(American Viticultural Area)＝“政府認定ブドウ栽培地域”

- ・欧州の原産地呼称制度とは異なり、栽培、醸造方法、品種などの規定はなく、産地の境界線を定めるのみ。
- ・現在、格付けは存在しない。

### ●ラベル表示規制

- ・国の規制とは別にCalifornia州、Oregon州は独自に規制を行っており、それぞれ比率が違う。

表示内容		アメリカ合衆国	California州	Oregon州
品種名		75%以上	75%以上	90%以上
産地名	State	75%以上	100%	100%
	County	75%以上	75%以上	95%以上
	A.V.A.	85%以上	85%以上	95%以上
	Vineyard畑	95%以上	95%以上	95%以上
収穫年	A.V.A.表示の場合	95%以上	95%以上	95%以上
	A.V.A.以外の原産地表示	85%以上	85%以上	85%以上

### ●その他の規制

#### 1,アルコール含有量

- ・アルコール度数が7度以上14度以下のものは“Table Wine”または“Light Wine”に分類され、分類名を表示する場合は度数の表示は任意。
- ・酒精強化によりアルコール度数が14度を超え、24度未満のものは“Dessert Wine”に分類され、度数の表示義務あり。

#### 2, Estate Bottled (エステイト・ボトルド)＝“生産者元詰め”

- ・Estate Bottledを表記するには、瓶詰めをするワイナリーと、原料ブドウを栽培する畑が同一のA.V.A.に位置しなければならない(=ワインを生産するためのブドウをすべてワイナリーの所有あるいは管理するブドウ畑で栽培し、そのワイナリーで瓶詰めまで行うことが条件)。
- ※アメリカでは一般的に、ワイナリーが自社畑を所有するのではなく、ワイン用ブドウを専門に栽培するウィングローワーからブドウを 購入してワインを造るのが主流。

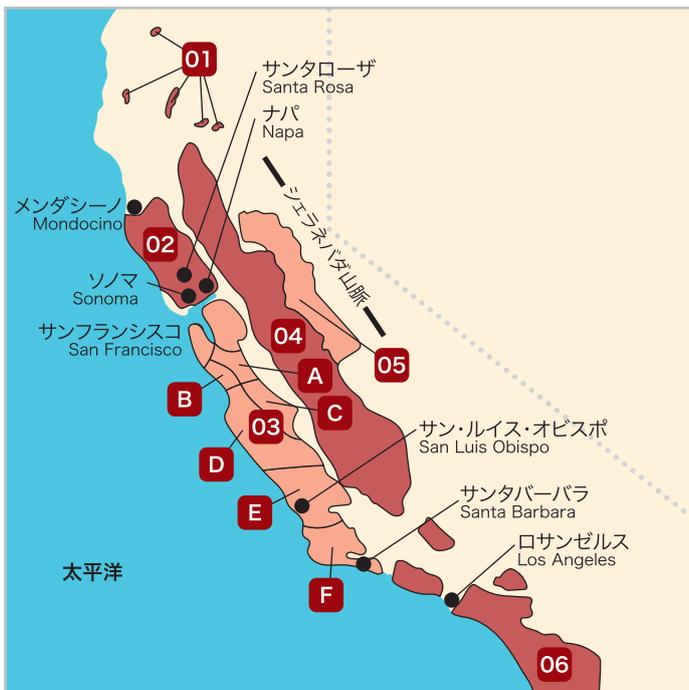
#### 3,ワインの分類

分類	特徴	例
Varietal Wine ヴァリエタル・ワイン	品種名記載ワイン	・Chardonnay ・Pinot Noir
Semi-Generic Wine セミ・ジェネリック・ワイン	欧州の有名産地名がワイン名となっているワイン 2006年より使用禁止	・Burgundy ・Champagne ・Chablis
Meritage Wine メリテージ・ワイン	Bordeaux原産のブドウ品種をブレンドしたボルドータイプの高級ワイン	Opus One

## ワイン産地と特徴

### 【California カリフォルニア州】

- ・全米一の人口、GDPは国内の14.7%を占める。(2020年)
- ・州内に約5,900のブドウ栽培農家があり、アメリカワイン総生産量の80%を生産している。(2022年)
- ・国内小売金額約440億ドル、アメリカの全ワイン輸出額約14億4千万ドル(95%をカリフォルニアが占める)。(2021年)
- ・California大学Davis校はマイクロクライメット(微小気候)の研究で気候風土にあった栽培法を確立。
- ・パリ対決によって加州ワインの評価が世界的に認知された。
  - スタッグス・リープ・ワイン・セラーズ Cabernet Sauvignon1973
  - シャトー・モンテレーナ Chardonnay1973
- ・ワイン産地は6地域に大別される。海岸山脈やシエラ・ネバダ山脈が太平洋とともに、それらのワイン生産地域の気候形成に影響を与えている。
- ・2022年8月現在、カリフォルニア州には147のA.V.A.が存在する。
- ・2021年発行のミシュランカリフォルニア版ではナパ、ソノマで星月レストランは7軒。また、星付きレストラン88軒中、日本食レストランが22軒を占め、アメリカの美食文化における和食の存在の大きさを示している。



- 01** Far North California ファー・ノース・カリフォルニア
- 02** North Coast ノース・コースト
- 03** Central Coast セントラル・コースト
  - A** Santa Clara サンタクララ
  - B** Santa Cruz サンタクルーズ
  - C** San Benito サン・ベニート
  - D** Monterey モントレー
  - E** San Luis Obispo サンルイスオビスポ
  - F** Santa Barbara サンタ・バーバラ
- 04** Inland Valleys インランド・ヴァレーズ
- 05** Sierra Foothills シエラ・フットヒルズ
- 06** Southern California サザン・カリフォルニア

#### 主要品種(栽培面積順)2021年

##### 《白ブドウ》

順位	品種名
1位	Chardonnay
2位	French Colombard
3位	Sauvignon Blanc
4位	Pinot Gris
5位	Chenin Blanc

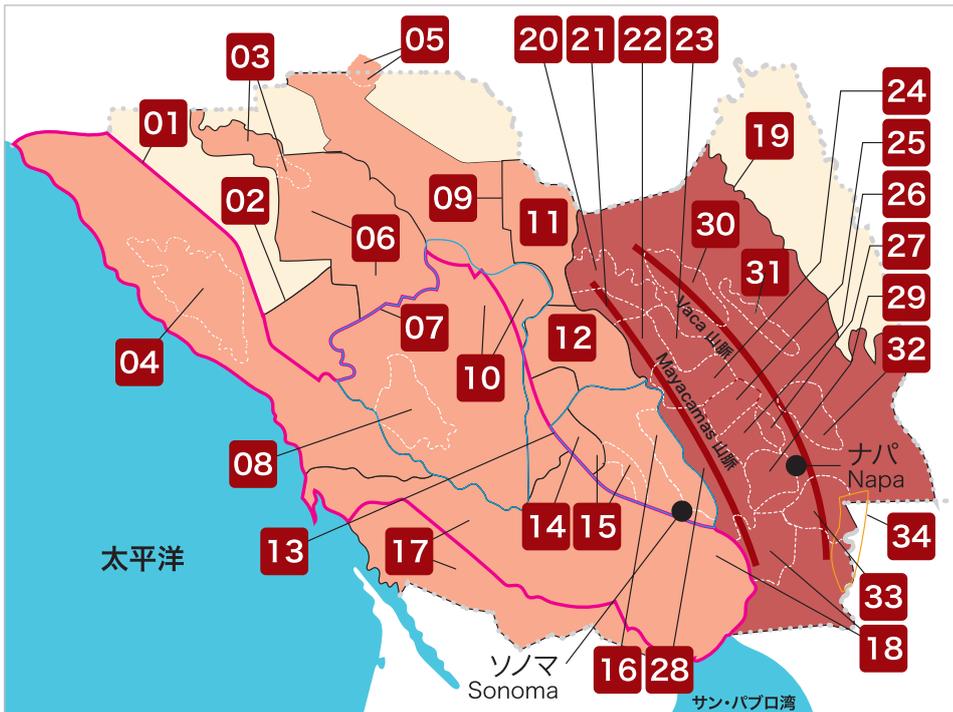
##### 《黒ブドウ》

順位	品種名
1位	Cabernet Sauvignon
2位	Pinot Noir
3位	Zinfandel
4位	Merlot
5位	Syrah

## 【主な産地】

- Far North California ファー・ノース・カリフォルニア  
北端North Coastよりさらに北方オレゴン州境界までの小規模ワイン産地。
- North Coast ノース・コースト  
カリフォルニア州最古でかつ最も主要な地区。
  - ①Napa County ナパ・カウンティ  
<Napa Valley A.V.A.>  
土壌100種類以上、16のサブリージョン、約500以上のワイナリー。  
主要品種Chardonnay, Cabernet Sauvignonで高品質ワインを産する
  - ②Sonoma County ソノマ・カウンティ  
ブドウ栽培面積は24,000ha、Napa Countyの2倍以上のエリアに60種類以上のブドウが栽培され425以上のワイナリーがある。(2021年)  
<West Sonoma Coast A.V.A.> ウェスト・ソノマ・コースト  
2022年に承認されたソノマ・コーストのサブ・リージョンで、フォート・ロス・シーヴェーA.V.A.を内包する。  
<Sonoma Coast A.V.A.>  
Sonoma最大のA.V.A.。冷涼で昼夜の寒暖差大きい。
  - ③Mendocino County メンドシーノ・カウンティ  
North Coastで最北の産地。全ブドウ面積の25%が有機認証済。
  - ④Lake County レイク・カウンティ  
ブドウの栽培面積4,050ha、ワイナリー数約30。

< California Napa - Sonoma >



<Sonoma ソノマ郡>

- 01 Sonoma Coast ソノマ・コースト
- 02 Northern Sonoma ノーザン・ソノマ
- 03 Rockpile ロックパイル
- 04 Fort Ross-Seaview フォートルロス・シービュー
- 05 Pine Mountain-Cloverdale Peak  
パイン・マウンテン・クローヴァーデール・ピーク
- 06 Dry Creek Valley ドライ・クリーク・ヴァレー
- 07 Russian River Valley ロシアン・リヴァー・ヴァレー
- 08 Green Valley of Russian River Valley  
グリーン・ヴァレー・オブ・ロシアン・リヴァー・ヴァレー
- 09 Alexander Valley アレキサンダー・ヴァレー
- 10 Chalk Hill チョーク・ヒル
- 11 Knights Valley ナイツ・ヴァレー
- 12 Fountaingrove District  
ファウンテングローブ・ディストリクト
- 13 Sonoma Valley ソノマ・ヴァレー
- 14 Bennett Valleyベネット・ヴァレー
- 15 Sonoma Mountain ソノマ・マウンテン
- 16 Moon Mountain District ムーン・マウンテン・ディストリクト
- 17 Petaluma Gap ペタルマギャップ

<Napa ナパ郡>

- 19 Napa Valley ナパ・ヴァレー
- 20 Calistoga カリストガ
- 21 Diamond Mountain District  
ダイヤモンド・マウンテン・ディストリクト
- 22 Spring Mountain District  
スプリング・マウンテン・ディストリクト
- 23 St. Helena セント・ヘレナ
- 24 Rutherford ラザフォード
- 25 Oakville オークヴィル
- 26 Yountville ヨートヴィル
- 27 Stags Leap District スタッグスリープ・ディストリクト
- 28 Mount Veeder マウント・ヴィーダー
- 29 Oak Knoll District of Napa Valley  
オーク・ノル・ディストリクト・オブ・ナパ・ヴァレー
- 30 Howell Mountain ハウエル・マウンテン
- 31 Chiles Valley チャイルス・ヴァレー
- 32 Atlas Peak アトラス・ピーク
- 33 Coombsville クームズヴィル
- 34 Wild Horse Valley ワイルド・ホース・ヴァレー

<両郡>

- 18 (Los )Carneros (ロス・)カーネロス

North Coastの主なA.V.A.

County	主なA.V.A.
	全て内包する広域A.V.A
Napa County ナパ郡	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Napa Valley ナパ・ヴァレー(Napa郡の中での広域A.V.A.)</li> <li>・Calistoga カリストガ(Napa郡北端に位置するA.V.A.)</li> <li>・Diamond Mountain District ダイヤモンド・マウンテン・ディストリクト</li> <li>・Spring Mountain District スプリング・マウンテン・ディストリクト</li> <li>・St. Helena セント・ヘレナ</li> <li>・Rutherford ラザフォード</li> <li>・Oakville オークヴィル</li> <li>・Yountville ヨートヴィル</li> <li>・Stags Leap District スタッグスリープ・ディストリクト</li> <li>・Mount Veeder マウント・ヴィーダー</li> <li>・Oak Knoll District of Napa Valley オーク・ノル・ディストリクト・オブ・ナパ・ヴァレー</li> <li>・Howell Mountain ハウエル・マウンテン(1983年にNapaで最初に認定されたA.V.A.)</li> <li>・Chiles Valley チャイルス・ヴァレー</li> <li>・Atlas Peak アトラス・ピーク</li> <li>・Coombsville クームズヴィル(2011年に認定されたA.V.A.)</li> <li>・Wild Horse Valley ワイルド・ホース・ヴァレー(Napa、Solanoソラノ両郡にまたがるA.V.A.)</li> </ul>
Napa-Sonoma County (両郡)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Los Carneros ロス・カーネロス/Carneros カーネロス (Napa Valleyの南端にあり、両郡にまたがるA.V.A.) 高品質スパークリングの生産拠点</li> </ul>
Sonoma County ソノマ郡	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Sonoma Coast ソノマ・コースト(Sonoma郡の中での広域A.V.A.)</li> <li>・Northern Sonoma ノーザン・ソノマ(Sonoma郡北東の内陸部の広域A.V.A.)</li> <li>・Rockpile ロックパイル</li> <li>・West Sonoma Coast ウェスト・ソノマ・コースト</li> <li>・Fort Ross-Seaview フォート・ロス・シービュー (West Sonoma Coastの典型的なテロワールをもつ、2012年に承認されたA.V.A.)</li> <li>・Dry Creek Valley ドライ・クリーク・ヴァレー</li> <li>・Russian River Valley ロシアン・リヴァー・ヴァレー</li> <li>・Green Valley of Russian River Valley グリーン・ヴァレー・オブ・ロシアン・リヴァー・ヴァレー</li> <li>・Alexander Valley アレキサンダー・ヴァレー</li> <li>・Chalk Hill チョーク・ヒル</li> <li>・Knights Valley ナイツ・ヴァレー</li> <li>・Fountaingrove District ファウンテン・グローヴ・ディストリクト</li> <li>・Sonoma Valley ソノマ・ヴァレー(Sonoma郡南東部の広域A.V.A.)</li> <li>・Bennett Valley ベネット・ヴァレー</li> <li>・Sonoma Mountain ソノマ・マウンテン</li> <li>・Moon Mountain District ムーン・マウンテン・ディストリクト(Sonoma郡の南部)</li> <li>・Petaluma Gap ペタルマ・ギャップ(Sonomaの南部からMarin County マリン・カウンティの一部を含む、2018年認定の最新のA.V.A.)</li> </ul>
Sonoma-Mendocino	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Pine Mountain-Cloverdale Peak パイン・マウンテン・クローヴァーデール・ピーク (Sonoma郡最北端に位置し、両郡にまたがるA.V.A.)</li> </ul>
Mendocino County	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Mendocino メンドシーノ (郡南部の主要産地を含む広域のA.V.A.)</li> <li>・Anderson Valley アンダーソン・ヴァレー (Californiaで最も冷涼なブドウ栽培地の1つ)</li> <li>・Mendocino Ridge メンドシーノ・リッジ (標高の高い所だけが A.V.A.の対象)</li> <li>・Eagle Peak Mendocino County</li> </ul>
Lake County	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Guenoc Valley ゲノック・ヴァレー</li> <li>・Benmore Valley ベンモア・ヴァレー</li> <li>・Clear Lake クリア・レイク</li> <li>・Big Valley District-Lake County ビッグ・ヴァレー・ディストリクト・カウンティ</li> <li>・High Valley ハイ・ヴァレー</li> <li>・Kelsey Bench-Lake County ケルセイ・ベンチ・レイク・カウンティ</li> <li>・Red Hills-Lake County レッド・ヒルズ・レイク・カウンティ</li> <li>・Upper Lake Valley アッパー・レイク・ヴァレー (2022年)</li> </ul>

## ●Central Coast セントラル・コースト

- ・San Francisco (サン・フランシスコ) から Santa Barbara (サンタ・バーバラ) までの広大な産地 (南北約 400km) での County を包括する広大な Central Coast A.V.A.太平洋岸中部のほとんどを占める。
- ・沿岸部は冷涼な産地が多く、内陸部は乾燥して温暖な気候。

### Central Coastの主なA.V.A.

County	主なA.V.A.
Santa Clara サンタ・クララ	・Santa Clara Valley(フランス人が建設したCalifornia最古のワイナリー"Old Almaden"がある)
Santa Cruz サンタ・クルーズ	・Santa Cruz Mountains サンタクルーズマウンテンズ
San Benito サン・ベニート	・Mount Harlan マウント・ハーラン Calerazがある ・Gabilan Mountains(2022年)
Monterey モントレー	・Monterey
San Luis Obispo サン・ルイス・オビスポ	・Paso Robles パソ・ロブレス(2022年) ・San Luis Obispo(SLO)Coast(2022年)
Santa Barbara サンタ・バーバラ	・Santa Maria Valley サンタ・マリア・バレー(Au Bon Climatがある) ・Santa Ynez Valley サンタ・イネズ・ヴァレー ・Alisos Canyon アリソン・キャニオン(2020年認定最新のA.V.A.)

## ●Inland Valleys インランド・ヴァレーズ

- ・海岸山脈と、Sierra Nevada(シエラネヴァダ)山脈の間にある、肥沃で広大な農業地帯(Central Valleyセントラルヴァレーと呼ばれた地域で、California州の日常消費用大型ブランドワインのほとんどが生産されている。
- ・広大なLodi(ローダイ)A.V.A.の西側には、砂質ローム土壌でフィロキセラが生息できないことから100年を超えるZinfandel(ジンファンデル)の古木が多く残っており、Zinfandel 破碎量はCalifornia全体の40%を占める。
- ・Lodiはサステイナブル農法に関する取り組みを早くから実施している。1992年に始まったサステイナブル農法に関する教育プログラムは、2005年には"LODI RULES"という正式な認証制度として制定された。2022年現在、カリフォルニア州、ワシントン州、イスラエルにある1200のブドウ畑が認証されている。

## ●Sierra Foothills シエラ・フットヒルズ

- ・ワイン産地は1840～50年代にゴールド・ラッシュで栄えたNevada周辺に位置し、その当時にブドウ栽培が始まった。Zinfandel が代表的なブドウ品種
- ・California Shenandoah Valley (カリフォルニア・シェナンドー・ヴァレー) A.V.A.は、Sierra Foothills内で最も歴史の長いワイナリーが集まっている。

## ●Southern California サザン・カリフォルニア

- ・Central Coast(セントラル・コースト)の南からメキシコ国境までのワイン産地を包括するワイン・リージョン。San DiegoやLos Angelesを含む。

### 【ほかの太平洋岸の州】

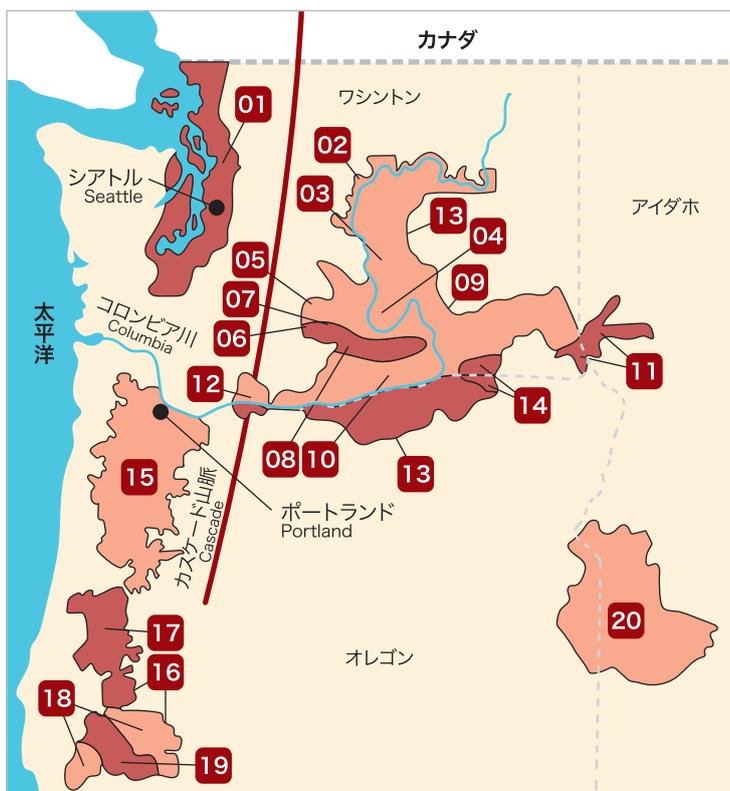
- ・Washington(ワシントン)州、Oregon(オレゴン)州は、California州の北側。
- ・両州をまたいで南北にCascade(カスケード) 山脈が連なり、山脈の西側は雨の比較的多い海洋性気候、東側は大陸性気候。

## ●Washington (ワシントン州)

- ・ワイン産地としての歴史は短い、急速に成長しており、アメリカのワイン生産量の約4%を占める。
- ・最大のA.V.A.は州内の大半を占めるColumbia Valley(コロンビア・ヴァレー)で、Cascade山脈の東側に位置する。非常に乾燥していて寒暖差が大きい大陸性気候。
- ・Oregon州とともにリベラルで進取の精神に富んでいる。  
州都Seattle(シアトル)は、マイクロソフト、アマゾン、スターバックスなどアメリカを代表する企業の本拠地であり任天堂のアメリカ本社も。
- ・Washington州のブドウ栽培面積は24,281ha (2020年)、ワイン生産量は1,593,000hℓ (2020年)で、栽培面積生産量はともにCalifornia州に次ぎ全米2位。
- ・ワイナリーの数は過去10年で2倍以上に増えており、1,050を超えている(2021年)。
- ・70種類以上のブドウが栽培されており、ブドウ生産量は 白ブドウ1位 Chardonnay(全ブドウ中2位)、2位 Riesling、黒ブドウ1位、Cabernet Sauvignon(全ブドウ中1位)、2位Merlot(全ブドウ中3位)(2020年)。

## ●Oregon (オレゴン州)

- ・Oregon州のワイン産地は、太平洋沿いの海岸山脈とCascade山脈の間にあるWillamette Valley (ウィラメット・ヴァレー州内最大のA.V.A.) とその南側にある、Southern Oregon及びWashington州との境界を流れる。Columbia川流域にある。
- ・Oregon州のワインが世界的に認められたきっかけは、1980年にフランスで行われたBourgogne と OregonのPinot Noirの比較テイस्टィングで、The Eyrie Vineyards (ジ・アイリー・ヴィンヤーズ)の“Pinot Noir 1975” が第2位になったことから。
- ・Oregon州のブドウ栽培面積は15,998ha(2020年)、ワイン生産量は514,918hl(2017年)。
- ・ワイナリー数は2021年現在990だが、年間生産量5,000ケース以下の小規模な家族経営ワイナリーが全体の約8割を占める。
- ・近年は、冷涼気候から生まれる高品質Pinot Noirの産地として世界的な注目をめており、栽培面積の約59%を占めている。
- ・他には全ブドウ中2位のPinot Gris (ピノ・グリ)、3位のChardonnayなどが栽培されている。
- ・2016年のワイン生産及び周辺産業を含めた経済波及効果は約56億まで成長している。
- ・2022現在、332のブドウ園と40のワイナリーがオーガニック認証を受けている。



### 〈Washington ワシントン州〉

- 01** Puget Sound ピュージェット・サウンド
- 02** Lake Chelan レイク・シェラン
- 03** Ancient Lakes of Columbia Valley  
エインシェント・レイクス・オブ・コロンビア・ヴァレー
- 04** Wahluke Slope ワルーク・スローブ
- 05** Naches Heights ナチェス・ハイツ
- 06** Yakima Valley ヤキマ・ヴァレー
- 07** Rattlesnake Hills ラトルスネーク・ヒルズ
- 08** Snipes Mountain スナイプス・マウンテン
- 09** Red Mountain レッド・マウンテン
- 10** Horse Heaven Hills ホース・ヘヴン・ヒルズ
- 11** Lewis-Clark Valley ハイス・クラーク・ヴァレー  
(Washington/Idaho)

### 〈両州〉

- 12** Columbia Gorge コロンビア・ゴージ
- 13** Columbia Valley コロンビア・ヴァレー
- 14** Walla Walla Valley ワラ・ワラ・ヴァレー

### 〈オレゴン州〉

- 15** Willamette Valley ウィラメット・ヴァレー
- 16** Southern Oregon サザン・オレゴン
- 17** Umpqua Valley アンブクア・ヴァレー
- 18** Rogue Valley ローグ・ヴァレー
- 19** Applegate Valley アップルゲート・ヴァレー
- 20** Snake River Valley スネーク・リヴァー・ヴァレー  
(Oregon~Idaho)

Washington / OregonのA.V.A.

州	Cascade山脈西側	Cascade山脈東側
Washington	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Puget Sound ピュージェット・サウンド (Washington州で唯一西側に位置する A.V.A.穏やかな海洋性気候)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Lake Chelan レイク・シェラン</li> <li>・Ancient Lakes of Columbia Valley エインシェント・レイクス・オブ・コロンビア・ヴァレー</li> <li>・Royal Slope ロイヤル・スロープ (2020年認定の新しいA.V.A.)</li> <li>・Wahluke Slope ワルーク・スロープ</li> <li>・Naches Heights ナチェス・ハイツ</li> <li>・Yakima Valley ヤキマ・ヴァレー (州内で最初に認定されたA.V.A.)</li> <li>・Rattlesnake Hills ラトルスネーク・ヒルズ</li> <li>・Snipes Mountain スナイプス・マウンテン</li> <li>・Red Mountain レッド・マウンテン</li> <li>・Candy Mountain キャンディ・マウンテン (2020年認定の新しいA.V.A.)</li> <li>・Horse Heaven Hills ホース・ヘヴン・ヒルズ</li> <li>・Goose Gap グース・ギャップ (2020年)</li> <li>・White Bluffs ホワイト・ブラフス (2021年)</li> <li>・The Burn of Columbia Valley ザ・バーン・オブ・コロンビア・ヴァレー (2021年)</li> </ul>
Washington ～ Idaho		<ul style="list-style-type: none"> <li>・Lewis-Clark Valley ルイス・クラークヴァレー (Washington州とIdaho州にまたがるA.V.A.)</li> </ul>
Washington ～Oregon (両州)		<ul style="list-style-type: none"> <li>・Columbia Gorge コロンビア・ゴージ</li> <li>・Columbia Valley コロンビア ヴァレー (Washington州最大のA.V.A.)</li> <li>・Walla Walla Valley ワラ・ワラ・ヴァレー (特に Syrah シラーが世界的に高評価、面積の1/3は Oregon側)</li> </ul>
Oregon	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Willamette Valley ウィラメット・ヴァレー (州最北、州内最大のA.V.A.。最も冷涼で高品質 Pinot Noirの産地)</li> <li>・Tualatin Hills チュアラティン・ヒルズ (2020年認定の新しいA.V.A.)</li> <li>・Yamhill-Carlton District ヤムヒル・カールトン・ディストリクト</li> <li>・Chehalem Mountainsシェヘイラムマウンテンズ</li> <li>・Laurelwood District ローレルウッド・ディストリクト (2020年認定の新しいA.V.A.)</li> <li>・Ribbon Ridge リボン・リッジ</li> <li>・Dundee Hills ダンディー・ヒルズ</li> <li>・McMinnvilleマクミンヴィル</li> <li>・Van Duzer Corridor ヴァン・ドゥーザーコリドー</li> <li>・Eola-Amity Hillsエオラ・アミティ・ヒルズ</li> <li>・Southern Oregon サザン・オレゴン</li> <li>・Umpqua Valley アンブクア・ヴァレー</li> <li>・Elkton Oregon エルクトン・オレゴン</li> <li>・Red Hill Douglas County レッド・ヒル・ダグラス・カウンティ</li> <li>・Rogue Valley ローグ・ヴァレー (Oregon州で最南に位置する A.V.A.)</li> <li>・Applegate Valley アップルゲート・ヴァレー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・The Rocks District of Milton-Freewater ザ・ロックス・ディストリクト・オブ・ミルトン・フリーウォーター</li> </ul>
Oregon -Idaho		Snake River Valleyスネーク・リヴァー・ヴァレー

## 【大西洋岸の州】

### ●New York ニューヨーク州

- ・Long Island ロングアイランドからPennsylvania ペンシルヴァニアとの境界まで東西約800kmに及び、2020年現在471のワイナリーがある。年間450万人が訪れている。
- ・栽培面積 14,164ha(2021年)
- ・年間生産量 1,066,434hℓ(2017年)
- ・気候 大陸性気候、厳しい冬

・主要品種

	品種名
白ブドウ	Riesling リースリング、Chardonnay シャルドネ、Niagara ナイアガラ、カトーバ
黒ブドウ	Cabernet Francカベルネフラン、Merlotメルロ、Baco Noir バコ・ノワール等、Petit Verdot プティ・ヴェルド

- ・歴史 17C中頃オランダ人によって初めてManhattan島にブドウが植えられた。フィロキセラによってVitis LabruscaからVitis Viniferaへ。20Cになり、フランスで数々のフレンチ・アメリカン交雑品種が開発され、寒さにも耐性のある品種が採用されるようになった。

### New Yorkの主なA.V.A.

A.V.A.	特徴
Lake Erie レイク・エリー	Erie湖は五大湖のひとつで対岸はカナダ
Niagara Escarpment ナイアガラ・エスカープメント	Ontario (オンタリオ) 湖に最も近いA.V.A.
Finger Lakes フィンガー・レイクス	現在150のワイナリーがあり、2つのサブリージョンがある(Seneca Lake A.V.A.、Cayuga Lake A.V.A.) ・州における高品質ワインの生産拠点 ・RieslingやChardonnay からの辛口スパークリングワイン
Champlain Valley of New York シャンプレーン ヴァレー・オブ・ ニューヨーク	・New York州で最も北 ・2016年に認定されたAV.A.
Upper Hudson アッパー・ハドソン	・2019年に認定された最新のAV.A.
Hudson River Region ハドソン・リヴァー・リージョン	・海洋性気候だが、厳しい寒さに強い交配品種が主体 ・アメリカにおいて商業ベースでワインが生産された最も古い地区
Long Island ロング・アイランド	・1970年代からワイン造りが始まった新しい産地 ・Manhattanから車で2時間、NYの人々のリゾート地としてワイナリーアースポットに

### ●Virginia ヴァージニア州

- ・栽培面積 1,775ha(2021年)
- ・年間生産量 88,502hℓ(2017年)
- ・ワイナリーは1970年代に6、1995年までに46、2021年には300まで増加。

・主要品種 《白ブドウ》1位 Chardonnay, 2位 Vidal Blanc, 3位 Viognier その他  
《黒ブドウ》1位 Cabernet Franc, 2位 Merlot, 3位 Petit Verdotその他

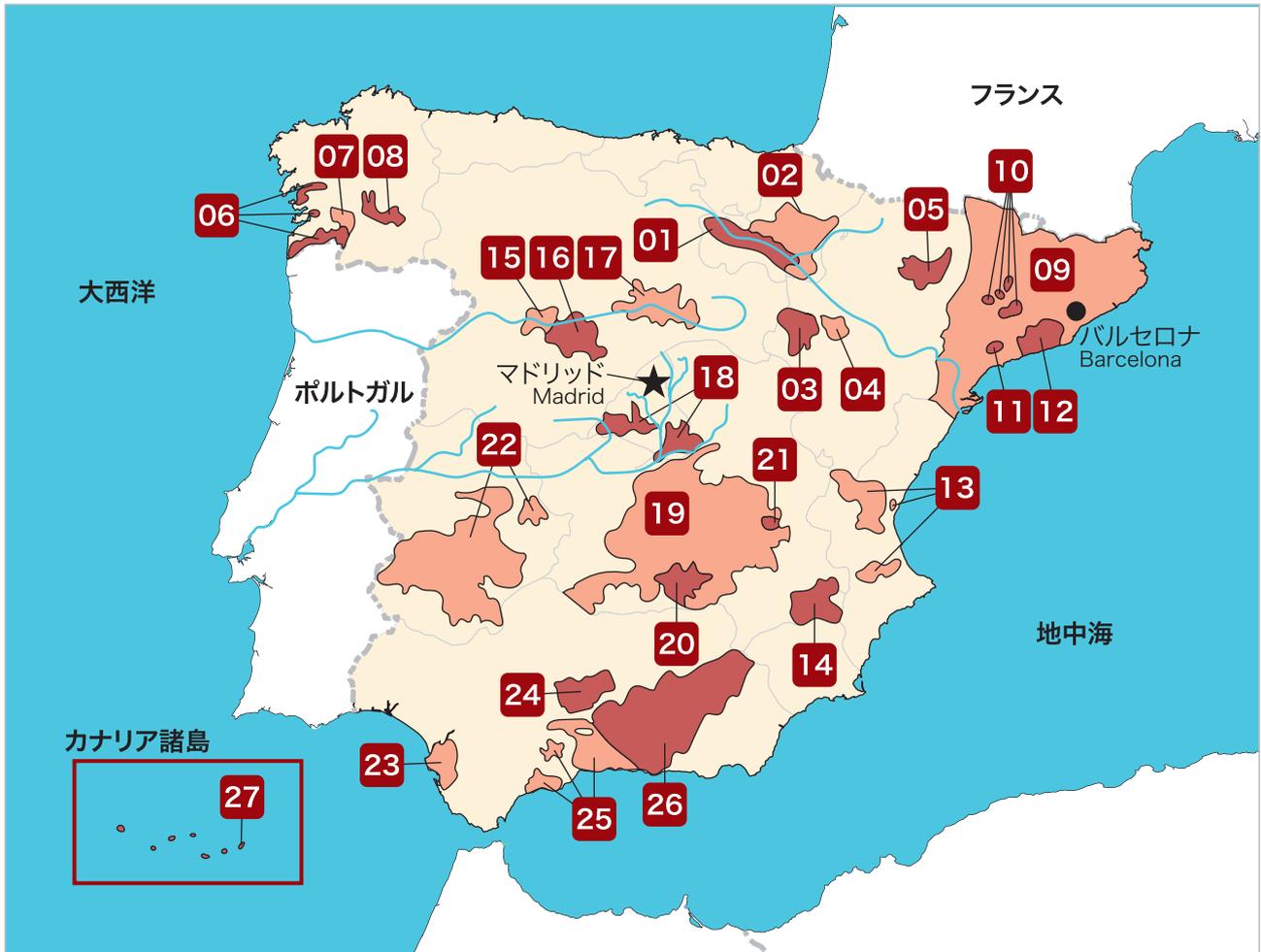
- ・気候 太平洋岸より降雨量多く、夏柔和。
- ・ボルドーブレンドの赤や、エレガントなヴィオニエが注目されている。
- ・最初に独立した東部13州のうちの一つで、州都はRichmond リッチモンド。
- ・Kentucky ケンタッキー、Massachusetts マサチューセッツ、Pennsylvania ペンシルヴァニアと共に、州憲法で自らを"State ステート"ではなく、"Commonwealth コモンウェルス"と呼ぶ4つの州の一つでもある。

- ・初代大統領George Washington ジョージ・ワシントンの出身州
- ・1600年代初頭よりイギリスがヨーロッパから持ち込んだVitis Vinifera ヴィテス・ヴィニフェラ種のワイン用ブドウは、この地に根付かず、1820年代にRichmondでDr.Daniel Norton ダニエル・ノートン博士が交配に成功したNorton種から高品質なワインが造られるようになった。
- ・Monticello Wine Company モンティチェッロ・ワイン・カンパニーのNortonの赤ワインが、1873年のウィーン万国博覧会で金賞、78年のパリ万国博覧会では銀賞、89年のパリ国際見本市で金賞を獲得。

#### Virginiaの主なA.V.A.

A.V.A.	特徴
Appalachian High Country アパラチアン・ハイ・カントリー	・2016年新設のA.V.A.
Shenandoah Valley シェナンドア・ヴァレー	・Washington D.C.から車で数時間の距離。 ・自然の景観、肥沃な土壌、温暖。
Monticello モンティチェッロ	・1984年州内初のA.V.A. ・1770年代、第3代大統領Thomas JeffersonがMonticelloの農園をCharlottesville シャーロットツヴィルにひらき、現在もこの周辺に多くのワイナリーが設立されている。 ・1987年、Virginia大学とこの農園を合わせ、Charlottesvilleの MonticelloとVirginia大学”として世界遺産に登録された
Middleburg Virginia ミドルバーグ・ヴァージニア	ワシントンD.C.の西約80km
Virginia Peninsula ヴァージニア・ペニンシュラ	・2021年認定 州内最新のA.V.A. ・海洋性気候

# 21 Spain ス페인



## 〈北部地方〉

- 01** Rioja リオハ
  - Ⓐ Rioja Alta リオハ・アルタ
  - Ⓑ Rioja Alavesa リオハ・アラベサ
  - Ⓒ Rioja Oriental リオハ・オリエンタル
- 02** Navarra ナバーラ州
- 03** Calatayud カラタユド
- 04** Cariñena カリニェナ
- 05** Somontano ソモンターノ

## 〈大西洋地方〉

- 06** Rías Baixas リアス・バイシャス
- 07** Ribeiro リベイロ
- 08** Ribeira Sacra リベイラ・サクラ

## 〈地中海地方〉

- 09** Cataluña カタルーニャ
- 10** Costers del Segre コステルス・デル・セグレ
- 11** Priorato プリオラート
- 12** Penedés ペネデス
- 13** Valencia バレンシア
- 14** Jumilla フミーリャ

## 〈内陸部地方〉

- 15** Toro トロ
- 16** Rueda ルエダ
- 17** Ribera del Duero リベラ・デル・ドゥエロ
- 18** Vinos de Madrid ビノス・デ・マドリッド
- 19** La Mancha ラ・マンチャ
- 20** Valdepeñas バルデペーニャス
- 21** Ribera del Júcar リベラ・デル・フーカル
- 22** Ribera del Guadiana リベラ・デル・グアディアーナ

## 〈南部地方〉

- 23** Jerez-Xérès-Sherry ヘレス・ケレス・シェリー
- 24** Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda マンサニーリャ・サンルカル・デ・バラメーダ
- 25** Málaga マラガ
- 26** Granada グラナダ

## 〈カナリア諸島〉

- 27** Lanzarote ランサローテ

## プロフィール

栽培面積	945,578ha (世界第1位、EU圏内の全ブドウ畑面積の30%) ・D.O.P.に登録されているブドウ畑: 約57万ha
年間生産量	約3,590万hℓ (世界第3位)、ワイナリー数4,000軒。 ・赤、ロゼ 52%・白 48% ・カスティーリャ・ラ・マンチャ州が最も生産量が多く全体の62% D.O.P.(地理的表示付きワイン/原産地呼称保護)の数 合計101 D.O.(Denominación de origen) 68 D.O.Ca.(Denominación de origen calificada) 2 V.C.(Vino de calidad con indicación geográfica) 7 V.P. (Vino de pago) 20  ・D.O.Pワインの販売量上位 (2020年) 1位 Riojaリオハ 2位 Cava カヴァ 3位 Ruedaルエダ 4位 La Manchaラ・マンチャ 5位 Ribera del Dueroリベラ・デル・ドゥエロ
年間ワイン消費量 ワイン輸出量	1,050万hℓ (2018年) 世界第2位(2020年) 輸出総額世界第3位
気候風土	・国土の平均標高は660m。ヨーロッパ大陸ではスイスに次いで山脈が多い。 ・Meseta(メセタ):国土の中央に広がる高く平たい中央大地。 ・比較的雨量の多い地域:ガリシア地方(北西部、大西洋岸) ・雨量が極端に少なく乾燥した地域:ムルシア地方(南東部、地中海沿岸) ・地中海性気候(比較的穏やかな気候):カタルーニャ地方(北東部、地中海沿岸) ・大陸性気候(寒暖差が激しく乾燥した内陸部):ラマンチャ地方(中央大地)
年間降雨量	・ガリシア地方(北西部、大西洋岸):1,500mm ・ムルシア地方(南東部、地中海沿岸):200~300mm ・ヨーロッパ南部にあるため、一般的に日照時間が長く、降水量は少ない。ただし、地方によりその幅には広がりがある。
土壌	・赤い粘土質:ラ・マンチャ地方 (中央大地) ・真っ白な石灰質:アンダルシア地方 (南部) ・スレート土壌(粘板岩):プリオラート(北東部、地中海側) ・火山性土壌:カナリア諸島、ランサローテ島 (大西洋、離島)
特徴	・首都:Madridマドリッド ・立憲君主制 (2014年6月19日にフェリペ6世が新国王に戴冠) ・総面積:50.5万km <sup>2</sup> ・人口:約4,732万人 ・公用語:スペイン語 ※地方ごとに異なる言語・方言があり、País Vascoバスク、Galiciaガリシア、Cataluñaカタルーニャ、Valenciaバレンシア州で、それぞれの言語が公用語として認められている。国民の73%がキリスト教徒。  ・ヨーロッパ南西部イベリア半島の大半を国土とする。 ・北部のピレネー山脈を挟み、フランスとイベリア半島西側でポルトガルと国境を接している。 ・17の自治州と2つの自治都市(アフリカ大陸モロッコ内のセウタ、メリリヤ) ・地中海のバレアレス諸島、大西洋のカナリア諸島も領地としている。 ・フェニキア、ローマ、ケルト、西ゴート、ユダヤ、アラブなど多様な民族が侵略・支配した歴史があるため様々な文化が交差している。 ・スペイン経済最大の産業は、ホテル・レストランを含めたサービス業。 ・世界遺産登録数:世界第4位。年間約8,370万人の観光客が訪れている。

・ワイン産業の構造: 中小規模の家族経営の生産者と協同組合が中心だが、ワイン販売市場の約28%を5大企業が占めている。

## 歴史

- ・BC1100年頃 フェニキア人が大西洋岸の町、現在のカディスに到達。
- ・BC200年頃 Jerez de la Fronteraヘレス・デ・ラ・フロンテラや地中海沿岸地域でワイン造り、交易する。  
ローマ人達がスペイン各地で造ったワインをローマ帝国各地に送る。  
ローマ帝国衰退とともにヨーロッパ中部からきたヴァンダル人によりワイン造りは停滞するが、その後西ゴート人達の支配下で復興。
- ・711年 アフリカから来たイスラム教徒のムーア人達によるイベリア半島侵略と支配が始まる。  
宗教上の理由でアルコール飲料を飲まないが、生食用のブドウ、その果汁、薬用としてのアルコールは必需品であり、一部のブドウ栽培とワイン造りは継続された。  
イスラム教徒により蒸留技術が伝えられた。
- ・718-1492 レコンキスタ(国土回復運動):キリスト教国家によるイベリア半島の再征服活動  
11世紀後半頃より北部からブドウ畑の復興とワイン生産が徐々に活気を取り戻していく。
- ・1492 コロンブスによるアメリカ大陸の発見。
- ・15世紀半ば～ 大航海時代。新大陸に領土を拡大。  
JerezヘレスやMálagaマラガ、Islas Canariasカナリア諸島のなど、航海拠点のワインが多く船積みされ輸出される。
- ・17世紀後半～ シッパーとしてイギリス人が当局の保護を受けヘレス・デ・ラ・フロンテラなど南部のワイン産地に定住し始める。
- ・19世紀後半 フィロキセラ禍が発生  
フランスからワイン生産者や業者がスペイン北部の産地を訪れ、買い付けやワイン生産を行う。  
フランス人が持ち込んだ醸造技術は、スペイン・ワインの技術進歩に大きく貢献。
- ・19世紀末 スペインでもフィロキセラ禍が拡大するが、フランスで考案された対処法(接ぎ木)の導入で、早期に復興する。
- ・20世紀前半 二つの世界大戦、大恐慌、内戦の影響で輸出が落ち込み、一時期ワイン販売のほとんどが国内市場に限られた。
- ・1950-60年代 各地に協同組合が興されブドウ栽培やワイン生産を含めた農業を立て直す。
- ・1970年代 フランコの独裁政権から立憲君主制に戻り、民主化を進める。  
それまでの半鎖国的経済から抜け出し、ワイン産業も復興、輸出を意識する量より質を重視。国際市場で競争力をつけ始める。
- ・1986年 EEC(欧州経済共同体)に加盟。  
以降、スペインのワイン産業の革新は目覚ましく、新世代による新潮流も生まれている。

## 主要品種

### 【特徴】

- ・ワイン用ブドウとして約160種が農業漁業食糧省のカタログに収録。スペイン固有の品種が多いことが特徴的。
- ・栽培面積の約52%を黒ブドウ品種が占める。
- ・Tempranillo(テンプラニーリョ)は、全ブドウ品種の栽培面積の21%を占め、各地で独自の名前がある。(後段参照)
- ・スペイン最大の栽培面積を占めるのがAirén(アイレン)
- ・固有品種が多いが、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランなど外来品種も栽培されている。

### 白ブドウ(栽培面積順)2021年

順位	品種名	面積 (ha)	特徴
1位	アイレン Airén	200,084	主にカスティージャ・ラ・マンチャ州で栽培される ・全ブドウ中1位
2位	マカベオ(ビウラ) Macabeo (Viura)	56,002	・白ワイン用だけでなく、カバの主要品種として用いられる ・ビウラはリオハD.O.Ca.での呼び名

順位	品種名	面積 (ha)	特徴
3位	ベルデホ Verdejo	25,586	ルエダを中心に栽培される。近年他州でも、栽培面積が拡大
4位	パルディーナ Pardina ※他複数のシノニム有	23,205	主に蒸留アルコールやバルクワインに用いられるため無名
5位	パロミノ/パロミノ フィノ Palomino / Palomino Fino	13,394	シェリーに用いられる

#### その他の重要白ブドウ品種

品種名	面積 (ha)	特徴
モスカテル・デ・アレハンドリア Moscatel de Alejandria	10,579	(英)マスカット・オブ・アレキサンドリア
チャレロ (カルトイシャ、パンサル・ブランカ) Xarel·lo (Cartoixa, Pansal Blanca)	10,966	カバの主要品種
パレリヤーダ Parellada	9,260	カバの主要品種
ペドロ・ヒメネス Pedro Ximénez	8,663	シェリーに用いられる
アルバリーニョ Albariño	6,133	ガリシア州で栽培。近年注目度が高い
ゴデーリョ Godello	1,620	ガリシア州内陸部で多く栽培
オンダラビ・スリ Hondarrabi Zuri	751	バスク州で栽培。Txakoli (チャコリ)の主要品種

#### 黒ブドウ(栽培面積順)

順位	品種名	面積 (ha)	特徴
1位	テンプラニーリョ Tempranillo	202,198	シノニムは下記参照
2位	ガルナッチャ・ティンタ Garnacha Tinta	59,122	(仏)グルナッシュ (伊)カンノナウ スペインのアラゴン州が原産地
3位	ボバル Bobal	56,291	バレンシア州で主に栽培されている。近年良質なワインが造られるようになった
4位	モナストレル Monastrell	36,669	・(仏)ムールヴェードル ・ムルシア州やバレンシア州で多く栽培
5位	ガルナッチャ・ティントレラ Garnacha Tintorera	38,234	ガルナッチャ・ティンタとは全く別の品種。赤く色づいている果肉が特徴

#### テンプラニーリョの各地域での呼び名(シノニム)

- La Manchaラ・マンチャ:Cencibel センシベル
- Ribera del Dueroリベラ・デル・ドゥエロ:Tinto Fino ティント・フィノ  
Tinta del País ティンタ・デル・パイス
- Cataluñaカタルーニャ州:Ull de Llebre ウル・デ・リエブレ
- Toroトロ:Tinta de Toro ティンタ・デ・トロ
- Madridマドリッド:Tinta de Madrid ティンタ・デ・マドリッド

その他の重要黒ブドウ品種

品種名	面積 (ha)	特徴
メンシア Mencia	8,305	Galiciaガリシア州内陸部、Castilla y Leónカステオーリャ・イ・レオン州北西部のD.O.Bierzoビエルソで多く栽培。近年注目度が上がっている
マスエロ(カリニェナ、サムソ、マスエラ) Mazuelo (Cariñena, Samsó, Mazuela)	5,781	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(仏)Carignanカリニャン</li> <li>・アラゴン州原産</li> <li>・PrioratoプリオラートD.O.Ca.のワインで注目され、現地での呼び名はカリニェナ</li> <li>・マスエロはリオハD.O.Ca.での呼び名</li> <li>・サムソはカタルーニャでの呼び名</li> </ul>

## ワイン法と品質の分類

### ●ワイン法の歴史

- ・18世紀 粗悪なワインの輸入や混入を防ぎ、地元ワインの品質を保つため特別立法が公布された。ワインの規制が始まる。
- ・1926年 10月26日にリオハ地方が最初に原産地名保護のため統制委員会 (Consejo Regulador コンセホ・レグラドール)を設立。
- ・1932年 国が「ワイン法」(Estatuto del Vino エスタトゥート・デル・ビノ)を制定。
- ・1933年 原産地呼称(Denominación de Origen デノミナシオン・デ・オリヘン)制度は、前年に制定された「ワイン法」に基づきこの年に発効された。  
1935年に生まれたフランスのA.O.C.制度よりも早い。
- ・1970年 原産地呼称庁(I.N.D.O./後に品質呼称局と改名)が設立。  
これによりD.O.制度が確立。  
原産地呼称統制委員会(Consejo Regulador)が各原産地に設置された。
- ・2009年 EUの新たな規則により、D.O.P.とI.G.P.に分類された。  
・原産地呼称保護:デノミナシオン・デ・オリヘン・プロテヒーダ  
D.O.P. (Denominación de Origen Protegida)  
・地理的表示保護:インディカシオン・デ・ジオグラフィカ・プロテヒーダ  
I.G.P. (Indicación de Geográfica Protegida)
- ・2021年 97のD.O.P.をEUが認定・登録。

### ●ワイン法によるスペイン・ワインの分類

EUによる分類	スペインでの分類
D.O.P. (原産地呼称保護)	V.P.C. (Vino de Pago Calificado)
	V.P. (Vino de Pago)
	D.O.Ca. (Denominación de Origen Calificada)
	D.O. (Denominación de Origen)
	V.C. (Vino de Calidad con Indicación Geográfica)
I.G.P. (地理的表示保護)	Vino de la Tierra
	Vino

## ●D.O.P. (原産地呼称保護)

### (1)V.P. (Vino de Pago ビノ・デ・パゴ)

- ・単一ブドウ畑限定ワイン。
- ・独自の特徴を持つ限定された面積の単一の畑で栽培・収穫されたブドウのみで造られるワインに認められる原産地呼称。
- ・2003年のワイン法改正で制定。
- ・D.O.やD.O.Caに認定されていない地域の畑でもよい。
- ・原産地呼称統制委員会ではなく、所属する州政府と自治体が認定。
- ・現在、24のV.P.がある。

### (2)V.P.C. (Vino de Pago Calificado ビノ・デ・パゴ・カリフィカード)

- ・V.P.の中でも、D.O.Ca地域に重なる土地のもの。
- ・2020年現在、まだ認定されているものはない。

### (3)D.O.Ca. (Denominación de Origen Calificada デノミナシオン・デ・オリヘン・カリフィカード)

- ・特選原産地呼称ワイン。
- ・1988年に制定されたカテゴリーで、厳しい基準でD.O.から昇格が認められた高品質ワイン。
- ・現在、2産地が認定。リオハD.O.Ca.(1991年認定)、プリオラートD.O.Ca.(2009年認定)

### (4)D.O. (Denominación de Origen デノミナシオン・デ・オリヘン)

- ・スペインの高級ワインの中核的カテゴリー。
- ・2021年現在、68のD.O.が認定。
- ・原産地名とD.O.の表示をラベルにするが、例外としてシェリーはSherry (Jerez)のみでよく、カバもCavaだけの表示でよい。
- ・D.O.に認可されてから10年後にD.O.Ca.の昇格申請が可能。

### (5)V.C. (Vino de Calidad con Indicación Geográfica ビノ・デ・カリダ・コン・インディカシオン・ジオグラフィカ)

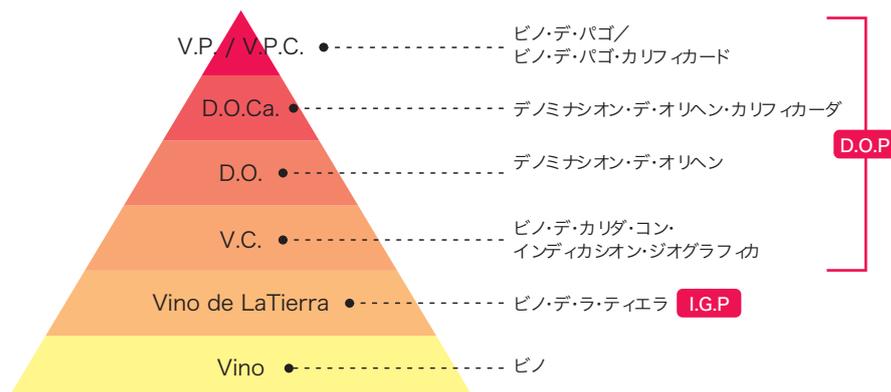
- ・地域名付き高級ワイン。
- ・2003年の法改正により新設。
- ・現在7つのV.C.が認定されている。
- ・V.C.で5年以上の実績を積んだ生産地はD.O.への昇格を申請出来る。

## ●I.G.P. (地理的表示保護)

### (6)Vino de la Tierra ビノ・デ・ラ・ティエラ:

- ・従来あったカテゴリーのビノ・デ・メサに特定の地方や地域名を付記した。その産地で収穫されたブドウを用い、産地の特性があるワインの、2003年に新設された呼称。
- ・フランスのヴァン・ド・ペイに当たる。
- ・現在42のビノ・デ・ラ・ティエラが認定されている。
- ・2006年に承認されたViñedos de Españaビニェードス・デ・エスパーニャもこのカテゴリーに含まれる(産地は特定の自治省に限定されている)。

### (7) Vino ビノ: ・D.O.P.もI.G.P.も名乗れないテーブル・ワイン。



## ●熟成規定

・熟成期間によるスペイン・ワインの分類(1)

- ・一般的な熟成規定では、クリアンサ、レセルバ、グラン・レセルバの3種類の表示があり、それぞれ樽熟成を含め熟成期間が決まっている。
- ・樽熟成には、一般的に、米国産またはフランス産のオーク樽が用いられている。

### 【赤ワイン】

熟成表示	合計熟成期間	樽熟成の期間
クリアンサ Crianza	24ヶ月	6ヶ月以上
レセルバ Reserva	36ヶ月	12ヶ月以上
グラン・レセルバ Gran Reserva	60ヶ月	18ヶ月以上

### 【白 / ロゼ・ワイン】

熟成表示	合計熟成期間	樽熟成の期間
クリアンサ Crianza	18ヶ月	6ヶ月以上
レセルバ Reserva	24ヶ月	6ヶ月以上
グラン・レセルバ Gran Reserva	48ヶ月	6ヶ月以上

・熟成期間によるスペイン・ワインの分類(2)

- 一部の地域では、ノーブレ、アニェホ、ビエホの熟成表示が使用されている。

熟成表示	樽熟成の期間
ノーブレ Noble	・オーク樽または瓶で最低18ヶ月
アニェホ Añejo	・オーク樽または瓶で最低24ヶ月
ビエホ Viejo	・太陽光、酸素、外気の高温など自然の作用で最低36ヶ月酸化熟成させ、顕著にその風味のあるもの ・最低36ヶ月

## ワイン産地と特徴

### ●Cava カヴァ

複数の州に広がる広域なD.O.

瓶内二次発酵を行う伝統的製法により生産されるスパークリングワインのD.O.。

Cavaとはカタルーニャ語の「洞窟」の意。

・ワイン生産量：総栽培面積：38,152ha、総生産量：2,029,442h ℓ

・認定生産地域

- ・生産量の95%はカタルーニャ州に集中しているが、他の州の異なる産地がカバD.O.に認定されている。
- ・カタルーニャ州バルセロナ県のSan Sadurní d'Anoiaサン・サドゥルニ・ダノイで85%が生産される。
- ・2020年カヴァD.O.委員会は認定生産地域を細分化するゾーンとサブ・ゾーンを次ページのように分類した。

## ●ゾーンとサブ・ゾーン分類

ゾーン**1**: Comtats de Barcelona (Cataluña) コムタッツ・デ・バルセロナ (カタルーニャ州)

- サブ・ゾーン: Valls d'Anoia-Foix バイス・ダノイア・フォシュ、Serra de Mar セラ・デ・マール、Conca del Gaià コンカ・デル・ガイア、Serra de Prades セラ・デ・ブラデイス、Pla de Ponent プラ・デ・ポネン

ゾーン**2**: Valle del Ebro バリエ・デル・エブロ (Álava バスク州アラバ県、La Rioja ラ・リオハ州、Navarra ナバラ州、Aragón アラゴン州)

- サブ・ゾーン: Alto Ebro アルト・エブロ、Valle del Cierzo バリエ・デル・シエルソ

ゾーン**3**: Viñedos de Almendralejo ビニエードス・デ・アルメンドラレホ (Extremadura エクストレマドゥーラ州)

- サブ・ゾーン: なし (アルメンドラレホ市に限定)

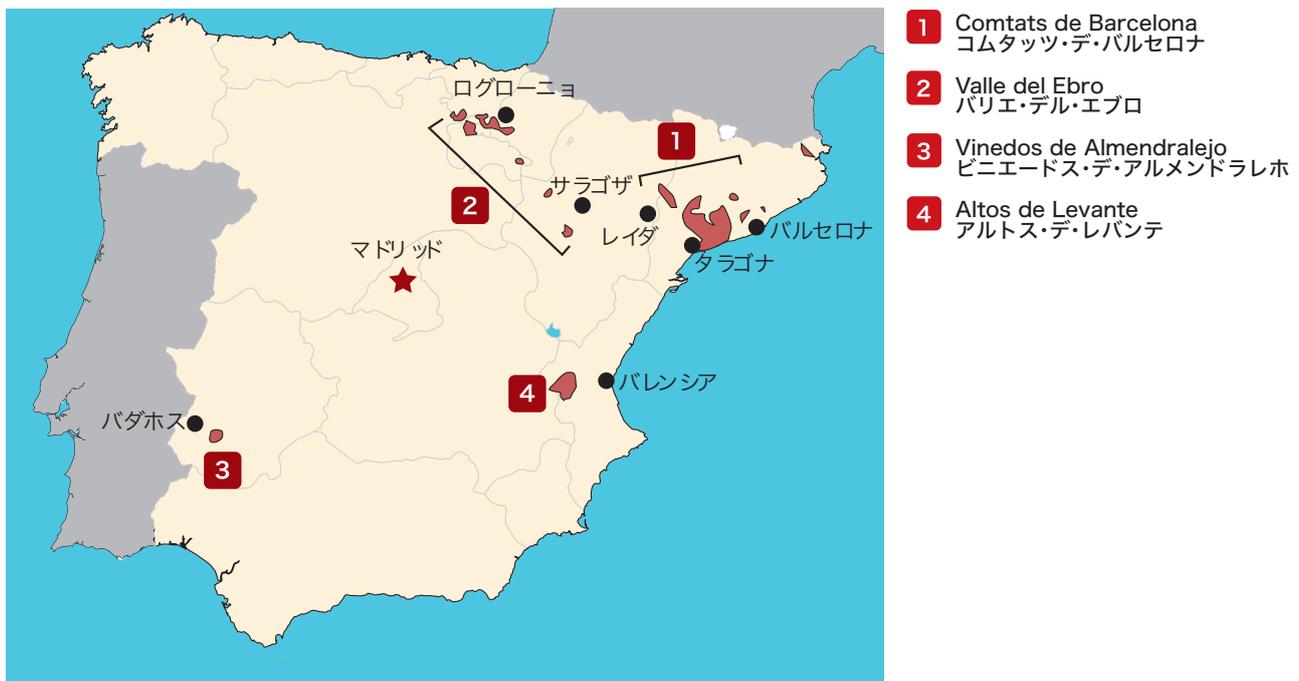
ゾーン**4**: Altos de Levante アルトス・デ・レバンテ (Valencia バレンシア州)

- サブ・ゾーン: なし (レケナ市に限定)

\*Cava de Paraje Calificado (カヴァ・デ・パラヘ・カリフィカード)

以下の厳格な規定がある新たなカテゴリー

- ・カヴァD.O.認定地域内で収穫されたブドウを使用。
- ・単一畑とは限らないが、限定されたエリアの同じ土壌や環境の区画。
- ・樹齢最低10年以上
- ・1haあたりの最大収穫量は8,000kg
- ・収量は48hℓ
- ・手摘みでの収穫
- ・最大搾汁率は60%
- ・自社醸造
- ・瓶貯蔵・熟成期間は最低36ヶ月
- ・単一収穫年のヴィンテージ・カヴァ
- ・2022年現在8のパラヘ(畑)と10のカヴァ・デ・パラヘ・カリフィカードが認定されている。



●主要ブドウ品種

白ブドウ	Macabeo マカベオ(= Viura ビウラ):フルーティな味わいと爽やかな口当たり
	Xarel·lo チャレロ:ミネラル感やフレッシュな味わいと酸味
	Parellada パレリャダ:花のような香り
その他認定品種	白ブドウ:シャルドネ、マルヴァージア・リオハーナ(スビラ・パレン)
	黒ブドウ:ガルナッチャ・ティンタ、モナストレル、トレパット、ピノ・ノワール

\* 近年、Xarel·loチャレロ100%のグラン・レセルバ・クラスのカヴァが増えている

\* 2008年よりピノ・ノワール100%のブラン・ド・ノワールの生産が認められる

● 熟成表示

熟成表示	「瓶詰め」から「澀抜き」までの瓶貯蔵・熟成期間
①レセルバ Reserva	15ヶ月以上
②グラン・レセルバ Gran Reserva	30ヶ月以上
②カヴァ・デ・パラヘ・カリフィカード Cava de Paraje Calificado	最低 36 ヶ月以上

・Cava de Guardaカバ・デ・グアルダ:瓶詰めから滓抜きまでの瓶貯蔵・熟成期間は最低9か月以上

・Cava de Guarda Superiorカバ・デ・グアルダ・スペリオール:以下の3種が含まれる。なお新規定では2025年までにこのカテゴリーのカバの生産にはオーガニック栽培されたブドウを100%用いるようになることと定められた。

・2022年2月に発表された新たな認証シールの発行は2023年内までに実施される見込み。

カヴァ・デ・パラヘ・カリフィカードの認証シールは既存のまま変更なし。

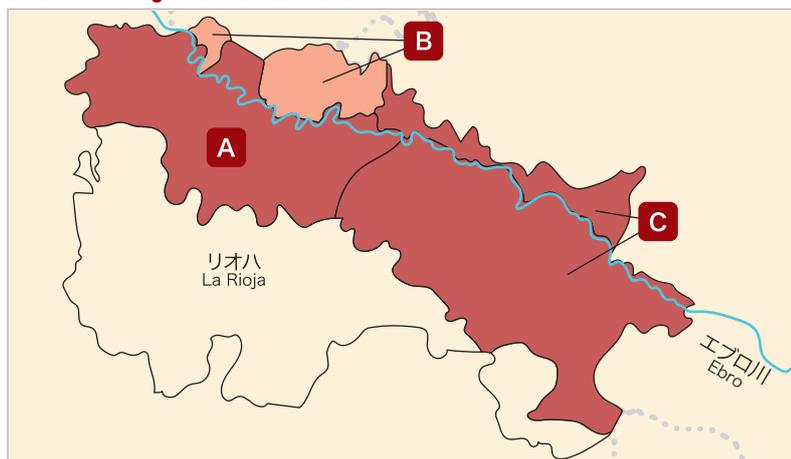
● 残糖量の表示

表示	残糖量
ブルット・ナトゥーレ * Brut Nature	3g/ℓ 未満
エクストラ・ブルット Extra Brut	0~6g/ℓ
ブルット Brut	12g/ℓ 未満
エクストラ・セコ Extra Seco	12~17g/ℓ
セコ Seco	17~32g/ℓ
セミ・セコ Semi Seco	32~50g/ℓ
ドゥルセ Dulce	50g/ℓ 超

\*Brut Natureはドサージュをしていないものだけに使うことができる

【 北部地方 】

●La Rioja ラ・リオハ州



- A** Rioja Alta リオハ・アルタ
- B** Rioja Alavesa リオハ・アラベサ
- C** Rioja Oriental リオハ・オリエンタル

- プロフィール**
- ・ラ・リオハ州、バスク州アラバ県、ナバーラ州の3州にまたがる。
  - ・エブロ川の支流オハ川 (Rio Oja リオ・オハ)が縮まり名前になる。
  - ・Rioja Alta(リオハ・アルタ)、Rioja Alavesa(リオハ・アラベサ)、Rioja Oriental(リオハ・オリエンタル)の3つのサブ・ゾーンに分かれている。
  - ・1991年に最初のD.O.Ca.を獲得。

- 歴史**
- ・ローマ帝国による征服以前からワイン造りが行われていた。
  - ・ローマ帝国の植民地時代のラガール(石の破碎・発酵槽)の遺跡が各地に残る。
  - ・19世紀後半のフィロキセラ禍の被害によりフランスから生産者などが移ってくる。
  - ・ラガールでの短時間発酵で若飲みのワインからボルドー式のスタイルへ変わる。
  - ・リスカル公爵がボルドーに留学し小樽熟成を伝える。
  - ・伝統的に樽にはアメリカン・オークが用いられ、また白ワインも樽熟成を行う。
  - ・19世紀末にフィロキセラがリオハにも発生するが、既に対処法が確立されていたため、壊滅的な被害はなかった。
  - ・度重なる大戦などが続いた後、1970年代から輸出を中心に再度復興・発展する。
  - ・1980年代後半からフレンチ・オークの新樽を用い樽熟成期間を短縮する動きが現れる。
  - ・2000年代になると、抽出や新樽率過剰など濃縮されたワインが登場。
  - ・近年は、本来のリオハらしい酸味に支えられたバランスに優れエレガントなスタイルへ戻りつつある。

- 文化・経済**
- ・レコンキスタの時代に重要な防衛線として多くの修道院が建てられた。
  - ・その時代、ワイン生産は修道院が主導する。
  - ・中心都市ログローニョからリオハ・アルタの村々へキリスト教の聖地サンティアゴ・デ・コンポステラ巡礼路が通っている。
  - ・19世紀末から20世紀初頭は、主に大手生産者や協同組合がワイン・ビジネスを牽引。
  - ・近年は、リオハ・アラベサを中心にコセチェロス(零細なブドウ栽培農家)が興した中小規模のボデガ(ワイン醸造所)が増えている。現在瓶詰めワインのボデガ数571軒。

#### 気候風土

- ・四季を通じて平均的に雨に恵まれ、夏は暑さが厳しくなく、冬も穏やかな気候。
- ・ブドウ畑の標高は300m~700m

#### ※リオハのゾーン

##### **A** Rioja Alta リオハ・アルタ

- ・リオハD.O.Caの最も西部にあり、ラ・リオハ州に属する。
- ・エブロ川上流域の右岸と左岸にあり、起伏が多い。
- ・鉄分の多い粘土質や沖積土壌。
- ・全栽培面積の50%を占める。
- ・ボディ、高い酸度を持つ熟成向きの赤ワインが造られる。

##### **B** Rioja Alavesa リオハ・アラベサ

- ・バスク州アラバ県に属する。
- ・多くのブドウ畑がエブロ川左岸の南向きの斜面上にある。
- ・粘土質と石灰質土壌。
- ・色濃く、香りが豊かで、若飲み~熟成向き(幅広い)ワイン。
- ・若飲みから熟成向きの赤ワインまで幅広く生産。

※**A**、**B**を合わせて年間降水量は450mm

##### **C** Rioja Oriental リオハ・オリエンタル

- ・2018年にRioja Baja リオハ・バハから改名。
- ・ラ・リオハ州東部と一部ナバーラ州にまたがる。
- ・エブロ川下流域の両岸にあり、ほとんどが平地。
- ・地中海性気候の影響を受け、気温は高め、乾燥している。
- ・ガルナッチャの栽培が多い。
- ・アルコール度の高い赤ワインとロゼワインが造られる。
- ・年間降水量は370mm

## ワイン生産量

- ・総栽培面積:66,271ha
- ・総生産量:2,711,328hℓ
- ・約88%が赤ワイン

## 主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Viura ビウラ、Garnacha Blanca ガルナッチャ・ブランカ、Malvasía マルヴァージア
黒ブドウ	Tempranillo テンプラニーリヨ、Mazuelo マスエロ、Garnacha ガルナッチャ、Graciano グラシアーノ

## 規則改定と新カテゴリー

・2017年にリオハD.O.Ca.委員会が発表した以下3つの規則改定が、翌年、EUに承認される。

### ①熟成期間

＊熟成用の樽はオーク樽を使用

熟成表示	タイプ	熟成期間	備考
Crianza クリアンサ	赤	24ヶ月以上 (収穫年の10月1日から少なくとも2年の熟成、12ヶ月は樽熟成)	225ℓのオーク樽使用
	白 / ロゼ	18ヶ月以上 (6ヶ月は樽熟成)	
Reserva レセルバ	赤	36ヶ月以上 (うち最低12ヶ月は樽熟成、最低6ヶ月瓶熟)	これまで瓶熟成期間の義務付けは定められていなかった
	白 / ロゼ	24ヶ月以上 (うち最低6ヶ月は樽熟成)	
Gran Reserva グラン・レセルバ	赤	60ヶ月以上 (24ヶ月は樽熟成) (24ヶ月は瓶熟成)	これまでは、60ヶ月の熟成期間の間、最低24ヶ月の小樽熟成、36ヶ月の瓶熟成が義務付けられていた
	白 / ロゼ	48ヶ月 (6ヶ月は樽熟成)	

### ② 新たなカテゴリー

リオハD.O.Ca.の呼称と共に以下の名称のラベル表示を認証。

- ・Vinos de Zona ビノス・デ・ゾーナ
  - ・地区表示(リオハ・アルタ、リオハ・アラベサ、リオハ・オリエンタルの3地区)
- ・Vinos de Municipios ビノス・デ・ムニシピオス
  - ・市町村などの基礎自治体
- ・Viñedos Singulares ビニエードス・シングラーレス
  - ・単一畑あるいは複数区画の集合体であるパラヘ

### ③ Espumoso de Calidad エspmooソ・デ・カリダ

- ・リオハD.O.Ca.独自の上質スパークリングワイン。
- ・使用品種は、リオハD.O.Ca.に認められるもの。
- ・製法は瓶内2次発酵。
- ・瓶貯蔵熟成期間:15ヶ月以上、リゼルバ Reserva表示のものは瓶内最低24ヶ月熟成
- ・Espumoso de Calidadの上級品 Gran Añada グラン・アニャーダは、36ヶ月以上の瓶貯蔵熟成期間が義務づけられ、さらに収穫年表示も義務付けられる。

## ● Navarra ナバーラ州 D.O.I,V.P.3

- プロフィール** ・州都:パンプローナ  
 ・ピレネー山脈の麓から南のエブロ川右岸の平地まで広がる。
- 歴史** ・9世紀前半に興ったパンプローナ王国が前身のナバーラ王国の領土。  
 ・シャンパーニュ伯がナバーラ王だった時代もある。  
 ・フランス側にも領土があり、フランスとの交流が盛ん。  
 ・リオハと違いフィロキセラ禍の被害が大きく、リオハと異なり復興が進まず協同組合主体のバルクワイン・ビジネスが中心となる。  
 ・1950年代にロゼワインの輸出に成功。ロゼワインの産地として広く認知される。  
 ・1980年代に、それまでリオハの陰に隠れていた赤ワインの評価を上げるべく、ボルドー系などの外来品種を採り入れる。その際、州外からの投資も増え、ブドウの栽培方法や醸造所の近代化が進む。  
 ・近年は、固有品種ブームによりガルナッチャを再評価。
- 文化・経済** ・二つの巡礼路の合流地であるため、昔から北部ヨーロッパ地域からの巡礼者の往来が多い。  
 ・宣教師フランシスコ・ザビエルの出身地。  
 ・州都パンプローナでは、毎年7月に牛追い祭りで有名なサン・フェルミンが開催される。
- 気候風土** ・北部: ・標高が高く、東西に高い山岳地帯や丘陵地がある。  
 ・大西洋の影響が強い海洋性気候。  
 ・南部: ・平野や河川の渓谷、河岸段丘など短距離で地形が変わる。  
 ・地質も泥灰土、粘土質、シルト・ローム、砂質、石灰岩など多様に分布。  
 ・寒暖の差が大きい乾燥した大陸性気候。
- ワイン生産量** ・総栽培面積: 10,591ha  
 ・総生産量: 362,495hℓ  
 ・赤ワイン: 60% ロゼワイン: 30% 白ワイン: 9% 甘口ワイン: 1%

### 主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Garnacha Blanca ガルナッチャ・ブランカ、Viura ビウラ、Malvasía マルヴァジア、Chardonnay シャルドネ
黒ブドウ	Tempranillo テンプラニーリョ、Garnacha ガルナッチャ、Cabernet Sauvignonなどのフランス系品種

### 主要なワイン:

- ・D.O. Navarra ナバーラ
  - ・以下、5つのサブ・ゾーンからなる。
    - ・Valdizarbe バルディサルベ
    - ・Tierra Estella ティエラ・エステーリャ
    - ・Baja Montaña バハ・モンターニャ
    - ・Ribera Alta リベラ・アルタ
    - ・Ribera Baja リベラ・バハ
  - ・在来品種と外来品種をブレンドした「ナバーラ・ブレンド」などで成功。
- ・V.P. Pago de Arínzano V.P. パゴ・デ・アリンサノ
  - ・面積: 約128ha
  - ・名門チビーテ家が1988年に入手。
  - ・現在の所有者はルクセンブルグのSPIグループ。
- ・V.P. Prado de Irache V.P. プラド・デ・イラチェ
  - ・面積: 17ha
  - ・1891年創業のボデガス・イラチェが所有。
- ・V.P. Pago de Otazu V.P. パゴ・デ・オタズ
  - ・面積: 92ha
  - ・ボデガ・オタスが所有。

## ●Aragón アラゴン州 D.O.4,V.P.1

- プロフィール** ・州都:サラゴサ  
・ピレネー山脈の麓からメセタの東側まで広がる。
- 歴史** ・12世紀にアラゴンの女王とバルセロナ伯の婚姻によりアラゴン・カタルーニャ連合王国が誕生。  
・13世紀には、バレンシア、バレアレス諸島を征服し、シチリア、サルデーニャ、ナポリを領有。地中海帝国を築く。  
・15世紀にフェルナンド二世がカステーリャ王国のイサベル一世と婚姻、連合王国となり、レコンキスタが終わると共にスペイン王国となる。
- 文化・経済** ・イスラム文化に影響を受けたムデハル様式の建築群があり、世界遺産に登録。  
・画家フランシスコ・ゴヤの出身地。  
・ワイン産業は協同組合が主導する。
- 気候風土** ・ピレネー山脈の山裾やモンカヨ山の麓などにワイン産地がある。  
・西から東にエプロ川が流れる。  
・土壌は石灰質に富む。  
・夏は暑く乾燥し、冬は寒さが厳しい。
- ワイン生産量** ・総栽培面積:27,553ha  
・総生産量:710,435hℓ

### 主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Viura ビウラ、Malvasía マルヴァージア
黒ブドウ	Garnacha ガルナッチャ、Cariñena カリニェナ

### 主要なワイン:

- ①D.O. Campo de Borja カンポ・デ・ボルハ  
・標高300~700mの土地。  
・夏は暑く乾燥し、冬は寒い。昼夜の気温差の大きい大陸性気候。  
・石灰岩を母岩に、標高により異なる土壌が分布。  
・栽培面積の70%がガルナッチャ  
・ボディとアルコール濃度のしっかりした赤ワインが多い。  
・白ワインの生産は5%ほど
- ②D.O. Cariñena カリニェナ  
・カリニェナ (仏:カリニャン)の原産地  
・D.O.名と品種名が一緒のため他産地のラベルにはこの品種名を表示することは禁止されている。  
・現在は、ガルナッチャの栽培が多く、テンプラニーリョやモナストレル、外来品種の栽培も認められている。  
・サラゴサ市の南西約40km  
・標高400~800m。  
・赤茶けた石灰岩に覆われる石灰質に富む土壌。  
・カーボニック・マセレーションのワインもある。
- ③D.O. Calatayud カラタユド  
・地名はイスラム教徒の城「カラト・アユブ」に由来。  
・イベリコ山系中の標高900mなどの高所に畑が点在する。  
・土壌は、モンカヨ山から流出した土石や、いくつものエプロ川の支流によって堆積した土壌が入り混じり、主に石灰質に小石が多い。  
・大陸性気候  
・ガルナッチャの栽培が54%  
・若飲みタイプから古木による熟成タイプ、異なる品種を用いたブレンドワインが造られる。  
・カラタユド・スペリオール:樹齢が最低50年、3,500kg/ha以下の収量のブドウを用いる新たなカテゴリー。

#### ④Somontano ソモンターノ

- ・「山麓」という意味。
- ・ピレネー山脈の麓。バルバストロの町の周辺に畑も醸造所も多い。
- ・石灰分の多いやせた土壌で水はけが良い。
- ・土地は広いが個々の農家所有の畑面積は小さく生産量も限られていた。
- ・1984年にD.O.に認定。
- ・1990年代に州内外から大きな投資があり、近代化。品質が向上する。
- ・外来品種も多く認められている。

#### ⑤V.P. Pago Aylés パゴ・アイレス

- ・面積:46ha
- ・ボデガス・セニョリオ・デ・アイレスの所有する畑の一部。

### ●País Vasco バスク州 D.O.Ca. Riojaを除くとD.O.3

#### プロフィール

- ・州都:ビトリア
- ・ピレネー山脈の西。北部はカンタブリア海のビスケー湾に面し、南部はエbro川が流れる。
- ・バスク民族が居住する地域で、独自のルーツと言語、文化を持つ。
- ・リオハD.O.Ca.のリオハ・アラベサ地区はバスク州に属する。
- ・微発泡ワインのChacolí (バスク語: Txiakoli) チャコリを生産する。

#### 歴史

- ・バスク民族はピレネー山脈を挟みスペインとフランスに居住する。
- ・9世紀にパンブローナ王国を建国。バスク人の首領アリストが王として選ばれる。
- ・20世紀のフランコ独裁政権下で弾圧を受ける。そのため、独立機運が高まる。
- ・フィロキセラ禍や工業化による農村からの人口流出などの影響で、ブドウ栽培は低迷していたが、20世紀末にチャコリ用のブドウ栽培が復活し始める。
- ・歴史的な繋がりから、イスキリオタ(仏: グロ・マンサン)やムネ・マハツァ(仏: フォール・ブランシュ)などフランス側と共通する栽培品種がある。

#### 文化・経済

- ・バスク語が公用語。
- ・近年、美食の街として評価の高いサン・セバスティアンや、ビルバオを中心に州内に多くの星付きレストランがある。スペイン最多の三つ星数を誇る。
- ・ピンチョスなどのバルが食文化に大きな影響を与えている。
- ・ソシエダと呼ばれる美食クラブが多くある。
- ・エスカンシア:高いところから底の平たいグラスに泡立つように注ぐ方法。チャコリやシードラ(リンゴ酒)でよく見られる独自の注ぎ方。
- ・スペイン国内で最も経済が発展しており、EU内でも高いGDPを誇る。
- ・かつては造船、製鉄業、現在はエネルギー、製造、金融業などが主産業。
- ・リオハワインの輸出がビルバオ港から行われていた。

#### 気候風土

- ・カンタブリア海の海岸沿いから内陸にかけて畑が点在。
- ・海風の影響により昼夜の気温差が少なく穏やかな気候。
- ・年間降水量は1,000~1,500mmと多く、湿度が高い。
- ・主にParral パラルと呼ばれる棚仕立てで栽培する。
- ・土壌は粘土質、石灰質。

#### ワイン生産量

- ・総栽培面積:958ha
- ・総生産量:33,727hℓ

#### 主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Hondarrabi Zuri オンダラビ・スリ
黒ブドウ	Hondarrabi Beltza オンダラビ・ベルツァ

## 主要なワイン:

- ①D.O. Chacolí de Getaria チャコリ・デ・ゲタリア (Getariako Txakolina ゲタリアコ・チャコリーナ)
  - ・ギプスコア県(中心都市:San Sebastiánサン・セバスティアン)全域が生産地。
  - ・Hondarrabi Zuri(オンダラビ・スリ)が95%、Hondarrabi Beltza(オンダラビ・ベルツァ)が5%
  - ・爽やかな酸味と塩味を思わせるミネラル感が特徴。
  - ・魚介類との相性が良い。
  - ・近年、輸出量も増え海外での人気が増している。
  
- ②D.O. Chacolí de Bizkaia チャコリ・デ・ビスカイア (Bizkaiko Txakolina ビスカイコ・チャコリーナ)
  - ・ビスカヤ県(中心都市:Bilbaoビルバオ)のほとんどが生産地となる。
  - ・ゲルニカとその周辺に畑と醸造所が多い。
  - ・標高50~200mにある日当たりの良い斜面に畑が点在。
  - ・垣根仕立てもある。
  - ・秋には南から乾燥した風が吹き寄せる。
  - ・白ワインが85~90%
  - ・完熟したブドウから樽発酵をして造るものもある。
  - ・アルコール濃度が比較的高く、深みとコクがある。
  - ・生産量が少ないため、価格は高めになる。
  - ・パカラオ(塩鱈)や甲殻類と相性が良い。
  - ・少量ながら口ゼや赤も生産する。
  
- ③D.O. Chacolí de Álava チャコリ・デ・アラバ (Arabako Txakolina ゲタリアコ・チャコリーナ)
  - ・アラバ県北部の5市町村に産地は限定される。
  - ・栽培総面積:100ha
  - ・チャコリの産地で唯一海に面していない。
  - ・年間降水量は平均899mmで、沿岸部よりも少ない。
  - ・南からの乾燥した風が年平均170日吹く。
  - ・フィロキセラ禍の被害が大きく、1988年の畑面積はわずか5ha。
  - ・オンダラビ・スリが70%

## ●北部地方のその他の産地

- Cantabria カンタブリア州
  - ・現在、D.O.P.認定の産地はない。
  
- Asturias アストゥリアス州
  - Cangas(カンガスV.C.)
  - ・栽培面積:45ha
  - ・生産量:360h ℓ
  - ・現在、D.O.への昇格を申請中。

## 【大西洋地方】

### ●Galicia ガリシア州 D.O.5

- プロフィール** ・州都:Santiago de Compostela サンティアゴ・デ・コンポステラ  
・イベリア半島北西部に位置し、南はポルトガルと国境を接する。  
・西は大西洋、北はカンタブリア海に面している。
- 歴史** ・ローマ帝国の植民地のあと、西ゴート、ケルト、イスラムに征服される。  
・レコンキスタ以降はカスティーリャ王国の支配下になる。  
・9世紀にサンティアゴ(聖ヤコブ)の遺骸が発見され、キリスト教三大聖地の一つとなる。  
・中世以降、北部ヨーロッパなどから大勢の巡礼者が詣でている。

- 文化・経済**
- ・公用語はガリシア語。
  - ・ケルト文化の影響が色濃く残っている。
  - ・漁業が最大の産業で、牡蠣やムール貝の養殖も盛ん。
  - ・アパレル企業ZARA(ザラ。スペイン語の発音では、サラ)の創業地。

- 気候風土**
- ・大西洋の影響を受ける海洋性気候。
  - ・年間を通して穏やかな気候。
  - ・一年を通じて雨が降り、年間降水量も豊富。
  - ・リアス式海岸の語源となった入り江が多い複雑な海岸線。
  - ・主な地質は、変成岩と花崗岩。

- ワイン生産量**
- ・総栽培面積:8,383ha
  - ・総生産量:407,999hℓ

#### 主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Albariño アルバリーニョ、Treixadura トレイシャドウーラ、Godello ゴデーリオ
黒ブドウ	Mencía メンシア

#### 主要なワイン:

##### ①D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス

- ・ガリシア語で、リアスは「入り江」、バイシャスは「下部」または「南部」という意味で、リアス式海岸の南部地域に位置する。
- ・大西洋の影響を受け、年間降水量は1,600mmと多い。
- ・地質が主に花崗岩であるため、水はけはよい。
- ・アルバリーニョが栽培品種の約96%を占める。
- ・ロウレイロ、トレイシャドウーラ、カイニョ、トロンテスなども栽培されている。
- ・湿度が高いため、棚式栽培が中心だったが、垣根仕立ても増えている。
- ・1980年代に協同組合を中心に最新の醸造機器・醸造技術を導入、一躍スペインの高級白ワインの代表となる。
- ・青リンゴ、レモン、柑橘類や白い花のフローラルなアロマを持つフレッシュな白ワインは、魚介類との相性が良く「海のワイン」と称される。
- ・近年はアメリカなどへの輸出が盛ん。
- ・5つのサブゾーンに分かれている。
  - ・Val do Salnés バル・ド・サルネス
  - ・O Rosal オ・ロサル
  - ・Condado de Tea コンダード・デ・テア
  - ・Soutomaior ソウトマイオール
  - ・Ribeira do Ulla リベイラ・ド・ウリャ

##### ②D.O. Valdeorras バルデオラス

- ・「黄金の谷」という意味。
- ・ガリシア州の産地の中では最も内陸に位置する。
- ・年間降水量850~1,000mm
- ・冷涼な海洋性気候と温暖な地中海性気候の緩衝地帯にある。
- ・土壌は、粘土質から花崗岩質、粘板岩質など多様。
- ・河川の渓谷の標高300~700mの斜面上にブドウ畑がある。
- ・大半は地元品種が栽培され、外来品種は認定されていない。

##### ③D.O. Ribeira Sacra リベイラ・サクラ

- ・「聖なる川岸」という意味。
- ・修道院を中心にブドウ栽培とワイン造りが行われていた歴史がある。
- ・ミーニョ川とシル川の流域に沿う内陸の産地。
- ・ミーニョ川流域は年間降水量700mm。大西洋の影響を受ける。
- ・シル川流域は年間降水量900mm。大陸性気候の影響が強い。
- ・川沿いの急斜面上に段々畑が築かれている。

- ・固有品種が栽培され、外来品種は認定されていない。
- ・白はゴデーリョ、赤はメンシアが代表的である。

#### ④D.O. Monterrei モンテレイ

- ・ガリシア州最南部、ポルトガルとの国境沿いの山間部に位置する。
- ・タメガ川が南北に走る。
- ・地中海性気候だが、内陸性や海洋性気候の影響も受ける。
- ・年間降水量は700~800mm。
- ・土壌は花崗岩質の砂質、粘板岩、粘土質と3タイプに分けられる。
- ・栽培品種では、白はゴデーリョ、黒はメンシアが主である。
- ・果実味が豊かでフレッシュなワインが多い。

#### ⑤D.O. Ribeiro リベイロ

- ・修道院を中心とした栽培とワイン造りが盛んで、古くから欧州各地の王室に献上されていた歴史を持つ。
- ・ガリシア州南部の河川の渓谷沿いやその斜面、標高75~400mまでにブドウ畑がある。
- ・気候は海洋性と地中海性気候の緩衝地帯にあり、年間降水量は950mm。
- ・土壌は、花崗岩質で石ころが多い。
- ・白はトレイシャドゥーラ、黒はソウソンが多い。
- ・白ワインの生産が90%を占める。
- ・Tostado トスタド：ブドウを屋内で吊るし乾燥させ、その果汁を発酵して造る同地特産の甘口ワイン。

## 【地中海地方】

### ●Cataluña カタルーニャ州 D.O.Ca.1、D.O.10

プロフィール ・州都：Barcelonaバルセロナ

- ・ピレネー山脈の南に位置し、地中海に面する。
- ・アンドラ公国とフランスに接している。

- 歴史
- ・フェニキア人やギリシャ人がブドウ栽培をもたらし、ローマ帝国の支配下でワイン生産が盛んになる。
  - ・中世、バルセロナ伯領がカタルーニャ君主国となり、フランスのルーシオン地方も治める。
  - ・12世紀、アラゴン女王との婚姻関係でアラゴン・カタルーニャ連合王国となり、シチリア、サルデーニャ、ナポリなどを支配する。
  - ・1931年に自治政府が発足、翌1932年にカタルーニャ自治憲章が承認。
  - ・1936年、スペイン内戦勃発。1939年にバルセロナ陥落。フランコ政権によりカタルーニャ自治憲章が廃止された。内戦中、共和国政府派や難民がカタルーニャから国境を越えフランスに亡命した。
  - ・フランコ死後、1979年カタルーニャ自治憲章が制定、カタルーニャ自治州が発足。

- 文化・経済
- ・カタルーニャ語が公用語。
  - ・19世紀から20世紀にかけ、アントニ・ガウディなど芸術や建築においてモデルニスモ運動が花開く。
  - ・サルバドール・ダリやアントニ・タピエスなど多くの芸術家を輩出。
  - ・バスク州と並びスペイン経済を牽引。
  - ・第3次産業の割合が高い。
  - ・カヴァを中心にワイン産業の重要性も増している。

- 気候風土
- ・北のピレネー山脈、地中海側の海岸山脈と平地、その間の中央盆地の3つの地域に分けられる。
  - ・沿岸部から中央盆地にかけては地中海性気候。
  - ・内陸部では大陸性の影響を受ける地中海性気候。
  - ・ピレネー山脈は、山岳性気候。
  - ・中央盆地にあるペネデスにブドウ畑が多い。

ワイン生産量

- ・総栽培面積：80,010ha
- 総生産量：704,466hℓ

## 主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Macabeo マカベオ、Parellada パレリャーダ、Xarel·lo チャレッコ
黒ブドウ	Garnacha ガルナッチャ、 Tempranillo テンプラニーリョ (Ull de Llebre ウル・デ・リエブレ)、Cariñena カリニェナ、Monastrell モナストレル

### 主要なワイン:

#### ①D.O. Priorato D.O.Ca プリオラート

- 修道院の領地や修道院長を指すプリオラが語源と言われる。
- 2009年にD.O.Ca.に認定される。
- タラゴナの北西、モンサン山脈の山間部にある。
- 夏は暑く乾燥し、昼夜および夏冬の寒暖差が大きい。
- 年間日照時間は平均2,600時間
- 地質は主にLlicorella リコレリャと呼ばれる粘板岩(スレート)層。
- 12世紀に興されたスカラ・デイ修道院の修道士がブドウ栽培とワイン造りを伝える。
- アルコール濃度の高いバルクワインを生産していたが、過酷で作業が困難な耕作地のため働き手が去り過疎地となっていた。
- 1980年代後半、アルバロ・パラシオスなど外部の醸造家たちによって復興。「プリオラートの4人組」として世界中の注目を集め、スペインの高級ワイン産地として生まれ変わる。
- ・少量だが、白やロゼ、伝統的なランシオ・タイプのワインもある。

#### 【プリオラートの新格付け分類】

- ・以下の新カテゴリーが、プリオラートD.O.Ca.と併記して表示される。
- ・2007年認定のVide Villaに加え、2017ピンテージより新たに3つの格付けが承認される。

#### ● Vi de Vila ビ・デ・ビラ

- ・村名。12のサブゾーンを認定。(10ヶ村と2行政区の一部)
- ・2007年ヴィンテージから表示可能。
- ・赤ワインはガルナッチャ、またはカリニェナを最低60%使用。
- ・最大収量: 白ワイン: 7,000kg/ha  
赤ワイン: 5,000kg/ha
- ・ブドウ畑の90%は樹齢が最低10年、残り10%は最低5年であること。

#### ● Vi de Paratge ビ・デ・パラツェ

- ・区画名 (ブルゴーニュのリュージェイにあたる)
- ・495の単一畑と区画畑が認定。
- ・赤ワインはガルナッチャ、またはカリニェナを最低60%使用。
- ・最大収量: 白ワイン: 6,000kg/ha  
赤ワイン: 4,000kg/ha
- ・ブドウ畑の90%は樹齢が最低15年、残り10%は最低5年であること。

#### ● Vinya Classificada ビーニャ・クラシフィカーダ

- ・格付け畑 (ブルゴーニュのブルミエ・クリュにあたる)
- ・認定された単一畑。
- ・赤ワインはガルナッチャ、またはカリニェナを最低60%使用。
- ・最大収量: 白ワイン: 6,000kg/ha  
赤ワイン: 4,000kg/ha
- ・ブドウ畑の80%は樹齢が最低20年、残り20%は最低5年であること。

#### ● Gran Vinya Classificada グラン・ビーニャ・クラシフィカーダ

- ・特級格付け畑 (ブルゴーニュのグラン・クリュにあたる)
- ・認定された単一畑において伝統的方法で栽培されること。
- ・赤ワインはガルナッチャ、またはカリニェナを最低90%使用。
- ・最大収量: 白ワイン: 4,000kg/ha  
赤ワイン: 3,000kg/ha

- ・ブドウ畑の80%は樹齢が最低35年、残り20%は最低10年であること。
- ・最低5年の生産履歴があること。

\*上記いずれにも共通する条件は、自社畑または10年以上契約の借地畑であること。

○ Velles Vinyes ベリヤス・ビーニヤス (古木畑):

- ・使用されるブドウの樹齢が75年以上または1945年以前に植樹されたブドウ樹と認められた場合にワインのラベルへの表示。

②D.O. Penedés ペネデス

- ・バルセロナの南に位置する地域。
- ・土壌など自然条件を基に10のゾーンに分かれる。
- ・地中海沿岸の標高が低く、温暖な地区ではチャレッコやマカベオなど伝統品種が栽培される。
- ・中央盆地は気温も下がりカバ用の伝統品種だけでなく外来品種も栽培される。
- ・内陸部では標高800mに至る畑もあり、パレリャーダが栽培されてきたが、近年はリースリングなど外来品種も栽培されている。
- ・白ワインは、華やかな香りに新鮮さと豊かな果実味を併せ持つ。
- ・赤ワインは、ソフトでエレガントな複雑味のあるワインとなる。

(ペネデスの新カテゴリーについて)

ペネデスD.O.委員会は2022年2月、以下の新しいカテゴリーを承認、発表した。

○Vino de Masia ビノ・デ・マシア (Vi de Mas): 樹齢最低10年以上

○ Gran Vino de Masia グラン・ビノ・デ・マシア (Gran vi de Mas) : 樹齢25年以上

- 1) 100年以上の歴史を持ち、管理の行き届いたマシアにあるボデガ所有のブドウ畑、または7年以上契約・管理する畑のブドウから生産する。
- 2) 異なる区画のブドウ畑は2 km以上離れていないこと。
- 3) 有機栽培を実施し、収穫は手摘みであること。
- 4) 収量はペネデスD.O.の規定のそれよりも15%少ないこと。
- 5) ブドウ品種はペネデス固有の品種であること。
- 6) 熟成は白ワイン最低8ヶ月、赤ワイン20ヶ月以上。
- 7) 瓶は2030年以降はブルゴニュー型の瓶を義務付ける。それまでは移行期間。
- 8) ラベルにはマシア名とヴィンテージを表示する。
- 9) 改植し、25年以上のものは畑全体の25%以内であること。

③D.O. Costers del Segre コステルス・デル・セグレ

- ・内陸部に位置する。
- ・点在する7つのサブゾーンからなる。
- ・標高200~700mにブドウ畑がある。
- ・白ブドウ、黒ブドウともに在来品種の他、外来品種も栽培。
- ・最新技術を駆使した品質の高いエレガントなワインを生産。

④D.O. Tarragona タラゴナ

- ・地中海沿岸の町、タラゴナを中心にタラゴナ県の市町村がD.O.に認定。
- ・2つのサブゾーンに分かれる。
- ・年平均気温は15°C、年間降水量500mm、温暖な地中海性気候。
- ・ローマ帝国の時代は、ワイン産地として評判があった。
- ・70%が白ワインで、フルーティでソフトな味わいが特徴。
- ・マカベオが多く栽培され、パレリャーダ、チャレッコが推奨品種。
- ・モスカテルやガルナッチャから、Rancio ランシオやMistela ミステラなど伝統的な甘口ワインも造られる。

⑤D.O. Pla de Bages プラ・デ・バジェス

- ・代表的な栽培品種は在来種の、ピカポル・ブランコ(白)やスモイ(黒)。
- ・その他、マカベオ、パレリャーダ、テンプラニーリョ、ガルナッチャ、フランス系品種などが認められる。

⑥D.O. Catalunya カタルーニャ

- ・カタルーニャ州の10のD.O.とD.O.Ca.及びカバD.O.の認定地域を含む。
- ・2001年に認められた同州をほぼ包括するD.O.。
- ・伝統品種を含め、認定されている品種は白20種、赤16種、合計36種に及ぶ。

### 【カタルーニャ州独自のカテゴリー】

#### ● Vi de Finca ビ・デ・フィンカ (またはVino de Finca ビノ・デ・フィンカ)

- ・Vi: カタルーニャ語でワイン
- ・Finca: 畑や農場を意味する。
- ・属するD.O.名で5年以上の生産、輸出を含め10年以上の販売実績、高評価を獲得している単一畑のワイン。
- ・現在、5つのD.O.で合計12の単一畑ワインが承認されている。
- ・ただし、V.P.と違いEUに登録されておらず、スペイン中央政府が承認したものでもない。

#### ● Corpinnat コルピナット

- ・EU知的財産庁に承認された商標。
- ・カヴァD.O.の生産者が、2017年に興した生産者協会(AVEC)が登録。
- ・「ペネデスの心臓部に誕生」を意味する。
- ・生産条件: ・ペネデス地方の伝統品種主体
  - ・100%オーガニック栽培
  - ・収穫は手摘み
  - ・100%自社醸造
  - ・18ヶ月以上の最低瓶熟成期間(、カヴァD.O.の規定より長い)
- ・ただし、カヴァD.O.がこの商標のラベル表示を認めていないため、いくつかの生産者は2019年にカヴァD.O.から脱退。
- ・2021年現在、11生産者が加盟。

### ●Valencia バレンシア州 D.O.3、V.P.4

#### プロフィール ・州都:バレンシア

- ・東は地中海、北はカタルーニャ州とアラゴン州、西はカスティーリャ・ラ・マンチャ州、南はムルシア州に接する。

- #### 歴史
- ・フェニキア、ギリシャ、ローマ帝国の植民地時代にブドウ栽培とワイン造りが伝わった。
  - ・12世紀にアラゴン・カタルーニャ連合王国に編入。
  - ・19世紀にはオレンジや米の農作物とともにワイン生産も盛んとなり、ブドウ畑の面積が拡大する。

- #### 文化・経済
- ・バレンシア語は、カタルーニャ語の一方言とされ、州の公用語である。
  - ・イスラムに支配されていた名残でムデハル様式の建物が残る。
  - ・漁港が多く、漁業が盛ん。
  - ・オレンジやレモンの柑橘類、アーモンド、米などが特産。
  - ・コスタ・ブランカなど美しい海岸地帯もあり、観光業も盛ん。

- #### 気候風土
- ・地中海に面した平野部から内陸のイベリコ山系につながる山地など地形は多様。
  - ・地中海性気候だが、内陸部は大陸性気候。
  - ・夏は暑く乾燥し、冬の寒さはさほど厳しくない。
  - ・年間降水量は、600mm~1,000mm。

- #### ワイン生産量
- ・総栽培面積: 57,147ha
  - ・総生産量: 1,109,543hℓ

#### 主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Moscatel de Alejandría モスカテル・デ・アレハンドリア、 Airén アイレン、Macabeo マカベオ
黒ブドウ	Bobal ボバル、Monastrell モナストレル、 Tempranillo テンプラニーリョ

#### 主要なワイン:

- ①D.O. Valencia バレンシア
  - ・4つのサブゾーンに分かれている。

- ・白ワイン(辛口):メルセグラ、マルヴァージア
- ・甘口ワイン:モスカテル・デ・アレハンドリア
- ・赤ワイン:モナストレル、ガルナッチャ
- ・カベルネ・ソーヴィニヨンなど外来品種も導入されている。
- ・近年、赤ワインに関して洗練度が高いワインが生産されており、主流は手頃な価格帯である。

#### ②D.O. Alicante アリカンテ

- ・8つのサブゾーンに分かれる。
- ・地中海性気候で、夏は暑い冬は穏やかな気候。
- ・ただし、内陸地域はメセタに近い大大陸性気候の影響を受ける。
- ・年間降水量は300~500mm。
- ・土壌は石灰質で有機物の含有量が少なく、ミネラル分が多い。
- ・在来品種の栽培が多い。
- ・マリナ・アルタ地域では、モスカテル・デ・アレハンドリアで造る酒精強化ワインが有名。
- ・Fondillon フォンディリオン:
  - ・アリカンテ独自の伝統的甘口ワイン。
  - ・過熟させ遅摘みしたモナストレルを使用。
  - ・大小の樽を用いソレラ方式で最低10年熟成させる。
  - ・酒精強化はしないが、最低アルコール濃度は16%。

#### ③D.O. Utiel-Requena ウティエル・レケーナ

- ・バレンシアの街から内陸に70km。
- ・標高は698~900m。
- ・地中海性気候だが、大陸性気候の影響を受ける。
- ・約95%が黒ブドウの栽培。
- ・中でも、ボバルが約80%を占める。
- ・地元品種のプランタ・ノバ(コマ)など白ブドウは6%弱栽培。
- ・レケーナはカバD.O.の生産認定地域。
- ・イベロ人(イベリア半島の先住民)の時代からワイン生産を行っていた地域。
- ・スペインで最初の醸造学校が設立されるなど、ワイン生産が主要産業である。

#### ④V.P. Los Balagueses V.P. ロス・バラゲセス

- ・面積:18ha
- ・レケーナのボデガス・ベガロファロが所有。

#### ⑤V.P. El Terrerazo V.P. エル・テラソ

- ・面積:63ha
- ・ウティエルのボデガ・ムスティギリョが所有。
- ・ブレンド・タイプとボバル単一の赤ワインのみ生産。

#### ⑥V.P. Vera de Estenas V.P. ベラ・デ・エステナス

- ・面積:47ha
- ・ウティエルのボデガ・ベラ・デ・エステナスが所有。
- ・標高800m、マグロ川の渓谷にある。
- ・年間降水量は平均430mmで、地中海性気候。
- ・土壌は、保水性の高い粘土石灰質。

#### ⑦V.P. Chozas Carrascal V.P. チョサス・カラスカル

- ・面積:約80ha
- ・レケーナのボデガ・チョサス・カラスカルが所有。
- ・標高750~840m。
- ・粘土石灰質土壌。

### ●Murcia ムルシア州 D.O.3

プロフィール ・州都:Murciaムルシア

・スペイン南東部、地中海に面し、バレンシア州、アンダルシア州、カスティーリャ・ラ・マンチャ州と接している。

**歴史** ・紀元前にカルタゴ人によってカルタヘナの港に地中海交易の拠点が置かれる。  
・イスラム帝国の支配下で灌漑の技術が導入され、農業が盛んになる。

**文化・経済** ・イスラム文化の影響を多く受ける。  
・経済は、農業やマグロの養殖などの漁業、そして観光業が中心。

**気候風土** ・東は地中海、西はベティカ山脈がある。  
・面積の65%が丘陵や山地になる。  
・地中海性気候で、年間降水量は300～350mmと非常に乾燥している。  
・ヨーロッパ最大の海水湖「マール・メノール」がある。

**ワイン生産量** ・総栽培面積:28,351ha  
・総生産量:454,821hℓ

#### 主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Airén アイレン、Merseguera メルセゲラ
黒ブドウ	Monastrell モナストレル

#### 主要なワイン:

##### ①D.O. Bullas ブーリャス

- ・南部の内陸に入った地域。
- ・標高は約400m～1,000m。
- ・土壌は、窒素や有機物の含有量は少ないが、カリウムが豊富。
- ・年間降水量は300mm。
- ・モナストレルを主体に赤ワインの生産が多い。
- ・しっかりとしたボディのロゼワインに定評。

##### ②D.O. Yecla イェクラ

- ・北東部に位置する。
- ・大陸性気候で、酷暑の夏と厳寒の冬。
- ・年間降水量は300mm。年間日照時間は3,000時間。
- ・土壌は、石灰質で痩せている。
- ・主要品種は、モナストレル。

##### ③D.O. Jumilla フミーリャ

- ・ムルシア州北部とラマンチャ州アルバセテ県南東部2つの州に跨っている。
- ・標高400～900m。
- ・大陸性気候で、寒暖差が大きい。
- ・年間降水量は300mm。年間日照時間は3,000時間。
- ・土壌は、石灰質で表土は砂質。
- ・主要品種は、モナストレル。
- ・厳しい気候条件と砂質土壌のため、1989年までフィロキセラ禍が発生しなかった。
- ・アルコール濃度の高い、色の濃いワインになりやすく、ブレンド用に多く使われていたが、近年はカーボニック・マセレーションによる軽やか若飲みワインから、樽熟成させたものまでモナストレル単一のワインも多い。

## 【内陸部地方】

### ●Castilla y León カスティーリャ・イ・レオン州 D.O.9、V.C.4

**プロフィール** ・州都:定められていない (バリャドリッドに州政府と議会がある。)

- ・スペイン最大の面積を持つ州。
- ・首都マドリッドの北側の内陸部に位置する。
- ・中世のカスティーリャ王国とレオン王国の中心地だった地域。

**歴史** ・カスティーリャ王を称していたフェルナンド1世が、1037年にレオン王国を打倒しレオン王位も獲得、カスティーリャ=レオン王国が誕生する。

- ・19世紀にはカスティーリャ・ラ・ビエハ地方とレオン地方に分かれていた。
- ・1978年憲法で自治州制度が導入される。
- ・1983年に、カスティーリャ・イ・レオン州が成立する。

**文化・経済**

- ・城を意味する州名の通り、城跡が多い。
- ・7つの世界遺産がある。
- ・州北部は巡礼路が通り、レオンなど要所がある。
- ・スペインの標準語であるカスティーリャ語の発祥地。
- ・元は農業が主体の経済。
- ・現代では、自動車製造、航空機、建設業、水力や風力発電などの産業が発展。

**気候風土**

- ・大部分がメセタの北部に広がる。
- ・東西南北に山脈があり、中央山系によりマドリッドやカスティーリャ・ラ・マンチャと隔たっている。
- ・ドゥエロ川沿いに代表的なワイン産地がある。
- ・多くは大陸性気候だが、場所によっては地中海性気候。
- ・夏は短い乾燥した酷暑、冬は厳しい寒さが続き、春秋は短い。
- ・年間降水量は450～500mm。山間部は1,500mmに達するところもある。
- ・土壌は場所によって異なるが、花崗岩質や粘板岩質などがある。

**ワイン生産量**

- ・総栽培面積:57,414.8ha
- ・総生産量:856,004hℓ

**主要ブドウ品種**

	品種名
白ブドウ	Verdejo ベルデホ、Godello ゴデーリョ
黒ブドウ	Tempranillo テンプラニーリョ (Tinto Fino ティント・フィノ、Tinta del Pais ティンタ・デル・パイス、Tinta de Toro ティンタ・デ・トロ)

**主要なワイン:**

- ①D.O. Ribera del Duero リベラ・デル・ドゥエロ
- ・2000年のワイン造りの歴史がある。
  - ・1980年代まではVega Sicilia ベガ・シシリアが孤高の造り手だった。
  - ・現在では、世界的名声を得る生産者が増え、スペインを代表する産地。
  - ・ドゥエロ川に沿って東から西へと細長く延びる渓谷の兩岸の平地から傾斜地にブドウ畑がある。
  - ・標高は、メセタにあるため750～800m。最高地で、900mを超える。
  - ・大陸性気候。
  - ・年間降水量は、平均460mm。年間日照時間、平均2,400時間。
  - ・芽吹きの際は霜害にあいやすい。
  - ・生育期間が長いのが特徴だが、温暖化の影響で収穫期が早まっている。
  - ・土壌は、川沿いで沖積土や砂質が多い。
  - ・その他、砂質、粘土質、石灰質、泥灰土、白亜質の石灰岩など多様な土壌が分布している。
  - ・2019年の改定で、赤、ロゼだけでなく白ワインもD.O.認定される。
  - ・Clarete クラレテ:ロゼワインの表示として認められている。
  - ・1982年にD.O.認定。

[ 代表的生産者 ]

- Vega Sicilia ベガ・シシリア
  - ・1864年設立
  - ・高級ワイン「Unico ウニコ」の造り手。
- Dominio de Pingus ドミニオ・デ・ピングス

- ・1995年設立。
- ・デンマーク生まれの醸造家ピーター・シセックが設立。
- Familia Fernandez Rivera ファミリア・フェルナンデス・リベラ
  - ・1972年設立。
  - ・アレハンドロ・フェルナンデスが創業。
  - ・Tinto Pesquera ティント・ペスケラの造り手。

## ②D.O. Rueda ルエダ

- ・バリャドリッドの南に位置する。
- ・スペインを代表する白ワインの産地の一つ。
- ・大陸性気候。
- ・年間降水量300～500mm。年間日照時間、2,600時間。
- ・土壌は、砂利質。
- ・1970年代に技術革新と外来品種の導入で人気となる。
  - ・技術革新: スキン・コンタクトや低温発酵
  - ・外来品種: ソーヴィニヨン・ブラン
- これらによりフレッシュな白ワインが造られるようになる。
- ・その他のワイン
  - Rueda Dorado ルエダ・ドラド
    - ・伝統的な酸化熟成タイプの酒精強化ワイン。
  - Rueda Espumoso ルエダ・エスプモーズ
    - ・瓶内二次発酵によるスパークリングワイン。
  - 2008年にはテンプラニーリョ主体の赤とロゼも認定される。

### [ ルエダの新規定について ]

- ・2019年に次の規定改定を行う
- ・「ルエダ・ベルデホ」「ルエダ・ソーヴィニヨン・ブラン」の呼称を廃し「ルエダ」のみに統一。
- ・補助品種として、シャルドネ、ヴィオニエ、シラーを認定。
- ・2020年からの新表示は以下。
  - Vino de Pueblo ビノ・デ・プエブロ ※村名ワイン
    - ・一つの自治体(市町村)産のブドウを85%以上使用。
  - Gran Vino de Rueda グラン・ビノ・デ・ルエダ
    - ・樹齢30年以上
    - ・最大収量、6,500kg/ha
  - Gran Añada グラン・アニャーダ
    - ・Rueda Espumoso ルエダ・エスプモーズで最低瓶熟成期間が36ヶ月以上。
  - Rueda Pálido ルエダ・パルド
    - ・酒精強化ワインのビノ・デ・リコール
    - ・出荷までの最低3年間はオーク樽でフロールの下、熟成することが義務付けられている。

## ③D.O. Toro トロ

- ・ドゥエロ川が東西に流れる。
- ・リベラ・デル・ドゥエロD.O.に比べると標高は低い。
- ・なだらかな地形で夏は高温で乾燥する。
- ・年間日照時間は、2,600時間を超える。
- ・土壌は、砂岩の風化、粘土質、石灰質の礫岩などで、水はけが良い。
- ・主要品種: ティンタ・デ・トロ
  - ・テンプラニーリョがこの地の土壌と気候に何世紀もかけて順応していき、独自の特徴がある。
  - ・この品種単体で、若飲みから樽で長期熟成させたものまで各種タイプの赤ワインが造られる。
  - ・近年は、品種の特徴を生かし、洗練されたワインとして高く評価される。

## ④D.O. Bierzo ビエルソ

- ・地方呼称
- ・異なる市町村のブドウを用いることが可能。

### [ ビエルソの地理的階層について ]

- ・2017年に以下の地理的階層を発表。2019年より実施。

- ・ブルゴーニュなどと同様にブドウの原産地を単一区画まで辿る。
- ・ワインの収量は、それぞれ地方呼称のものより少なく規定。
- ・呼称：

- Vino de Villa ビノ・デ・ビーリャ
  - ・村名ワイン
  - ・単一の村など基礎自治体のブドウ100%使用。
- Vino de Paraje ビノ・デ・パラヘ
  - ・単一パラヘのブドウ100%を用いる。
  - ・パラヘ：同じ基礎自治体の複数区画の集合体。
- Vino de Viña Clasificada ビノ・デ・ビーニャ・クラシフィカーダ
  - ・格付け畑。
  - ・ブルゴーニュでのブルミエ・クリュのようなもの。
  - ・同じパラヘの中の単一区画、または隣接した複数区画のブドウを100%使用。
  - ・最低5年間この畑からワインを造る。
  - ・D.O.委員会による審査で合格すること。
- Gran Vino de Viña Clasificada グラン・ビノ・デ・ビーニャ・クラシフィカーダ
  - ・特級格付け畑。
  - ・ブルゴーニュでのグラン・クリュのようなもの。
  - ・同じパラヘの中の単一区画、または隣接した複数区画のブドウを100%使用。
  - ・最低10年間この畑からワインを造る。
  - ・D.O.委員会による審査で合格すること。

⑤D.O. Arribes アリベス

- ・Dehesa Peñalba V.P. デェサ・ペニャルバ
- ・Abadía de Retuerta V.P. アベディア・デ・レトウエルタ
- ・Urueña V.P.

●Madrid マドリッド州 D.O.1

- プロフィール
- ・首都マドリッドがあるマドリッド県のみからなる自治州
  - ・スペインのほぼ中央に位置する。

- 歴史
- ・スペイン王国誕生後、16世紀に王宮が置かれる。
  - ・自治州制度になる前は、現在のカスティーリャ・ラ・マンチャに属していた。

- 文化・経済
- ・18世紀に、カルロス3世により都市整備が行われる。
  - ・イベリア半島の経済の中心地。
  - ・昔はブドウ畑が多くあったが、首都圏の拡大でほとんどが消滅している。

- 気候風土
- ・メセタの中央部、標高654mのため、夏は酷暑、冬は厳寒の典型的な大陸性気候。
  - ・年間降水量は461～658mm
  - ・日照時間は2,800時間
  - ・土壌は、花崗岩、砂質、粘土質など。

- ワイン生産量
- ・総栽培面積：8,387ha
  - ・総生産量：24,915hℓ

主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Albillo Real アルビーリョ・リアル
黒ブドウ	Tempranillo テンプラニーリョ、Garnacha ガルナッチャ

主要なワイン：

D.O. Vinos de Madrid ビノス・デ・マドリッド

- ・首都名を冠した原産地呼称。
- ・首都の南東と南の平地や丘陵地、西北の山間部の4つのサブゾーンがある。
- ・山間部にあるサン・マルティン地区で若い造り手が、ガルナッチャを主体に高品質のワイン生産に力を入れ注目されている。

## Sierra de Gredos シエラ・デ・グレドス

2000年代に入り、グレドス山脈にあるビノス・デ・マドリッドD.O.のサニ・マルティン地区、カスティーリャ・レオン州アビラ県のセブレロスV.C.、カスティーリャ・ラ・マンチャ州のメントリダD.O.のアルベルチェ渓谷エリアにあるサブ・ゾーンを中心に、新世代の生産者たちが古木のガルナッチャから造る高品質ワインが国際的な注目を集めるようになり、州やD.O.を超えて、シエラ・デ・グレドスの名称をラベルに表示するワインが増えている。この呼称のD.O.獲得を狙ってはいるが、3つの州にまたがるため、政治的理由から実現は難しいといわれている。

## ●Castilla La Mancha カスティーリャ・ラ・マンチャ州

- プロフィール** ・州都: Toledo トレド  
・「マンチャ」とはアラビア語で「水のない土地」を意味する。  
・マドリッドの南、メセタ上の乾燥した大平原に広がる。
- 歴史** ・569年、トレドに西ゴート族が王国を興す。  
・8世紀に、イスラム教徒の支配下となる。  
・レコンキスタの時代は、戦場となり、その後カスティーリャ王国の一部となる。
- 文化・経済** ・16世紀に小麦挽きのために風車小屋が多く建てられた。  
・この風景を採り入れ、セルバンテスの名著『ドン・キホーテ』が生まれる。  
・イスラム教徒により灌漑技術がもたらされ農業が発展。  
・また、優れた羊毛を持つメリノ種の羊ももたらされ牧羊が盛んとなった。  
・現在は、サービス業が経済の半分を占める。  
・一地方のブドウ栽培面積では世界最大。
- 気候風土** ・メセタの南部を占め、タホ、グアディアーナ、フーカルの大河が流れる。  
・大陸性気候で、夏は酷暑、冬は厳寒、昼夜の寒暖差が大きい。  
・年間降水量は、300～400mm。  
・土壌は、第三紀中新世由来の泥灰石の地質、石灰質、砂質が主で、有機成分に乏しい。
- ワイン生産量** ・総栽培面積: 212,967ha  
・総生産量: 1,223,175hℓ

### 主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Airén アイレン、Macabeo マカベオ
黒ブドウ	Cencibel センシベル (Tempranillo テンプラニーリョ)、Garnacha ガルナッチャ

### 主要なワイン:

#### ①D.O. La Mancha ラ・マンチャ

- ・マドリッドの南、メセタ上のラ・マンチャ平原に広がる地域。
- ・D.O.認定のブドウ栽培面積は単一の出産地呼称では、世界最大で約16万ha。
- ・極端な大陸性気候で酷暑の夏と厳寒の冬が特徴。
- ・年間降水量は、300～400mm。
- ・日照時間は、3,000時間。
- ・標高は、平均700m。
- ・一部小高い丘陵地があるが、ほとんどは平坦な地形。
- ・土壌は、泥灰石、石灰質、砂質で赤茶けた色をしている。
- ・1940年代より、質より量を重視した生産を協同組合が主導。
- ・近年の醸造機器や技術への投資により品質が向上。
- ・コスト・パフォーマンスの良いワインを生産。
- ・主要品種は、アイレン(白)、センシベル(黒)。
- ・地域内に、以下12のV.P.がある。
  - ・Campo de la Guardia V.P. カンポ・デラ・グアルディア
  - ・Casa del Blanco V.P. カサ・デル・ブランコ
  - ・Dehesa del Carrizal V.P. デエサ・デル・カリサル
  - ・Dominio de Valdepusa V.P. ドミニオ・デ・バルデプーサ

- ・Finca Elez V.P. フィンカ・エレス
- ・Guijoso V.P. ギホソ
- ・Pago Calzadilla V.P. パゴ・カルサディーリャ
- ・Pago Florentino V.P. パゴ・フロレンティーノ
- ・El Vicario V.P. エル・ビカリオ
- ・Los Cerrillos V.P. ロス・セリーリョス
- ・Vallegarcia V.P. バリエガルシア
- ・La Jaraba V.P. ラ・ハラバ

#### ②D.O. Valdepeñas バルデペーニャス

- ・ラ・マンチャ平原の南部に位置する。
- ・ラ・マンチャD.O.とアンダルシア州に囲まれる。
- ・「石の谷」を意味する。
- ・紀元前7世紀頃の遺跡からブドウの種が発見される。
- ・19～20世紀にかけ、マドリッドの飲食店に卸され、人気を博す。
- ・極端な大陸性気候。
- ・年間降水量、200～400mm。
- ・年間80%が晴天、日照時間は2,500時間。
- ・平均標高705m。
- ・軽やかな若飲みから長期熟成の赤ワインまで、コスト・パフォーマンスの高さで注目される。

#### ③D.O. Méntrida メントリダ

- ・二つのエリアに分かれる。
  - [平野部]トレド周辺からその北部。
    - ・典型的な大陸性気候。
    - ・年間降水量は、300mm。
    - ・穀物畑が多い。
    - ・主にバルク用か低価格帯のワイン生産が多い。
    - ・土壌は、花崗岩と砂質土壌で、石灰分は少ない。
  - [山間部]アルベルチェ川を越えグレドス山脈にかけた地域。
    - ・北方からの冷風が吹く。
    - ・降水量は、平野部より多い。
    - ・ガルナッチャの古木から高品質なワインが造られ注目される。

#### ④D.O. Mondéjar モンデーハル

- ・マドリッド州の北東部に接する、小さな産地。
- ・メセタの北東端。
- ・標高800m。
- ・大陸性の影響を受けた地中海性気候。
- ・土壌は、色の赤い粘土質土壌で、石灰とカリウムに富む。
- ・地元での消費が多く、外部にはあまり知られていない。

#### ⑤D.O. Uclés ウクレス

- ・トレド県とクエンカ県にまたがる。
- ・首都マドリッドに近い。
- ・大陸性気候。
- ・年間降水量、500mm。
- ・土壌は、石灰質や沖積土があるが、いずれも砂質。
- ・川沿いの地域は、粗い粘土質。
- ・主要品種: センシベル
- ・外来品種を生かしたモダンなワインもある。

#### ⑥D.O. Manchuela マンチュエラ

- ・メセタの南東部に位置する。
- ・フーカル川とカブリエル川に挟まれた地域。
- ・大陸性気候で、乾燥し日照量が多い。
- ・地中海からの涼しく湿度のある風、レバンテの影響で夜間は気温が下がる。

- ・年間降水量は600mm。
- ・標高は600～700m。
- ・土壌は、粘土質に石灰質。
- ・自家消費やバルクワインの生産が主だった。
- ・2004年にD.O.認定

⑦D.O. Ribera del Júcar リベラ・デル・フーカル

- ・ラ・マンチャD.O.とマンチュエラD.O.に挟まれたフーカル川が流れる平野部に位置する。
- ・標高は750m前後
- ・土壌は、石灰分の多い粘土質。
- ・川が運んだ丸石や小石が多く堆積する。
- ・穏やかな地中海性気候。
- ・年間降水量は450～550mm。
- ・広大なラ・マンチャD.O.と差別化を図るため、高品質なワイン生産・販売を目指す。
- ・2003年にD.O.認定。

⑧D.O. Almansa アルマンサ

●Extremadura エクストレマドゥーラ州 D.O.1

プロフィール ・州都:Mérida メリダ

- ・スペイン南西部に位置する。西はポルトガルと国境を接する。
- ・語源は、「ドゥエロ川の向こう」という意味から。

歴史 ・ローマ帝国時代にはルシタニアの属州にあった。

- ・大航海時代にはピサロ、コルテス、バルディビアなど大勢のコンキスタドール(植民地支配者)を輩出。

文化・経済 ・ローマ帝国時代に銀を含む資源を輸送するためのセビーリャとカンタブリア海沿いの港町ヒ

- ・ホンを結ぶ「銀の道」沿いとなるメリダやカセレスに遺跡が多い。
- ・デエサと呼ばれるコルクやトキワガシ、ドングリなどが育つ広大な森林があり、イベリコ豚の放牧飼育が行われている。
- ・養豚やオリーブオイル生産などの農業が主産業。
- ・ローマ時代からワイン生産が盛んだが、近現代はバルクワインや蒸留アルコールの生産が主要。

気候風土 ・典型的な大陸性気候。

- ・夏は酷暑、冬は厳寒で、降水量が少ない。

ワイン生産量 ・総栽培面積:41,810ha

- ・総生産量:72,400hℓ

主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Alarije アラリヘ、Pardina パルディーナ
黒ブドウ	Garnacha ガルナッチャ、Tempranillo テンプラニーリョ

主要なワイン:

D.O. Ribera del Guadiana リベラ・デル・グアディアーナ

- ・中央部に位置し、6つのサブゾーンに分かれる。
- ・標高は280m～850m。
- ・気候、土壌など異なる多様な自然条件がある。

## 【南部地方】

### ●Andalucía アンダルシア州 D.O.6.V.C.1

- プロフィール**
- ・州都: Sevillaセビーリャ
  - ・イベリア半島南部に位置し、地中海とジブラルタル海峡を経て大西洋と面する。
  - ・西部はポルトガルと国境を接している。
  - ・ヴァンダル族の支配時代に「バンダルシア」、イスラム帝国支配下では「アル・アンダルス」と呼ばれていたことが語源といわれている。
- 歴史**
- ・BC1000年から文明が栄える。
  - ・711年から約8世紀の間、イスラム教徒の王朝が置かれる。
  - ・1492年、グラナダ陥落によりスペイン王国に統一。
  - ・ヘレスを中心に長いシェリー生産の歴史がある。
- 文化・経済**
- ・イスラム文化の影響が色濃く、アルハンブラ宮殿など世界遺産になっている。
  - ・フラメンコや闘牛が盛ん。
  - ・観光に関わるサービス業が主産業。
  - ・農業は穀類、オリーブ、ヒマワリなど灌漑を必要としない農業が主体。
  - ・近年は、ハウス栽培のイチゴなど果物の輸出も盛ん。
  - ・ワインではシェリー生産が最大。
- 気候風土**
- ・平野部や緩やかな丘陵地、モンテス・デ・マラガなどの山間部など地形に富む。
  - ・日照量の多い地中海性気候が主。
  - ・内陸部は大陸性、大西洋沿岸は海洋性気候の影響を受ける。
  - ・Albariza アルバリサ:シェリー産地の石灰分の多い白い土壌。
  - ・その他の土壌は、各地で異なる。
- ワイン生産量**
- ・総栽培面積:15,581ha
  - ・総生産量:728,399hℓ

#### 主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Palomino パロミノ、Pedro Ximénez ペドロ・ヒメネス、Moscatel モスカテル
黒ブドウ	Garnacha ガルナッチャ、Tempranillo テンプラニーリョ、フランス系品種

### ●D.O. Sherry シェリー

D.O.:Jerez-Xérès-Sherry ヘレス・ケレス・シェリー

D.O.:Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda マンサニーリャ・サンルカール・デ・バラメーダ

- プロフィール**
- ・アンダルシア州南西部、大西洋岸地域で白ブドウから造られる酒精強化ワイン。
  - ・イスラム教徒の支配下時代のヘレスの名称「シェリシュ」が語源といわれる。
  - ・3つの基本カテゴリー
    - ・Vino Generoso ビノ・ヘネロソ:辛口
    - ・Vino Dulce Natural ビノ・ドゥルセ・ナトゥラル:(極)甘口
    - ・Vino Generoso de Licor ビノ・ヘネロソ・デ・リコール:辛口に極甘口ワインをブレンドして造る甘口ワイン

#### 歴史

- ・紀元前1100年頃
  - ・フェニキア人によって現在のカディスにブドウ栽培とワイン造りが伝わる。
- ・紀元前700年頃
  - ・ヘレス近郊にもワインが造られていたことを物語る遺跡がある。
- ・ギリシャ・ローマ時代
  - ・ワイン造りが盛ん。ローマに送られる。
- ・711~1264年
  - ・イスラム教徒の支配下での特徴。  
アルコール飲用が減ったためワイン生産は停滞。

蒸留技術が伝えられ、ワインは薬用や香水用に蒸留される。

- ・レコンキスタ(国土回復運動)後、ワイン生産が復興。
- ・大航海時代
  - ・大量に船に積まれ国外に輸出される。
  - ・若いワインを安定させるため酒精強化がされていた。
- ・19世紀
  - ・イギリスなど諸外国への輸出が盛んになる。
  - ・一定の品質を保った熟成ワインが求められた。
  - ・クリアデラやソレラなど、現在に至る独特の熟成システムが確立。
- ・2020年
  - ・同年の統計による国別市場占有率は国内市場33%、英国34%、オランダ12%、ドイツ5%

- 気候風土
- ・グアダルキビール川河口にあり大西洋に面する。畑はなだらかな丘状態。
  - ・年間300日は晴れ。
  - ・年間降水量600mm。
  - ・二つの風がワインの熟成に影響する。  
Poniente ポニエンテ:大西洋から吹く低温高湿の風。  
Levante レバンテ:内陸から吹く高温低湿の風。
  - ・土壌は大きく3種に分類。  
[Albariza アルバリサ]
    - ・炭酸カルシウムを25%以上含む真っ白な石灰質土壌。
    - ・多孔性のため保水性に優れる。
    - ・秋から春かけて降る雨を溜め、生育期から収穫期に当たる乾季に根から水分を与える。  
[Barro バロ]
    - ・アルバリサより粘土と砂を多く含む。
    - ・有機物も多いため色が濃く肥えた土壌。  
[Arena アレナ]
    - ・石灰分の含有量が20%以下。
    - ・砂と粘土を多く含む。
    - ・海岸地域に多い土壌。

#### 使用ブドウ品種

- ・ブドウ栽培面積:7,083ha(2021年)
- ・これまで認定されてきた白ブドウ3品種Palomino パロミノ(約95%を占め、全ての辛口タイプに使われる。)、Palomino Fino(Listán) パロミノ・フィノ(リスタン)、Moscatel モスカテル(極甘口用)、Pedro Ximénez ペドロ・ヒメネス(極甘口用)の他に、フィロキセラ禍以前に栽培された地域の伝統的なブドウ品種であるBeba ベバ、Canocazo カニョカソ、Mantuo Castellano マントゥオ・カステリャノ、Mantuo de Pilas マントゥオ・デ・ピラス、Perruno ペルノ、Vigiriega ビヒリエガの使用が認定されている。いずれも白ブドウ品種。

### 【Sherryの造り方】

#### 辛口Sherry

- ①除梗破碎と搾汁:
  - ・使用品種:Palomino パロミノ
- ②発酵:
  - ・22~26°Cで発酵。
  - ・アルコール度数11~12%の辛口ワインを造る。
- ③安定化とフロールの発生:
  - ・11月末以降まで保持、気温の低下とともに澱を沈ませ安定させる。
  - ・Flor フロール(産膜酵母)がワインの表面に発生する。
- ④官能検査:
  - 二つのグループに分類する。  
[Fino フィノ]
    - ・デリケートさのあるワインをフロールの膜の下、酸化させずに熟成させる。(生物学的熟成)
    - ・ピュアなグレープアルコールを使ってAlc.15%まで酒精強化。
    - ・識別するため、樽に一本の斜線を引いて管理している。  
[Oloroso オロロソ]
    - ・ボディがしっかりとしたワインはフロールを消して酸化熟成させる。
    - ・ピュアなグレープアルコールを使ってAlc.17%以上に酒精強化。
    - ・フィノの樽と識別するため、樽に円を書いて管理している。

⑤Sobretabla ソブレタブラ:

- ・熟成システムに入るまでの間の期間及び工程

⑥官能検査:

- ・フィノのタイプに対しては数ヶ月後、改めて生物学的熟成タイプか酸化熟成タイプかを判断する。  
[Palo Cortado パロ・コルタド]
- ・この段階で、酸化熟成タイプと判断されたワインは、再度酒精強化しAlc.17%以上に上げて酸化熟成工程へ導く。
- ・フィノの印の一本線(Palo)に、十字の様に横線を入れ他と区別。
- ・Cortadoは「切られた」という意味で、この印付けが由来。
- [Amontillado アモンティリャド]
- ・フィノとして数年熟成させたワインが、後に意図的または自然消滅でフロールが消失した後、酸化熟成したもの。

⑦熟成

Sistema de Criaderas y Solera (クリアデラとソレラのシステム):

- ・シェリー独自の熟成方法。いずれのワインもこの方法で熟成させる。

甘口Sherry

使用品種:

- ・Moscatelモスカテル
- ・Pedro Ximénezペドロ・ヒメネス
- ・両種ともPalominoパロミノより糖度が高い。

①天日干し:ブドウの収穫後、1~2週間天日で干し、果汁の糖度を上げる。

②搾汁・発酵

③酒精強化:

- ・グレープアルコールで酒精強化し発酵を止める。
- ・ブドウ果汁がもつ天然の甘さを残す。

④熟成: 辛口シェリーと同じ方式。

Flor フロール:産膜酵母

- ・Flor フロールはスペイン語で「花」の意味。
- ・アルコール発酵終了後も生き続けるサッカロミセス属の酵母。
- ・ワイン中の残糖や溶解酸素などを養分として増殖し、ワインの表面を覆い尽くす膜となる。
- ・この膜はワインの接触を防いでおり、その結果として酸化や色の変化を回避している。
- ・フロールが発生させる二酸化炭素やアセトアルデヒドは、フィノ特有のツンとした香りの要因となる。
- ・ワイン中のアルコールやグリセリン、残糖を消費するため辛口に仕上がる。

熟成

- 樽:
- ・600ℓ入りのアメリカン・オーク材の樽を使用。
  - ・新樽は使わない。
  - ・古い樽を分解した古材を修理しながら何十年と使用する。
  - ・ワインは500ℓしか入れず、上部に空間を保つ。
    - ・フィノの場合、フロールを形成する表面積を確保するため。
    - ・オロロソの場合、酸化を促すため。

熟成システム:

- ・Sistema de Criaderas y Solera (クリアデラとソレラのシステム)※下図参照
- ・19世紀に設定されたシステム

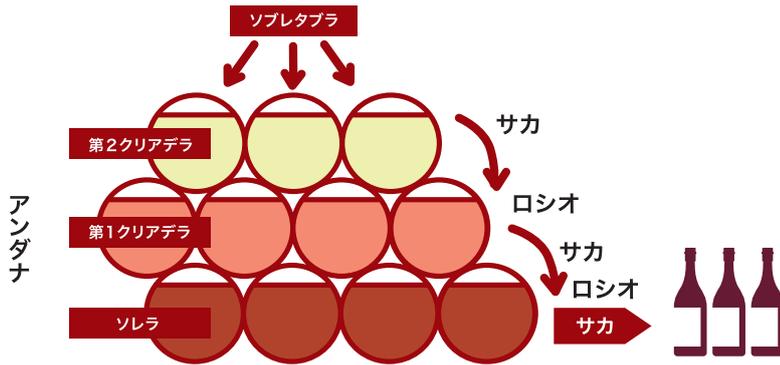
基本構造:

- 下図のように熟成期間の違う複数の樽があり、長いものを下段、短いものを上段に並べる。
- ・Criadera クリアデラ: 適正な熟成を行うために一定数の樽で形成された段のことで、ソレラの次に古いものから番号が付けられる。
  - ・Solera ソレラ: 熟成期間が最も長い最下段。ボトリング用のワインが熟成されている。
  - ・Andana アンダナ: 熟成中の樽を段積みしたブロックのこと
  - ・Saca サカ: 液体を取り出す。年間で、樽の容量の40%以上を出荷してはいけない。
  - ・Rocio ロシオ: 液体を補充すること。

④クリアデラとソレラのシステムの効果:

新しいワインと古いワインが徐々に交じり合いながらソレラに至ることで、味の安定化が図られる。

## 〈クリアデラとソレラのシステム〉



### 認定地域(西経5°49'以西)

#### これまでの熟成地

- ・Jerez de la Fronteraヘレス・デラ・フロンテラ
- ・El Puerto de Santa Maríaエル・プエルト・デ・サンタ・マリア
- ・Sanlúcar de Barramedaサンルカル・デ・バラメダ

#### 新しく加わる認定地

- ・Tebujenaトレブヘナ
- ・Lebrijaレブリハ
- ・Chipionaチピオナ
- ・Rotaロタ
- ・Chiclana de la Fronteraチクラナ・デ・ラ・フロンテラ
- ・Puerto Realプエルト・レアル
- ・San José del Valleサンホセ・デル・バーリエ

(注)サンルカルで熟成されるワインのうち、フロールのもとで熟成する辛口タイプは独自の原産地呼称を持つManzanillaマンサニーリャに限られ、同地区内で熟成されるフィノは不認可となる。

## 【シェリーのタイプ】

### 辛口 Vino Generoso ビノ・ヘネロソ (残糖4g/ℓ未満)

- Fino フィノ (Alc15~17%):
  - ・フロールのもとで熟成。
  - ・ヘレス・デ・ラ・フロンテラとエル・プエルト・デ・サンタ・マリアで熟成されたもの。
  - ・淡い麦わら色、フロール由来のナッツや青リンゴの香りが特徴
- Manzanilla マンサニーリャ (Alc15~17%):
  - ・スペイン語で「カモミール」の意味。
  - ・フロールのもとで熟成するフィノ・タイプ。
  - ・サンルカル・デ・バラメダで熟成されたもの。
  - ・他の2都市よりも湿度が高く気温が低い。
  - ・通年でフロールが消えることがなく、フィノと特性が異なる。
  - ・淡い麦わら色、カモミールやパン生地の香りが特徴。
  - ・Manzanilla Pasada マンサニーリャ・パサダ
    - ・熟成期間が長く、独特の塩味を感じる。
- Amontillado アモンティリャド (Alc16~22%):
  - ・フロールのもと、熟成した後に酸化熟成。
  - ・琥珀色で、シャープな辛口。複雑味がある。
- Oloroso オロロソ (Alc17~22%):
  - ・酸化熟成タイプ。
  - ・琥珀色からマホガニー色で、香り豊かなフル・ボディ。
  - ・フロールがない状態で酸化熟成するため、甘味成分が凝縮しやや甘く感じるが辛口。
- Palo Cortado パロ・コルタド (Alc17~22%):

- ・ごく短期間にフロールのもとにあった酸化熟成タイプ。
- ・琥珀色からマホガニー色で、アモンティリャドの香りとオロロソの風味を持つ辛口。

#### 中間の甘さ Vino Generoso de Licor ビノ・ヘネロソ・デ・リコール

- ・甘味付けには極甘口ワインの他、無色無臭の濃縮精留果汁(MCR)も使用。
- Pale Dry ペイル・ドライ (Alc15~22% 残糖5~50g/ℓ):
  - ・淡い黄色から金色。
  - ・フロールのもとで熟成したワインがベースのため、その特性を持つ軽い甘口。
- Pale Cream ペイル・クリーム (Alc15.5~22% 残糖50~115g/ℓ):
  - ・淡い黄色から金色。
  - ・フロールのもとで熟成したワインがベースのため、その特性を持つ甘口。
- Medium ミディアム (Alc15.5~22% 残糖5~115g/ℓ):
  - ・以下に分かれる。
    - ・Medium Dry ミディアム・ドライ:残糖50g/ℓ まで
    - ・Medium Sweet ミディアム・スイート:残糖50g/ℓ 以上
  - ・琥珀色からマホガニー色。
  - ・フロールのもとでの熟成と酸化熟成とを経たワインがベースのため、その特性を持つ甘口。
- Cream クリーム (Alc15.5~22% 残糖115~140g/ℓ):
  - ・濃い琥珀色からマホガニー色。
  - ・酸化熟成したワインがベースのため、その特性を持つ甘口。

#### 極甘口 Vino Dulce Natural ビノ・ドゥルセ・ナトゥラル

- Moscatel モスカテル (Alc15~22% 残糖160g/ℓ 以上):
  - ・過熟もしくは天日干しした同名のブドウを85%以上使用。
  - ・琥珀色からマホガニー色、黒壇色まで。
  - ・粘度が高く、干しブドウの香りがあり、極甘口。
- Pedro Ximénez ペドロ・ヒメネス (Alc15~22% 残糖212g/ℓ 以上)
  - ・過熟もしくは天日干しした同名のブドウを85%以上使用。
  - ・琥珀色からマホガニー色、黒壇色まで。
  - ・粘度が高く、干しブドウの香りがあり、極甘口。
- Dulce ドゥルセ:
  - ・認定ブドウを使用し、上記2タイプと同じ造りの甘口タイプ。

### 【特別なカテゴリー】

#### 1. 熟成期間認定シェリー

- ・Vinos de Vejez Clificada ビノス・デ・ベヘス・カリフィカーダ
  - ・熟成期間による2つの認証表示
  - VOS (Vinum Optimum Signatum ビナム・オプティムム・シグナトゥム)
    - ・英語でVery Old Sherry。
    - ・平均熟成期間20年以上のもの。
  - VORS (Vinum Optimum Rare Signatum ビナム・オプティムム・ラレ・シグナトゥム)
    - ・英語でVery Old Rare Sherry。
    - ・平均熟成期間 30年以上のもの。

#### 2. 熟成年数表示シェリー

- ・Vinos con Indicación de Edad (ビノス・コン・インディカシオン・デ・エダ)
  - ・平均熟成期間12年のものと15年のものも認証を受けられる。

#### 3. Manzanilla Pasadaマンサニーリャ・パサダ(フロールのもとで熟成するワインの長期熟成タイプ。最低熟成期間7年)、Fino Viejoフィノ・ビエホ(同タイプのフィノ。最低熟成期間7年)

#### 4. シングルヴィンテージ・シェリー Añada アニャーダ

- ・クリアデラとソレラのシステムではなく、単一収穫年のワインを同じ樽で長期間熟成したもの。

主要なワイン:

①D.O. Condado de Huelva コンダード・デ・ウエルバ

- ・大航海時代は、新大陸に向かう艦隊に積まれたワインの重要産地。
- ・フィロキセラ禍後衰退。
- ・1962年に州政府がD.O.認定して以降に復興。
- ・地元品種サレマから造られるフレッシュな白ワインが人気。
- ・Condado Pálido コンダード・パリド
  - ・シェリーと同じ製法の酒精強化ワイン。
  - ・フィノ・タイプ
- ・Condado Viejo コンダード・ビエホ
  - ・同酒精強化ワイン。
  - ・オロロソ・タイプ
- ・Vino Naranja ビノ・ナランハ
  - ・オレンジの果皮を漬け込んだアルコールを白ワインに添加。

②D.O.erez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda ヘレス・ケレス・シェリー・イ・マンサニャ・サンルーカル・デ・バラメーダ

- ・上記参照

③D.O. Málaga マラガ

- ・16世紀後半から17世紀初めの英国、シェイクスピアの時代には、ヘレスやカナリア諸島のワインとともに、Sack サックと呼ばれ人気があったワイン
- ・東部に3地区、西部に2地区ある。
- ・海側から山間部まで多様な土壌と気候条件。
- ・ワインは、酒精強化するものとししないものの2つに大きく分類される。
  - 酒精強化するもの:辛口、中辛口、中甘口、甘口
  - 酒精強化しないもの:辛口、甘口
- ・他には、熟成期間による分類や色による分類がある。
  - Pálid パリド:6ヶ月以下
  - Trasañejo トラスアニェホ:5年以上 など。

④D.O. Sierras de Málaga シエラ・デ・マラガ

- ・Sierra シエラは「連峰」という意味。
- ・マラガD.O.地区内で造られる辛口スティル・ワインに2001年から認められるようになったD.O.。

⑤D.O. Montilla-Moriles モンティーリャ・モリレス

- ・州中央部に位置する。
- ・年平均気温17℃
- ・年平均降水量:500~1,000mm
- ・土壌は、石灰質のアルバリサ。
- ・内陸に位置するため、寒暖差が激しい。
- ・糖度の高いブドウができるため、自然発酵でアルコール度数15%ほどに至り、酒精強化をする必要がない。
  - ・最低熟成期間は2年。
  - ・主要品種:ペドロ・ヒメネス
- ・シェリーと同じソレラ・システムで熟成、同様のタイプのワインを生産。
  - ・Fino フィノ
  - ・Amontillado アモンティリャード
  - ・Oloroso オロロソ
  - ・Palo Cortado パロ・コルタド
- ・その他のタイプのワイン:
  - ・Vino Dulce Natural ビノ・ドゥルセ・ナトゥラル:
    - 極甘口ワイン。
    - ペドロ・ヒメネスもしくはモスカテルを天日干しし压榨。
    - 糖度の高い果汁を短期発酵後、アルコールを添加し発酵を止める。
    - 樽熟成を行う。
  - ・ブレンド・タイプ:
    - ・Pale Dry ペイル・ドライ
    - ・Medium ミディアム
    - ・Pale Cream ペイル・クリーム

- ・Cream クリーム
- ・Añada アニャーダ:  
ソレラ・システムを用いない単一収穫年の熟成タイプ。
- ・白ワイン:  
熟成なし: アルコール度10~12%  
熟成タイプ: アルコール度13%以上

#### ⑥D.O. Granada グラナダ

- ・グラナダ県の168市町村がD.O.認定範囲。
- ・南部は地中海に面し、北部にはペニベティカ山脈がある。
- ・平均標高1,200mと国内の産地では高標高に畑がある。
- ・地中海性気候と大陸性気候の影響を受ける。
- ・シエラ・ネバダ山脈から吹き下るす涼風の影響で、フェノール類の成熟が豊か。
- ・濃い色調で滑らかなタンニンが特徴的なワインとなる。
- ・土壌は、粘土質と粘板岩。
- ・固有品種 Vijiriego ビヒリエゴの復活に注力している。

## 【 諸島 】

### ●Islas Baleares バレアレス諸島 D.O.2

- プロフィール** ・州都: Palma de Mallorca パルマ・デ・マヨルカ  
 ・地中海西部、イベリア半島東の沖合にあり、4つの島と小島や岩礁からなる。
- 歴史** ・ローマ帝国、ヴァンダル、ビザンチン帝国、イスラム教徒などに支配される。  
 ・12世紀にアラゴン・カタルーニャ王国に属する。  
 ・18世紀、メノルカ島はイギリス領であった。
- 文化・経済** ・カタルーニャ文化の影響を受け、カタルーニャ語が用いられる。  
 ・観光とサービス業が主。  
 ・古代ローマ時代からブドウ栽培とワイン造りが行われ、フランスがフィロキセラ禍の被害にあった際は、大量のワインが輸出されワイン産業が隆盛した。  
 ・フランスの復興、大戦や不況などの影響で、ワイン産業は縮小。  
 ・近年は、少量生産の高品質ワインが注目されている。
- 気候風土** ・夏は晴天が多く、温暖な地中海性気候。  
 ・土壌は、石灰質やシリカに富む砂質など。
- ワイン生産量** ・総栽培面積: 1,072ha  
 ・総生産量: 13,356hℓ

#### 主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Moll モル (Prensal Blanca プレンサル・ブランカ)
黒ブドウ	Manto Negro マント・ネグロ

#### 主要なワイン:

- ①D.O. Binissalem ビニサレム
- ・マヨルカ島の中央部。
  - ・北西部にあるトラムンタナ山脈が北風の影響から守る。
  - ・地中海性気候。
  - ・年間降水量は450mm。
  - ・標高は75m~200m。
  - ・赤ワインが全体の約75%。
- ②D.O. Pla i Llevant プラ・イ・リエバン

- ・マヨルカ島中央部から東部。
- ・地中海性気候。
- ・年間降水量は400～450mm。

## ●Islas Canarias カナリア諸島 D.O.10

- プロフィール**
- ・州都:Las Palmas de Gran Canaria(ラス・パルマス・デ・グラン・カナリア)とSanta Cruz de Tenerifeサンタ・クルス・デ・テネリフェの二つの島の町が共同州都
  - ・スペイン本土から約1,000km、大西洋のモロッコ沖約100kmにある7島からなる。
  - ・グラン・カナリア島に多くの犬がいたことからローマ人が「犬の島」と呼び、ラテン語の犬(Canis)が語源となったといわれている。
  - ・鳥のカナリアの原産地である。

- 歴史**
- ・アフリカ大陸のベルベル系グアンチェ族が居住し、その後、フェニキア人、ローマ人などに領有される。
  - ・15世紀にカスティーリャ王国の支配下となる。

- 文化・経済**
- ・様々な人種、民族が領有し、新大陸とスペイン本土との中継地であったため、アフリカ、ヨーロッパ、アメリカの3大陸の文化の影響が混じり合う。
  - ・70%以上が3次産業で、特に観光業が主体。
  - ・古代からブドウ栽培とワイン造りが行われてはいたが、15世紀にポルトガル人によってテネリフェ島に植樹されブドウ栽培がより広まった。
  - ・大航海時代は新大陸への補給地だったため、船に積むためのワイン造りが盛んになった。
  - ・スペイン本土から持ち込まれた品種のうちカスティーリャ王国原産のリスタン・プリエトは新大陸にも運ばれ、チリではパイス、アルゼンチンではクリオージャ・チカ、メキシコやカリフォルニアではミッションと呼ばれる。

- 気候風土**
- ・約3,000万年前に噴火した火山の島々からなる。
  - ・テイデ山 (3,718m):テネリフェ島中央にあるスペイン最高峰の山。
  - ・土壌は、溶岩や火山灰など火山性。
  - ・大西洋の準亜熱帯性気候。

- ワイン生産量**
- ・総栽培面積:5,319ha
  - ・総生産量:35,540hℓ

### 主要ブドウ品種

	品種名
白ブドウ	Malvasía マルヴァージア、Moscatel モスカテル、Listán Blanco リスタン・ブランコ
黒ブドウ	Listán Negro リスタン・ネグロ、Negramoll ネグラモル

### 主要なワイン:

#### ①D.O. Lanzarote ランサローテ

- ・アフリカ大陸に近い島で、島全体がD.O.認定地域。
- ・1730年から6年間続いた噴火で地表が火山礫に覆われている。  
このためブドウを植えるにあたり、Hoyos オヨスと呼ぶ穴、あるいはZenjasサンハスと呼ぶ溝を掘り、縁に火山礫を並べたAbrigo アプリゴと呼ぶ低い壁を半円形にしたクレーター状の穴の中に樹を1本ずつ植えていく。
- ・年間降水量150mm以下。
- ・火山礫の働き:
  - ・朝露を溜める。
  - ・地中の水分の蒸発を防ぐ。
  - ・日中に得た熱を夜間に放射する。
  - ・アプリゴは年中吹く強風やアフリカ大陸のサハラ砂漠から吹いてくる熱風を防ぐ。

#### ②D.O. La Palma ラ・パルマ

- ・通称 Isla Bonita イスラ・ボニータ(かわいい島)

- ・他の島より緑が多く、水も豊か。
- ・島全体が、D.O.認定地域。
- ・中央部に標高2,000mを超える山脈がある。
- ・畑の標高は200～1,400m。
- ・土壌は、ミネラル分を多く含む火山性。
- ・Canary sack カナリー・サック
  - ・17世紀に広く飲まれた酒精強化ワイン。
  - ・マルヴァージアで造られる。
  - ・島南部が産地。
- ・Vinos de Tea ビノス・デ・テア
  - ・島北部で生産。
  - ・カナリア松(テア)の樽で熟成したワイン。
- ・島中央部は、ネグラモルを使った赤ワインの産地。

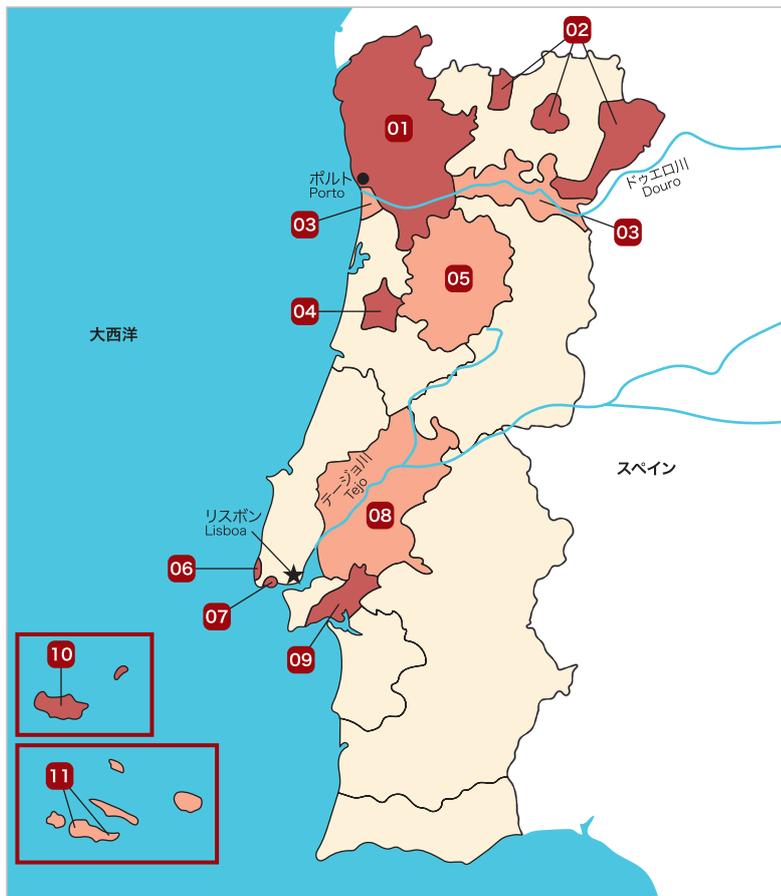
#### ③D.O. Gran Canaria グラン・カナリア

- ・グラン・カナリア島全体が、D.O.認定地域。
- ・畑は、島の中央部の火山の裾野にある。
- ・大西洋の準亜熱帯性気候。
- ・北部は、湿気が多い貿易風の影響を受ける。
- ・南部は、山が風を防ぐため乾燥している。
- ・リスタン・ブランコやネグラモルがD.O.認定。
- ・外来の国際品種も、栽培されるがD.O.認定はされていない。

#### ④D.O. La Gomera ラ・ゴメラ

- ・テネリフェ島の南西にある火山島。
- ・島全体が、D.O.認定地域。
- ・準亜熱帯性気候で、貿易風の影響を受ける。
- ・標高の高い南部は、降水量が多い。
- ・フォラステロ・ブランカ(白)、ベルメフエラ(白)、リスタン・ネグロ、ネグラモルが主要品種。
- ・他にも外来品種が認められている。

## 22 Portugal ポルトガル



〈Minho ミーニョ〉

**01** Vinho Verde (ヴィーニョ・ヴェルデ)

〈Transmontano トランスモンターノ〉

**02** Trás-os-Montes (トラス・オス・モンテス)

〈Duriense デュリエンセ〉

**03** Port(ポルト)/Douro (ドウロ)

〈Bairrada Atlântico  
バイラーダ・アトランティコ〉

**04** Bairrada (バイラーダ)

〈Terras do Dão テラス・ド・ダン〉

**05** Dão (ダン)

〈Lisboa リスボン〉

**06** Colares (コラーレス)

**07** Carcavelos (カルカヴェロス)

〈Tejo テージョ〉

**08** Do Tejo (ド・テージョ)

〈Península de Setúbal  
ペニンスラ・デ・セトウバル〉

**09** Setúbal(セトウバル)

〈Alentejano アレンテジャーノ〉

〈Terras Madeirenses テラス・マディレンシス〉

**10** Madeira (マデイラ)

〈Açores アソーレス〉

**11** Pico(ピコ)

### プロフィール (2020/21年)

栽培面積 190,322ha(2018年)

年間生産量 6,418,030hℓ (赤59.6%, ロゼ6.6%,白33.8%) :2018,2019年

(そのうち、D.O.P.スティルワイン2,639,375hℓ、/D.O.P.酒精強化ワイン788,896hℓ)

年間ワイン消費量 1人当たり62ℓ (2018年)、世界最多。

#### 特徴

- ・イベリア半島南北560km、東西160kmの小国ではあるが、多彩な気候と土壌をもつ。
- ・北西部は海洋性気候、年間平均気温は北部で10℃、南部では17.5℃を越える。
- ・土壌：北部及び内陸部は花崗岩、片岩、粘板岩、南部及び海岸では石灰質、粘土、砂が主体。
- ・1人当たりの魚介消費量世界6位(鰯が有名)、米の消費量は欧州最多。

- ・主要産業は農業。コルク産業も盛んで、世界のコルクの半分はこの国で生産され、1万5000人以上が従事している。
- ・世界最大のコルクメーカーAmorim アモリン社はコルク臭の原因となるTCA(トリクロロアニソール)のリスクを除いたものを研究開発、技術面でも世界を牽引。

#### 歴史

BC6C頃	フェニキア人によってブドウ栽培が伝達される
1143年	ポルトガル王国誕生。ワインは英国に輸出される。
1297年	欧州最古の国境がカスティーリャ王国との間に定められ、エンリケ航海王子により海外進出本格化⇒ヴァスコ・ダ・ガマによるインド航路発見でポルトガルに莫大な富をもたらす。
16C半ば	織田信長等の保護により、南蛮貿易、南蛮文化が繁栄。 *信長愛飲の珍陀酒はVinho Tinto ヴィーニョ・ティントではないかという説もある
1703年	英国との通商条約であるメシュエン条約で、英国がポルトガルの関税を引き下げたことで輸出拡大。
1756年	Port Wineの原産地呼称管理法制定。世界初の原産地管理法。
1932年	独裁体制により鎖国。ワインは国内消費用に。
1986年	EUワイン法に沿ったワイン法の整備。
2020年	Portoに"World of Wine"文化地区建設。

### ●主要品種 (2020/21年)

- ・1 haあたりの固有品種数は世界最多、全部で250種を超える品種がある
- ・基本ブレンドする伝統だが、Baga バガ種、Alvarinho アルヴァリーニョ種は単一。

#### 白ブドウ

順位	品種名	特徴
1位	Fernão Pires フェルナオン・ピレス = Maria Gomes マリア・ゴメス 全ブドウ中4位	・柑橘系の味わいとマスカットを思わせるフローラルなアロマがあり、様々なスタイルのワインに仕上がる ・西海岸を中心に全国的に幅広く栽培される
2位	Loureiro ロウレイロ	Vinho Verdeの海沿いを中心
3位	Arinto アリント=Pedernã ペデルナア	酸味が非常に強く、成熟が遅い
5位	Alvarinho アルヴァリーニョ	・リッチでミネラル感のあるワインを生み出す ・Vinho Verde北部で主に栽培される

#### 黒ブドウ

順位	品種名	特徴
1位	Tinta Roriz ティンタ・ロリス = Aragonez アラゴネス = Tempranillo テンプラニーリョ 全ブドウ中1位	・デリケートでエレガントなワインを生み出す ・Porto や Douro (ドウロ) の主要品種 ・Alentejo (アレンテージョ) ではAragonez と呼ばれる
2位	Touriga Franca トウリガ・フランカ	Douro渓谷において最も多い
3位	Touriga Nacional トウリガ・ナショナル	果実味とタンニンをもつ、ポルトガルの代表品種
4位	Castelão カステラオン	南部一帯で栽培
6位	Baga バガ	単一品種使用で最も代表的

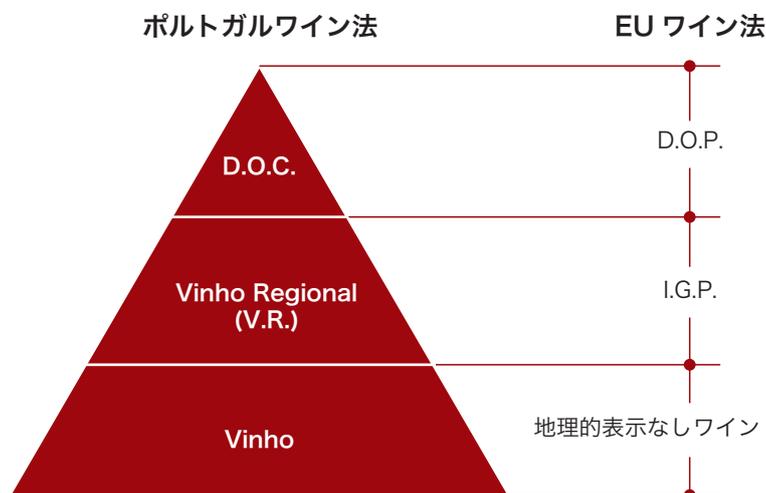
### ワイン法と品質分類

- ・1754年 Douro ドウロ認定
- ・1756年 Porto(ポルト)が世界初の原産地呼称管理法成立
- ・1986年 EU加盟の際にワイン法を整備(4段階)
  - ①原産地統制呼称ワイン D.O.C.
  - ②産地限定上質ワイン I.P.R.
  - ③地理的生産地表示テーブルワイン Vinho Regional
  - ④テーブルワイン Vinho de Mesa

## ●新ワイン法(3段階)

2009年、EU新ワイン法発効に伴い、地理的表示付きワイン(D.O.P.,I.G.P.)と地理的表示なしワインVinhoの2つに分けられた。

- 1、地理的表示付きワイン(原産地呼称保護):D.O.P.(Denominação de Origem Protegida)
  - ・D.O.C. (Denominação de Origem Controlada デノミナサン・デ・オリジェン・コントロラーダ)とも ラベルに表記可。2016年で31のD.O.C.。
  - ・D.O.C. ワインでアルコール度数が法定最低度数より0.5%以上高い等の条件を満たした場合には "Reserva (レゼルヴァ)" の伝統的表記が認められている。
- 2、地理的表示付きワイン(地理的表示保護): I.G.P. (Indicação Geográfica Protegida)
  - ・14に分割されている地方ワインのエリアで造られるワインの呼称
  - ・Vinho Regional (ヴィーニョ・レジオナル、V.R.)ともラベルに表記可
- 3、地理的表示なしワイン: Vinho (ヴィーニョ) ・ブドウ品種名、収穫年の表記は任意



## ワイン産地とその特徴

### 【北部】

#### ●Minho ミーニョ

- ・ワイン生産量 848,311hℓ
- ・Minho川一帯に広がるブドウ栽培地区で、土壌は花崗岩主体。
- ・ポルトガルのブドウ収穫量の1/8、栽培面積の14%を占める。
- ・西は海洋性の気候、北と東はより大陸的な気候。9つのサブリージョンで気候や降水量は異なり、ワインのタイプやスタイルも様々。

#### \*D.O.C.Vinho Verde ヴィーニョ・ヴェルデ

「グリーンのワイン」の意味。白ブドウAlvarinho アルヴァリーニョから微発泡、白が多く造られる。現在のVinho Verdeのブランド数は約2,000、ここ10年程の間に輸出量は約2.5倍に増えている。

## ●Transmontano トランスモンターノ

- ・ポルトガルで最も美しい地方の一つで、温泉やミネラルウォーターの源泉としても有名。
- ・ワイン生産量 94,425hℓ
- ＊D.O.C.Trás-os-Montes トラス・オス・モンテス

## ●Duriense デュリエンセ

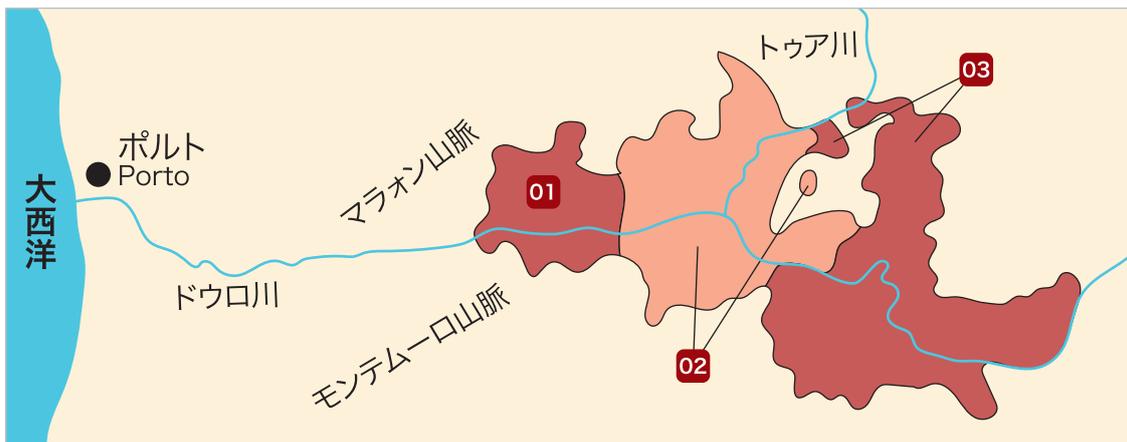
- ・ワイン生産量 1,264,349hℓ
- ・Port ポルトの産地。近年は酒精強化されていないスティルのDouro ドウロワインを生産。
- ・ポルトガル第2の都市であるPortoポルトは、Douro川上流のワイン生産地域とともに世界遺産に登録されている。
- ・ポルトとドウロは次の3産地に区分される。

01 Baixo Corgo バイショ・コルゴ

02 Cima Corgo シマ・コルゴ

03 Douro Superior ドウロ・スーペリオール

<ポルトとドウロ>



### ＊D.O.C.Douro ドウロ

- ・スティルワインのD.O.C.Douroと酒精強化ワインのD.O.C.Portoの2つのD.O.Pがある。
- ・2003年に結成された“ドウロボーイズ”と呼ばれる5人組をはじめとする若い生産者達の活動が注目されている。
- ・D.O.C.Douroの中の新しい産地であるDouro Superior ドウロ・スーペリオールは、2000年代以降偉大なテーブルワインを産出している。このエリアで知られる一つに、歴史が長い“Barca Velha バルカ・ヴェーリャ”がある。

### ＊D.O.C.Port ポルト

- ・1756年に世界で初めて原産地呼称管理法の指定を受けた地域。
- ・Madeira マデイラとともにポルトガルを代表する酒精強化ワイン。
- ・地名としては“Porto”、酒精強化ワインの銘柄としては“Port”と表記。

### 【特徴】

- ・アルコール発酵途中にグレープ・スピリッツ(77度)を添加して造られる酒精強化ワイン。アルコール度数は19～22度。
- ・Portの生産・販売管理を主な役割とするInstituto dos Vinhos do Douro e Porto(ドウロ&ポルトワイン・インスティテュート=I.V.D.P.)という半官半民組織がある。
- ・Portoブドウ畑の土地台帳をCadastro カダストロと呼び、畑を最高ランクAから下級ランクFまでの6段階に区分。

### 〔生産方法〕

- ・ポルト用のブドウ樹は約26,000haの面積で栽培される。
- ・樹齢5年未満のブドウは使用できない。
- ・畑はCadaastroカダストロと呼ばれる土地台帳に基づくポイント制度で分類され、土壌と気候条件について場所、品種、密植度、仕立て方、樹齢の5項目の合計12項目あり、その持ち点の合計で畑を最高ランクのA級から下級ランクのFまで6段階に区分けする。
- ・ポルトワインの生産には80種類以上のブドウ品種が認められている。
- ・短期間の醸しの後、発酵中の液を抜き、それに77%のグレープ・スピリッツを添加して発酵を止める。
- ・甘さの段階は以下の5段階
  - エクストラ・ドライ(40g/ℓ以下)
  - ドライ(40~65g/ℓ)
  - セミ・ドライ(65~90g/ℓ)
  - スイート(90~130g/ℓ)
  - ヴェリー・スイート(130g/ℓ以上)
- ・1926年以降、ワインはドウロ川の河口の町Via Nova de Gaia のロッジで熟成され、出荷される決まりだったが、1986年生産地で熟成し出荷することが認められた。
- ・アルコール度数は19~22度(例外:ホワイト・ポルトは16.5度でOK)

### 〔分類〕

- ・Red Port、White Port、Rose Portの3つ、その他スペシャルタイプが5つある

### 1,Red Port(黒ブドウ原料)

#### <ルビータイプ>

- ・平均3年間の樽熟成後出荷。若いタイプ。
- ・スペシャルタイプ ①Vintage Port ヴィンテージ・ポルト
  - ②Late Bottled Vintage Port レイト・ボトルド・ヴィンテージ・ポルト=L.B.V.
  - ③Single Quinta Vintage Port シングル・キンタ・ヴィンテージ・ポルト

#### <トウニータイプ>

- ・Ruby Portをさらに長期樽熟後出荷したもの
- ・ワインが黄褐色(=Tawny)になったことに由来
- ・スペシャルタイプ ④Tawny with an Indication of Age トウニー・ウィズ・アン・インディケーション・オブ・エイジ=熟成年数表記トウニー・ポルト
  - ⑤Colheita コリエイタ

### 2,White Port(白ブドウ原料)

#### <ホワイトタイプ>

- ・Light Dry White Port ライト・ドライ・ホワイト・ポルトがある。例外的に、最低アルコール度数が16.5度以上認められている

### 3,Rose Port

- ・早飲みタイプとして新たに認定
- ・スキンコンタクトでフレッシュタイプ、アルコール度数19度程度

### 4,スペシャルタイプのPort Wine

タイプ	ラベル表示義務	瓶詰め期間	IVDPへの申請期間
① Vintage Port※ ヴィンテージ・ポルト	・収穫年・単一年	収穫2年目7月~ 3年目6月まで (濾過なし)	収穫2年目の1~9月
② L.B.V.	・収穫年・瓶詰年	収穫4年目7月~ 6年目年末	収穫4年目の3~9月
③ Single Quinta Vintage Port シングル・キンタ・ヴィンテージ・ポルト			
④ Tawny with an Indication of Age トウニー・ウィズ・アン・インディケーション	・熟成年数 ・瓶詰年 (平均樽熟10~40年)	(濾過あり)	

	タイプ	ラベル表示義務	瓶詰め期間	IVDPへの申請期間
⑥	Colheita コリエイタ	・収穫年・瓶詰年	収穫後7年以降	収穫3年目の 7月~年末

※2000年代において、'00,'03,'07,'11,'14,'15,'16,'17,'18が良年。

## 【中部】

### ●Bairrada Atlântico バイラーダ・アトランティコ

- ・海洋性気候。大部分のブドウ畑は平地に位置し、土壌は粘土石灰質、砂質。
- ・生産量 177,782hℓ

#### \*D.O.C. Bairrada バイラーダ

- ・1979年にD.O.C.(現D.O.P.) 認定。粘土質が多い土壌で、Bairradaの名前は、"粘土 = Barro" と "地区 = Bairro" に由来する。
- ・生産量の85%は赤ワインで、Baga バガから力強いワインが生産される。また、白は様々なスタイルがあり、瓶内二次発酵のスパークリングワインも多く、国内生産量の65%を占める。

### ●Terras do Dão テラス・ド・ダン

- ・ワイン生産量 189,197hℓ
- ・幅の狭い古い段々畑と石垣の伝統的なブドウ栽培地は世界遺産として保護されている。

#### \*D.O.C.Dão ダン

- ・Viseu ヴィセウを中心とする産地で、生産量の80%が赤ワイン。ポルトガルを代表する黒ブドウ "Touriga Nacional トウリガナショナル" が主体。

### ●Lisboa リスボン

- ・ワイン生産量 1,253,303hℓ
- ・D.O.C.最多地域。料理では、Pastéis de Belém パスティス・デ・ベレン エッグタルトが有名。

#### \*D.O.C.Colares コラーレス

- ・砂地で根が深く、接木していないフィロキセラフリーの木が残っているのが特徴の産地で、非常に珍しい。
- ・Ramisco (ラムスコ種)から、タンニンや酸が強く熟成のポテンシャルをもつ赤ワインが造られる。

#### \*D.O.C.Carcavelos カルカヴェロス

- ・古くから、甘口の酒精強化ワインの産地として知られる。

### ●Tejo テージョ

- ・ワイン生産量 644,153hℓ
- ・Tejo河流域に広がる産地で、闘牛や競走馬の産地としても有名。

#### \*D.O.C.Do Tejo ド・テージョ

### ●Terras de Cister テラス・ド・システル

- ・ワイン生産量 37,744hℓ
- ・「シトー派の地」の意味。

#### \*D.O.C.Távora-Varosa タヴォラ・ヴァローザ

- ・1989年ポルトガルで初めてスパークリングワインの産地として認定された。

## 【南部】

### ●Península de Setúbal ペニンストラ・デ・セトゥーバル

- ・ワイン生産量 475,135hℓ
- ・大西洋の影響を大きく受けた地中海性気候

#### \*D.O.C.Setúbal セトゥーバル

- ・1907年認可。Moscatelモスカテルから造るリッチなマスカットの酒精強化ワインが主体。

### ●Alentejano アレンテジャーノ

- ・ワイン生産量 1,159,067hℓ
- ・ポルトガル南部の大部分を占めるこのエリアは“Tejo川の向かい側”という意味をもち、ここ数年の間に優れた赤ワインの重要な産地となった。世界有数のコルク産地としても知られる。

#### \*D.O.C.Alentejo アレンテージョ

- ・2000年以上前から伝統的にアンフォラによる醸造が行われている。

### ●Algarve アルガルヴェ

- ・ワイン生産量 13,043hℓ
- ・ラゴスはこの地方のかつての首都で、イスラム勢力が終焉を迎えた場所。

## 【諸島】

### ●Terras Madeirenses テラス・マデレンシス

- ・Madeira マデイラ諸島はLisboa から南西に1,000kmの大西洋上に浮かぶ、エンリケ航海王によって開発された楽園で、Madeira島を中心とした島々で構成されている。
- ・生産量 37,246hℓ

#### \*D.O.C.Madeira マデイラ

- ・1419年ごろから生産されていたが、17C大航海時代、アメリカ新大陸への航路上にあるMadeira島で積まれるワインが赤道を横切る航海を終えた後独特のフレーヴァーを持つことがわかり、酒精強化後加熱熟成して醸造するスタイルが生み出された。

#### 【特徴】

- ・アルコール発酵中グレープスピリッツ(96度)を添加。添加タイミングはブドウ品種で異なる。
- ・Madeiraのアルコール度数は17~22度
- ・I.V.B.A.M.(Instituto do Vinho do Bordado e do Artesanato da Madeira)は、ワインに関する生産管理と品質保証の役割を果たす政府組織で“マデイラワイン・刺繍・芸術研究所”の意。交配品種やラブルスカ種の使用禁止、品質表示には最低85%の当該品種義務。

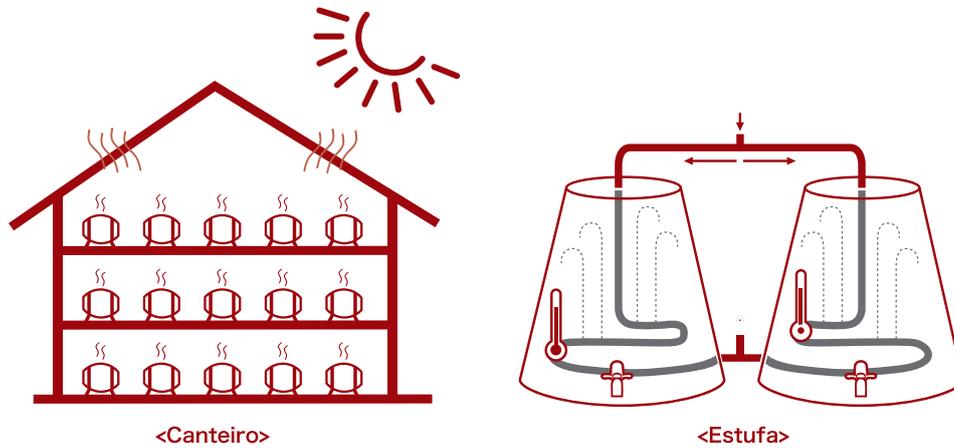
#### 【主なタイプ】

- ・Madeiraのブドウは、ほとんどが急斜面にPoios ポイオスと呼ばれる石垣で形成された細い段々畑で栽培されており、Levadas レヴァダスという灌漑水路によって山からの水を確保している。
- ・新しい畑は垣根仕立てが好まれるが、大部分は伝統的な棚仕立て。
- ・品種名表示は表示品種85%使用が義務付けられている。

品種名	可能色	特徴
sercialセルシアル	白	辛口タイプで華やかな香りのあるワインに造られる
Verdelho ヴェルデーリ	白	中辛口タイプで味わいの豊かなワインに造られる
Boal ボアル	白	中甘口タイプで味わいの芳醇なワインに造られる
Malvasia マルヴァジア	白	甘口タイプで濃縮感のあるリッチな味わいに造られ

品種名	可能色	特徴
Terrantez テランテス	白	栽培量が極少の白ブドウ品種。非常に繊細
Tinta Negra ティンタ・ネグラ	黒	島のほとんどの地域で栽培され、収穫量も最大 (80%)の黒ブドウ品種、3年熟成タイプに使われる。辛口から甘口まで。

#### [Madeiraの加熱方法]



- ・Canteiro カンテイロ=太陽熱利用の天然加熱熟成方法で、高級品に対して行う。
- ・Estufa エストウファ=クーバ・デ・カロール=人工的加熱装置で35°~50°で最低3ヶ月加熱。その後3~4週間かけて冷却。Cuba クーバと呼ばれる大樽で熟成。3年熟成等のスタンダードワインに対して行う。

#### [Madeiraの熟成表示]

・Madeira熟成用には、主に古樽が用いられ、3年以上の樽熟成が義務付けられている。さらに以下の表示が可能。

Reservaレゼルヴァ	5年以上
Special Reservaスペシャル・レゼルヴァ	10年以上
Extra Reservaエクストラ・レゼルヴァ	15年以上
Frasqueiraフラスケイラ Garrafeiraガラケイラ	・単一品種、単一収穫年表記のヴィンテージマデイラ ・20年以上樽熟成かつ表示品種100%

※以上の表示と別に、収穫翌年1月1日以降に樽詰めされ継続して5年以上の樽熟成を行ったワインにはColheita コリエイタの表記可能。

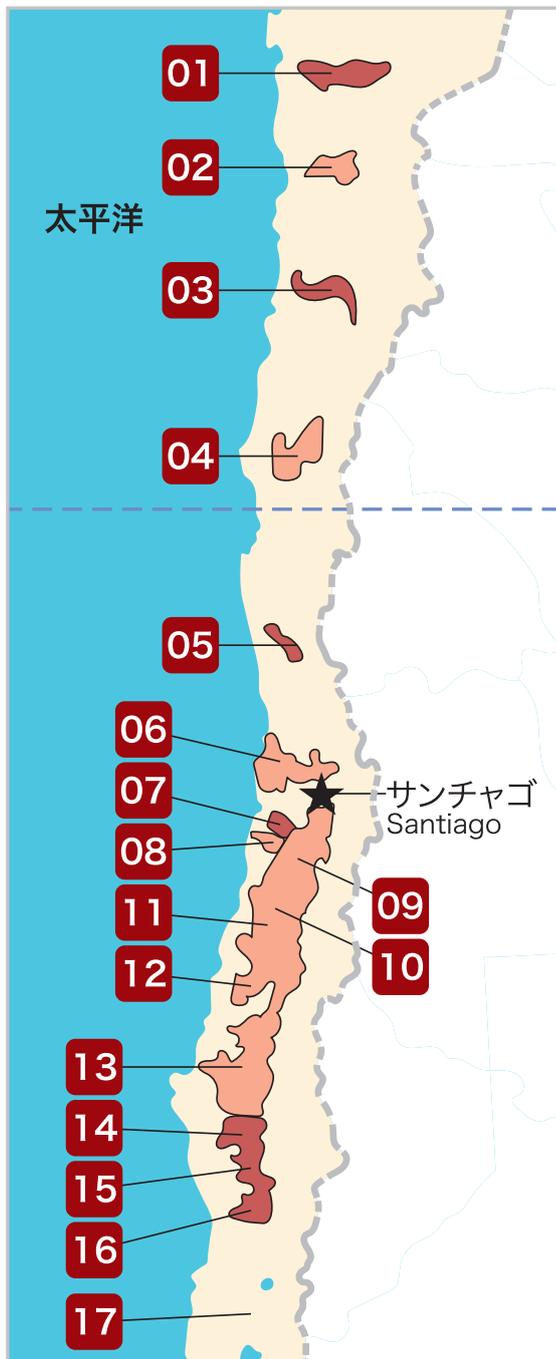
### ●Açores アソーレス

- ・Açores諸島はLisboaと同じ緯度で、Lisboaから西へ1,500kmの大西洋上に浮かぶ、9つの島からなる群島。
- ・ワイン生産量 8,350hℓ

#### \*D.O.C.Pico ピコ

- ・火山島であるPico島は、地表がすべて溶岩でおおわれて、強い潮風を防ぐため、溶岩石を使った“Currais クライス”と呼ばれる石垣があるのが特徴で世界遺産に登録されている。
- ・また、この島の代表的なワインは“Lajido ラジド”で、かつてロシア皇帝や英国の宮廷で愛されたことで有名な、中辛口の酒精強化ワイン。

## 23 Chile チリ



### 〈Atacamaアタカマ〉

01 Copiapo Valley コピアポ・ヴァレー

02 Huasco Valley ウアスコ・ヴァレー

### 〈Coquimbo コキンボ〉

03 Elqui Valley エルキ・ヴァレー

04 Limari Valley リマリ・ヴァレー

05 Choapa Valley チョアパ・ヴァレー

### 〈Aconcagua アコンカグア〉

06 Aconcagua Valley アコンカグア・ヴァレー

07 Casablanca Valley カサブランカ・ヴァレー

08 San Antonio Valley サンアントニオ・ヴァレー

### 〈Central Valley セントラル・ヴァレー〉

09 Maipo Valley マイポ・ヴァレー  
(Rapel Valley ラベル・ヴァレー)

10 Cachapoal Valley カチャポアル・ヴァレー

11 Colchagua Valley コルチャグア・ヴァレー

12 Curico Valley クリコ・ヴァレー

13 Maule Valley マウレ・ヴァレー

### 〈Southサウス〉

14 Itata Valley イタタ・ヴァレー

15 Bio Bio Valley ビオビオ・ヴァレー

16 Malleco マジェコ・ヴァレー

### 〈Austral アウストラル〉

17 Osorno Valley オソルノ・ヴァレー

## プロフィール

栽培面積  
年間生産量  
気候風土

136,166ha (白ブドウ35,717ha、黒ブドウ100,449ha) (2020年)

1,290万hℓ (世界6位) (2018年)

・地中海性気候(ブドウの生育期間に乾燥状態が続く)

・南北4274km、東西90~380km、ブドウ栽培地域は南北に細長く1400km続く(ワイン産地の緯度は、南緯27~40度で国土の中央部分)

・チリは、南はパタゴニアの南氷洋(北に向かって冷たいフンボルト海流が流れる)、北はアタカマ砂漠、東はアンデス山脈(アルゼンチンとの国境)、そして西は太平洋と海岸山脈に囲まれていて、自然の要塞になっている。その地形の特異性によって寒暖差や乾燥(ボトリティスやベト病などの菌類の病気になる)がもたらされ、他のワイン生産国よりも自然環境的に優位性がある。また、カマンチャカと呼ばれる海霧が砂漠でのブドウ栽培も可能にしている。

・土壌の特徴は以下のとおり。

アンデスの麓:火山性土壌・崩積土

中央部の平地:肥沃な沖積土

海岸産地側:砂が多いやせた土壌・石灰質土壌

日本のチリワインの輸入量 (ボトル)第1位 488万5,954ケース(バルクワンを含めると586万ケース)

(2021年) (背景)2007年9月3日 日本チリ二国間で経済連携協定発動に基づき関税率が逡減

2019年4月1日 相互貿易にかかる関税が無税に→他のワイン生産国よりも価格的に優位

### 歴史

16世紀半ば スペインのカトリック伝道者が宗教儀式のためのワインを造るためパイス種を植える(チリ最初のブドウ畑 Francisco de Aguirreフランシスコ・デ・アギーレ)

1818年 スペインから独立

1830年 Claude Gayがキンタ・ノルマル(サンティアゴにある農事試験場)にヨーロッパから輸入したカベルネ・ソーヴィニヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨンなどの苗木を植えた

1851年 Silvestre Ochagavia シルベストレ・オチャガビアがフランスからボルドー品種のブドウの苗木を大量に輸入し、マイポ・ヴァレーのタラガンテに植えた(→マイポ・ヴァレーがカベルネ・ソーヴィニヨンの一大産地になった背景)

19世紀 ヨーロッパからブドウ栽培やワイン醸造の技術が伝えられ、チリワインの品質が向上するとともに、国際的な評価が高まる。

1974年 ミゲル・トーレス(スペイン・カタルーニャ州)がステンレスタンクやオーク樽などの新しい醸造技術を用いて、国際市場で競争力のある競争力のあるワイン造りを開始する

1985年 ニューワールドの中で最も遅く国際市場に参入

1980年~1990年代 ヴアラエタルワイン(品種名表示付きワイン)ブーム  
→カベルネ・ソーヴィニヨンやシャルドネが生産の主役に

### 栽培

<増殖法> プロヴィナーージュ(チリではムグロンと呼ばれる)で増殖をしていたが、北米台木に接ぎ木をして増殖することが増えてきている。理由としては3点が挙げられる。

①チリには害はないがフィロキセラの未然対策として

②根に虫こぶをつくり根を腐らせることがあるnematoda(ネマトダ)という害虫対策として

③北米品種の根の多くは地中深くまで延びるので深層のミネラル分を吸収することができ、質のいいブドウが栽培できるため。

<灌漑> 地中海性気候で雨季が冬だけなので、灌漑が欠かせない。主な灌漑方法は以下の3つ。

①ナチュラル・イリゲーション…チリの伝統的な灌漑方法でアンデスの雪解け水を貯めて畝間に流す方法。

②ドリップ・イリゲーション(点滴灌漑)…井戸を掘って水を確保して水の浪費を防ぐ。

③ドライ・ファーミング…自然のままに任せて灌水しない。

### 地方料理と食材

チリでは元々ワインよりもピスコと呼ばれる蒸留酒(アグアルデンテ)やブドウ果汁で造った甘いhicha(濁りワイン)が好まれていたので、ワインと食事を合わせて楽しむことは21世紀より始まった。

#### [代表的な料理]

セヴィーチェ…魚介類のレモン果汁和え(太平洋に面しているため魚介類が豊富なので)

ウミタス…クリーム状にしたトウモロコシにバジルを加えトウモロコシの葉で包んで蒸したものの

アサード…バーベキュー(牛、豚、鳥の飼育が盛んなので)

エンパナーダ…具が入ったパンでチリの伝統的な家庭料理

## ●主要品種(栽培面積順)

・ワイン用ブドウ品種は、92種になった(2020年)

### 白ブドウ

順位	品種名	特徴
1位	Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン	栽培地域の選定により、従来はトロピカルフルーツの香りが特徴的だったものが野菜っぽい香りやグレープフルーツの香りに移っている。北部のカマンチャカの影響を受ける塩性地のものは、塩っぽいミネラルが特徴(全ブドウ中2位)
2位	Chardonnay シャルドネ	1990年代、世界で広がったヴァラエタルワインブームはカベルネ・ソーヴィニヨンとこのシャルドネが主役だったため、急速に生産量が増えた(全ブドウ中4位)

### 黒ブドウ (栽培面積順)

順位	品種名	特徴
1位	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン	全体の30%を占める。主産地はマイポ・ヴァレー(全ブドウ中1位)
2位	Merlot メルロ	(全ブドウ中3位)
3位	Carmenère カルメネール	・ボルドーから持ち込まれ、メルロと混同されていた ・1996年にSAGによりカルメネールと認証され、チリを代表とする品種となっている ・熟した果実や樽熟によりコーヒーやチョコレートのような香りを持つ。味わいには、柔らかく丸いタンニンと凝縮した果実味が感じられる
4位	Pais パイス	南部の産地で細々と栽培されている。樹齢の古いブドウ樹より素晴らしいスパークリングや軽快な赤ワインが造られている
5位	Syrah シラー	大方の畑は温暖なエントレ・コルディリエラスにあるが、近年、冷涼地で栽培されるクール・クライメット・シラーが注目されており、北部ローヌのようなロタンドン(胡椒の香り)の含有率が多く引き締まった味わいのシラーが造られている
6位	Pinot Noir ピノ・ノワール	・ブルゴーニュの醸造家をコンサルタントに栽培・醸造の両面から改善の取り組みをしている。 ・チリのピノ・ノワールは味わいが軽快でも色は濃くアロマの強さが特徴
7位	Malbec マルベック	
8位	Carignan カリニャン	マウレ・ヴァレーにおいて、樹齢30年以上のカリニャンを使用したワインを造る団体、VIGNOが注目されている

※チリの赤ワインは冷涼地で造られたものであっても、色の濃いものが多い。

(理由)緯度が低いチリの生産地では日射角が鋭くなり日射量が多くなり紫外線が強くなる。ブドウは、強い紫外線に対抗して果皮を厚くする。厚い果皮にはポリフェノールが豊富に含まれるから

## ワイン法と品質分類

### <ワイン法>

- ・1985年にアルコール飲料の生産に関する規則(法律N°18455)が定められる
- ・1986年、農業省令N°78によりワインは以下のように定義される
  - ・ヴィティス・ヴィニフェラのブドウ果汁を発酵させたものに限る
  - ・アルコールや糖などの添加禁止
  - ・ワインのアルコールは11.5%以上

### <品質分類>

- ・1995年、農業省令N°464により、ワインの原産地呼称Denominación de Origenと品質表示が規定され、翌年公告された。
- ・この省令に定められた原産地呼称、品質規定などを保護・監督し、輸出ワインの品質保証・統制をSAGが担当する。

#### <D. O. ワインのラベル表示>

- ・国内「75%以上」産地、ブドウ品種名、収穫年を表示する場合は、それぞれ75%以上使用しなくてはならない。
- ・SAGの指導監督のもと、輸出向けチリワインは「85%以上使用」と表示しなければならない。
  - ※EUでは原産地呼称ワインの製造基準を産地名、品種名、生産年とも「85%以上使用」と規定しているため

#### <新しい原産地呼称表示>

- ・2011年、従来の原産地呼称表記に付記する形で、ブドウ産地を地図上で西から東に垂直に分けた以下の3つの産地を表示することが出来るようになった。  
[背景]チリワインの産地区分は北から南に向かって国土を水平に切断して分けるより、気候の特徴や土壌の組成に沿って海からアンデス山脈に向かって垂直に区分した方が土地の共通項がはっきり見えるため。

##### ①Costa コスタ

アコンカグアからマウレに至る海岸山地の山中や海に面した斜面に開拓したぶどう畑、コースタルともいう。

(気候)フンボルト海流、カマンチャカの影響で冷涼。

(土壌)カルシウムなどの海洋性の要素を多く含む。

(主な品種)ピノ・ノワール、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、シラー

##### ②Entre Cordilleras エントレ・コルディリエラス

海岸山地とアンデス山脈の間=中央部の平地。

チリワイン生産量の60%を占める。

(気候)地中海性気候

(土壌)肥沃な沖積土

(主な品種)ピスコ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ

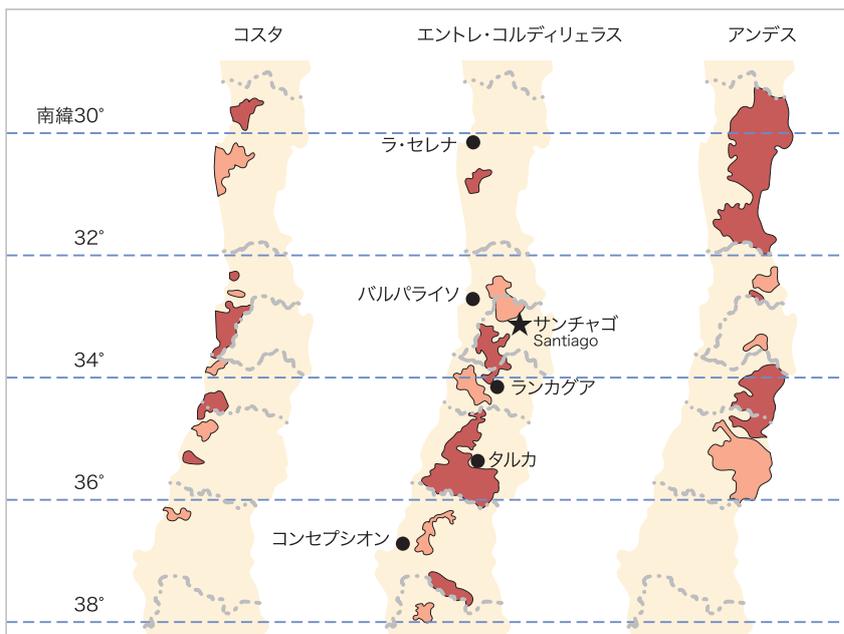
##### ③Andes アンデス

アンデス山脈側の斜面、ヒルサイド。

(気候)早朝に山から吹き下ろす冷風(エル・ラコ)の影響で冷涼、強い日差し、昼夜の寒暖差が大きい。

(土壌)崩積土、火山性土壌、岩石や小石が多く水はけがよい。

#### [ブドウ栽培地の新しい区分の仕方]



## ワイン産地とその特徴

- ・チリは南北に細長い国で、アンデス山脈と海岸山脈の間の中間部にある広い平野のCentral Valley(セントラル・ヴァレー)はワイン産地の中心。
- ・チリの河川はみなアンデスから太平洋に向かって東西に流れる。チリは伝統的に灌漑に頼るブドウ栽培を行っており、産地は河川の流域に広がっている。ほとんどの産地の名前にヴァレーが付いているのはそのためである。
- ・現在のワイン業界では、冷涼地の開拓が急速に進んでいる。チリでも例外ではなく、万年雪を被ったアンデスの山々から吹き下ろす山麓・斜面の畑と冷やされた海風の吹き付ける海岸に近い畑の開拓が進む。
- ・具体的な例としては、1982年に始まったCasablanca Valley(カサブランカ・ヴァレー)の開拓から、San Antonio(サンアントニオ)、Leyda(レイダ)、Limari(リマリ)、Colchagua Costa(コルチャグア・コスタ)、Maule Costa(マウレ・コスタ)と広がった。更に近年は、クール・クライメイト(冷涼な栽培環境)の枠を超え、これ以上の条件ではブドウ栽培ができない、究極の栽培環境Extreme Weather ultimate Climate(エキストリーム・ウェザー・アルティメット・クライメイト)を求める栽培家が増えている。
- ・ケッペン気候区分
  - ①砂漠気候
  - ②ステップ気候
  - ③地中海性気候
  - ④温暖湿潤気候

### 【北部】

D. O.	サブリージョン	特徴
Atacama アタカマ	Copiapo Valley コピアポ・ヴァレー	Piscoという蒸留酒を造るためのMoscatelモスカテル種を栽培している
	Huasco Valley ウアスコ・ヴァレー	Camanchacaカマンチャカとよばれる冷たい海霧がウアスコ川沿いに侵入するので、砂漠地帯でもブドウ栽培が成立する
Coquimbo コキンボ	Elqui Valley エルキ・ヴァレー	緯度は低く日照は強いが、冷たい海風が吹き、冷涼地を求める生産者の畑が増えている
	Limari Valley リマリ・ヴァレー	石灰質土壌
	Choapa Valley チョアパ・ヴァレー	・南緯30度、アンデス山中のチリで最も高い標高の2200mにひらいたアルコワスのブドウ畑が注目されている ・石灰質土壌
Aconcagua アコンカグア	Aconcagua Valley アコンカグア・ヴァレー	沿岸山地の内側にあるため、午後には冷涼な海風が吹き抜け気温が下がる
	Casablanca Valley カサブランカ・ヴァレー	1990年代にチリで初めて開拓された冷涼な畑でピノ・ノワールを栽培
	San Antonio Valley サンアントニオ・ヴァレー	・ピノ・ノワールやソーヴィニヨン・ブランが頭角を現している ・サブゾーンにD.O.Leyda Valleyレイダ・ヴァレーがある ・ロ・アパルカ畑やサント・ドミンゴ畑が注目されている

### 【中央部】

D. O.	サブリージョン	特徴
Central Valley セントラル・ヴァレー	Maipo Valley マイポ・ヴァレー	・チリのブドウ栽培はこのセントラル・ヴァレーでボルドー品種とパイスから始まった ・雨量が年間300mmと少なく、灌漑が必要 ・温暖で穏やかな地中海性気候 ・カベルネ・ソーヴィニヨンが栽培面積の50以上を占める
	Rapel Valley ラペル・ヴァレー	・サブゾーンにD.O.Cachapoal Valleyカチャポアル・ヴァレーとD.O.Colchagua Valleyコルチャグア・ヴァレー ・D.O.コルチャグア・ヴァレーのアパルタ丘陵に有名なワイナリーが集中
	Curico Valley クリコ・ヴァレー	カベルネ・ソーヴィニヨンの古木が多い
	Maule Valley マウレ・ヴァレー	・チリ最大のブドウ産地 ・MOV Iという生産者団体がつくられた

## 【南部】

D. O.	サブリージョン	特徴
South サウス	Itata Valley イタタ・ヴァレー	Paisパイスの生産量が多く、国内消費用のワイン造りが行われている
	Bio Bio Valley ビオビオ・ヴァレー	欧州系品種増加
	Malleco Valley マジェコ・ヴァレー	冷涼湿潤な気候
Austral アウストラル※	Cautin Valley カウティン・ヴァレー	Ch PN等
	Osorno Valley オソルノ・ヴァレー	Osorno山はチリ富士と呼ばれる丘陵地で、冷涼

※2011年に新しく認定された原産地呼称

### 【その他】

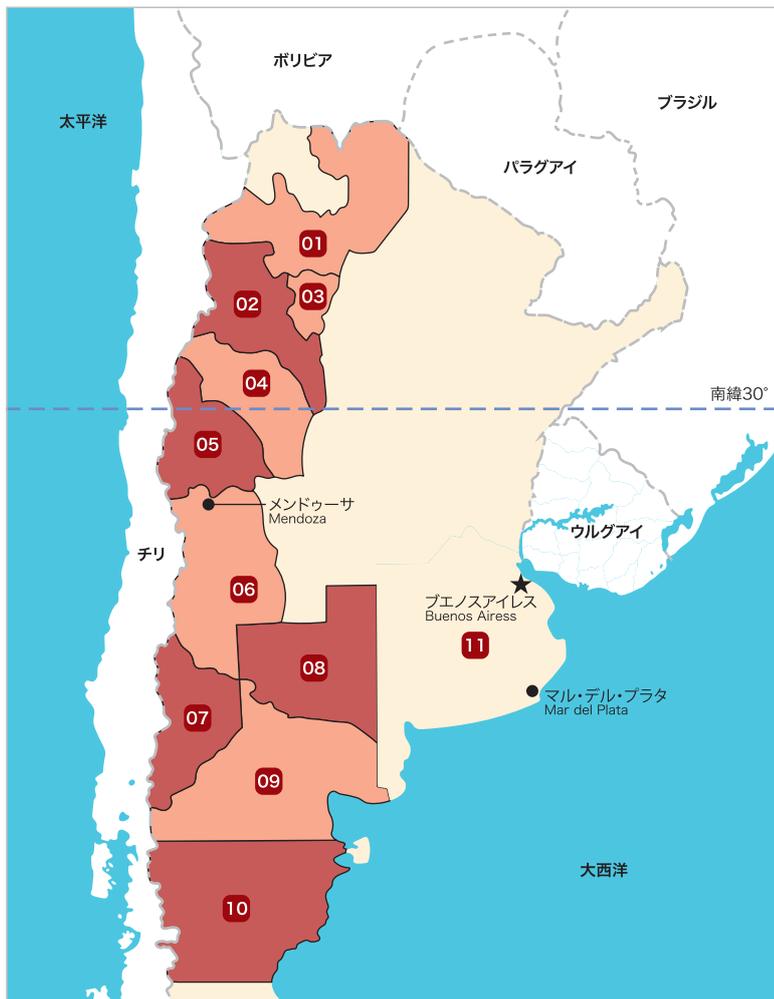
\*D.O.Secano Interior セカノ・インテリオル

クリコ、マウレ、ビオビオ、イタタの非灌漑地で栽培されたPaisパイスとCinsaultサンソーに適用される呼称。

\*チロエ島

2018年、D.O.オソルノよりさらに南のチロエ島にAlbarinoアルバリーニョが植樹された。チリのブドウ畑。

## 24 Argentina アルゼンチン



〈Norteノルテ地方〉

- 01 Salta サルタ州
- 02 Catamarca カタマルカ州
- 03 Tucuman トウクマン州

〈Cuyo クージョ地方〉

- 04 La Rioja ラ・リオハ州
- 05 San Juan サン・ファン州
- 06 Mendoza メンドーサ州

〈Patagonia パタゴニア地方〉

- 07 Neuquen ネウケン州
- 08 La Pampa ラ・パンパ州
- 09 Rio Negro リオ・ネグロ州
- 10 Chubut チュブト州

〈Atlantica アトランティカ地方〉

- 11 Buenos Aires ブエノス・アイレス

### プロフィール

栽培面積  
年間生産量

約211,099ha(2021年)

約1505万hℓ(2019年)

特徴

- ※輸出量は生産量の1割。輸出金額第1位の日本に相対的に高品質のワインが輸出される。日本の輸入量は2014年の40万ケースをピークに減少が続き、2021年は16万4,000ケース。
- ・ワインの栽培地域は、南緯22～42度、年間平均気温14～18℃と温暖。年間降水150mm～400mm
- ・ワイン産業は国内需要に支えられてきた。
- ・フランス、イタリア、スペインと並んで大量のワイン消費国であったが国民一人当たり年間ワイン消費量 91.8ℓ(1970年)→18.9ℓ(2018年)と落ち込んでいる。(炭酸飲料やビールの消費増加、ここ数年のインフレ率上昇による価格高騰による)。
- ・アルゼンチンの主要なワイン産地は国土西側を南北に延びるアンデス山脈に沿って、北のサルタ州からパタゴニアのリオ・ネグロ州まで南北2000kmにわたる。ブドウ畑はヨーロッパに比べ緯度が低いため、ブドウ栽培に適した標高が海拔450m～2980mの間の冷涼な地に分布し、(平均900m) 海岸線からはるか遠く離れている数少ない大陸性(内陸型)気候の巨大なワイン産地。
- ・湿度が極端に低いため、カビ除けの薬剤散布が不要で他国のブドウ畑に影響を与える害虫、菌類、かび、他のブドウ病害の問題にほとんど直面しない。

- ブドウ畑とその周辺環境を健全でナチュラルなものにしている。
  - ・ただし、毎年のように降る雹(対策:アンチ・グラニソという防雹ネット)と太平洋からの乾いた風「Zonda(ゾンダ)」と呼ばれるフェーン現象の一種である強風による被害は大きい。
  - ・降雨量が少なく、雪解け水を貯める灌漑システムが整備されている。
  - ・「フラッド灌漑」→「ドリップ(点滴)灌漑)
  - ・パラル仕立て+植樹密度は2,000本~2,500本→大量生産向けワインキャノピー・マネージメント→低いコルドン仕立て、畝に針金を渡して新梢を止め。
  - ・南部パタゴニアでは冷涼な気候に合わせてPinot Noir、北部サルタ州ではSyrahが栽培されている。
  - ・最も高品質なマルベック種のワインを生産することで知られる。
- (背景)2007年9月3日 日本チリ二国間で経済連携協定発動に基づき関税率が通減

## 歴史

- ・もともとアメリカ大陸にヴィティス・ヴィニフェラは自生しておらず、コロンブスのアメリカ大陸到達以降、キリスト教の伝道師がスペインから持ち込んだとされている。その品種はスペインの「パロミナ・ネグラ」がカナリア諸島に渡って「リスタン・プリエト」と呼ばれ、伝道師によってカナリアスから新大陸へと運ばれた。カナリア諸島はイベリア半島と新大陸の中継基地だった。その後「リスタン」をアルゼンチンでは「クリオジャ」と呼び、チリでは「パイス」、北米では「ミッション」と呼ぶようになった。
- 当時のカトリック司祭はミサ用ワインの確保のため、ブドウの樹を植えられた。
- 主に以下、3つの伝道師のグループによってアルゼンチンにブドウが運ばれた。
  - ①1540年代~1560年:ペルーからアルゼンチン北部に入ったもの。彼らは「サンティアゴ・デル・エステロ」を開いた。
  - ②チリからアンデスを越えてアルゼンチン西部に入ったグループ
    - 1561年:Pedro del Castillo(ペドロ・デル・カスティージョ)がメンドーサに
    - 1562年:Juan Jufre(ファン・フフレ)がサン・ファンにブドウ畑を開いたとされる。
  - ③16世紀前半:スペインからアルゼンチン北東部ラプラタ川流域に到着したグループ。そこから川伝いに北上してパラナ川流域に植樹した。
- ・19世紀後半アルゼンチンのブドウとワインを取り巻く事情が大きく変化する。
- ・パタゴニアを国土に取り込み、農畜産物の生産に適した土地を整備したことでヨーロッパから大勢の移民がやってきて、ワイン消費層が急激に拡大。
- ・鉄道の敷設によって西部のワイン産地と消費地のブエノスアイレスが繋がったこと。

- 1853年 アルゼンチン政府は、農事試験場(キンタ・ノルマル)をメンドーサに開設し、フランスからチリのサンティアゴに移住していた植物学者のMichel Aimé Pouget(ミシェル・アイメ・プージュ)を招聘した。プージュはマルベック、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、ソーヴィニヨン・ブランなどをメンドーサのブドウ畑に初めて植えた。そして醸造分野にも新しい技術を紹介した。酸化防止剤の二酸化硫黄を紹介したのはこのプージェだといわれている。プージェの新品種の中でもとりわけマルベックはメンドーサやサン・ファンの風土に適合して栽培面積を広げ、後にLa Francesaと呼ばれるほどポピュラーな品種となる。

この頃アンデスから引いた灌漑用水路が整備され、科学的な知識に基づくブドウ栽培のための人材育成が進み、ブドウ栽培面積は一気に拡大。1873年に2,000haだったものが1893年に5倍の約10,000ha、1900年代初頭には21,000haに達した。

- 1910年代 イタリアから多くの移民がやってきた。農業従事者も多く、当時の北イタリアのブドウ栽培方式とブドウ品種をアルゼンチンにもたらした。なかでもボナルダはサン・ファンやメンドーサの風土に適合し、今でもマルベックに次ぐ大きな栽培面積を持っている。
- ※特筆すべきイタリアの栽培技術はパラル(棚仕立て)の導入で、灌漑用水路の整備合わせりその後のワイン大量生産時代を創出することとなった。
- 19世紀後半から20世紀初めにかけて奮闘し、アルゼンチンワイン産業の礎を築いた人々は以下。
- ・Luis Tirasso ルイス・ティラッソ/1882年、20歳の若さでメンドーサのピラ・ヌエバ・デ・グアイマジェンに入植した。1891年ボデガス・サンタ・アナを創業し、ブドウ畑をサン・ラファエルに広げた。
  - ・Edmundo James Norton エドムンド・ハメス・ノルトン/1865年英国生まれ。1895年にボデガ・ノートンを興した。ペルドリエル、アグレロなどメンドーサ川の南にブドウ畑をひらいた。
  - ・Antonio Pulenta アントニオ・プレント/20世紀初めにメンドーサに移住してきた。サン・ファンにボデガを建て、1941年に家族とともにペニャ・フロールを興し、メンドーサに本拠を据えた。1970年にボデガス・トラピチェを購入した。

- ・Nicolas Catena ニコラス・カタナ／イタリア・マルケからの移民。メンドーサのリバダビアにニコラス・カタナが創業。
- ・Valentin Bianchi バレンティン・ビアンキ／1910年にイタリアからアルゼンチンに移住し、メンドーサで造ったワインをブエノスアイレスに選んだ。
- ・Enrique Tittarelli エンリケ・ティタレリ／1915年、イタリアからメンドーサへ入植。リバダビアとマイプーのブドウ畑を開く。
- ・Juan de Dios Correas ファン・デ・ディオス・コレアス／19世紀末にメンドーサへ入植。後にナバロ・コレアスが誕生する。
- ・Sami Flichman サミ・フリッチマン／ポーランド移民。1873年にマイプーのバランスを開く。1910年にワイナリーを建てた。
- ・Humberto Canale ウンベルト・カナレ／パタゴニアのヘネラル・ロカ(リオ・ネグロ)に初めてブドウ樹を植えた。
- ・David Michel ダビ・ミシェル／1860年、サルタのカファジャテにブドウ畑を開く。ガブリエラ・トリノと結婚してボデガ・ミッシェル・トリノを創業する。
- ・Arnaldo Etchart アルナルド・エチャート／1938年、サルタのカファジャテにワイナリーを建てた。

1960年代 大規模な醸造施設が整い、ボデガまで引き込んだ鉄道線路はブエノスアイレスへと続いていた。→ボトリングされ、整った流通ネットワークで大量に販売された。当時のワインは混植混醸のコモンワイン(ピノ・デ・メサ)と呼ばれ、クリオジャやボナルダが活躍した。

1970年代後半～1980年代初め: コカ・コーラなどの清涼飲料水とビールの市場参入でワインの消費量は減少傾向を辿る。生産過剰に陥り1982年から約10年間にわたり既存のブドウ樹の36%が引き抜かれた→コモンワインを大量生産し首都圏でボトリングし販売という従来のビジネスモデルが崩壊。

1982年 カリフォルニアのロバート・モンダヴィで学んだニコラス・カタナはメンドーサに帰りカベルネ・ソーヴィニヨンとシャルドネを植え、1990年にカベルネ・ソーヴィニヨンのヴァラエタルワインをリリース。メンドーサの生産者もこれに倣った。比較的冷涼な気候のトゥプンガトはシャルドネの新しい栽培地となった。

1990年代 アルゼンチンの高いポテンシャルに目をつけたカリフォルニアやフランスからフライング・ワインメーカーと呼ばれるコンサルタント(ボルドーのミシェル・ロラン、カリフォルニアのポール・ホブス、トスカーナのアルベルト・アントニーニ、ロベルト・チプレッソら)がやってきて、最新のブドウ栽培とワイン造りだけでなく国際市場の開拓にも尽力した。特にマルベックは米国市場で大きな需要を獲得した。

21世紀 国際市場がヴァラエタルワインから生産地の個性、風土の特性を表現したワインを要求するようになると、アルゼンチンワイン産業はマルベックの生産に注力するようになった。特にLaura Catenaはマルベックとテロワールの研究を行い、メンドーサ・マルベックを世界に広げる中心的な役割を果たした。メンドーサの栽培地もルハン・デ・クージョだけでなくウコヴァレーへと広がっている。

地方料理と食材 世界的に有名な牛肉の生産地である。

◎ノルテ(北部)の料理

Humita(ウミータ)

→伝統料理の一つ。とうもろこしをすりおろしたものに玉ねぎを加えてクリーム状になるまで混ぜたもの。

◎中央部(クージョ)の料理

希少品種Arauco種で造るアルゼンチン独自のオリーブオイルは完璧なバランスを保つ。

◎中央部(パンパ)の料理

様々なチョリソが生産されている。アルゼンチンは蜂蜜の一大輸出国である。

◎首都(ブエノスアイレス)の料理

牛肉はアルゼンチンのBBQの「Asadoアサード」として食べる。

◎南部(パタゴニア)の料理

パタゴニアは柔らかくて味が濃いラム肉、キノコ類、ベリー類が有名である。

## ●主要品種 栽培面積順(2021年)

### 白ブドウ

順位	品種名
1位	Cereza セレサ
2位	Pedro Giménez ペドロ・ヒメネス
3位	Torrontés トロンテス
4位	Chardonnay シャルドネ

### 黒ブドウ

順位	品種名
1位	Malbec マルベック(全ブドウ中1位)
2位	Bonarda ボナルダ
3位	Cabernet Sauvignon カベルネソーヴィニヨン
4位	Criolla Grande クリオジャ・グランデ
5位	Syrah シラー

## ワイン法と品質分類

- ・1959年:アルゼンチンワインに関する法律14878公布  
経産省にINV(国立ブドウ栽培醸造研究所Instituto Nacional de Vitivinicultura)を置き、ブドウ栽培とワイン生産を管轄。産業技術の振興を図る。  
17条において以下のようにワインを分類。

#### Vinos Genuinosビノス・ヘヌイノス:

熟した新鮮なブドウもしくはブドウ果汁をアルコール発酵したスティルワイン。地域ごと、収穫年ごとに収穫ブドウの最低ボーメ度を決定する。

※ボーメ度:比重の計算単位

#### Vinos Especialesビノス・エスペシアレス:次の3タイプ

カテゴリーA: アルコール分が12.5%以上で、潜在アルコールが15°GL以上のもの。

カテゴリーB: 醸造工程で、ブドウで造ったアルコールを加えた結果、アルコール分が15°GL以上のもの。

カテゴリーC: ワインに濃縮果汁、ミステラ(果汁とアルコールの混合物)、アロペ(ブドウ果汁を加熱して濃縮したもの)もしくはブドウで造ったアルコールを加え、総潜在アルコール分が15°GL以上のもの。

#### Vino Gasificadoビノ・ガシフィカド:

スティルワインにガスを注入したスパークリングワイン。

#### Vino Compuestoビノ・コンプエスト:

ワインに芳香物質や甘みを加えたもの。ヴェルモット、キニーネ、トニックなど。

#### Chichaチチャ:

アルコール発酵の途上の甘いワイン。アルコール分が5%になる前に発酵を止め、糖分を最低80g/ℓ以上含有しているもの。濃縮果汁でチチャを造ることは禁じられている。

## ●原産地呼称

1999年10月に施行されたワインとブドウ原料のスピリッツに関する法律25163はアルゼンチンワインを品質分類して、それぞれの製造と表示に関わる基準を定めた。  
それまで一般にビノ・デ・メサ(コモンワイン)、フィノ(ファインワイン)と呼ばれていたものを、I.P.ワイン、I.G.

ワイン、D.O.C.ワインの3つに分けて品質管理を厳格化し、併せてアルゼンチンワインの産地名の保護に乗り出した。

・I.P.ワイン(Indicación de Procedencia):当該産地のブドウを80%以上使用していればINVの認証を得て表示できる。品種に関する規定はない。

・I.G.ワイン(Indicación Geografica地理的表示)

特徴のある限定された産地名。産地と醸造地が当該のIG域内にある必要があり使用ブドウ品種は当該地域で収穫し定められたヴィティス・ヴィニフェラ種に限られる。また100ℓのワインを造るのに最低130kgのブドウを使用しなければならない。

複数のI.G.をブレンドする場合は包含したI.G.の表示となる。

・D.O.C.ワイン(Denominacion de Origen Controlada)

当該地で収穫したヴィティス・ヴィニフェラ種を当該地で規定の方法で醸造、瓶詰めを行う必要がある。当該のDOCが定めた植樹密度、選定法で栽培し、単位あたりの収量と搾汁率、最低アルコール度数など規定されている。

現状は2005年にD.O.C.ルハン・デ・クージョ(メンドーサ)、2007年にD.O.C.サン・ラファエル(メンドーサ)が認定されただけで、その後D.O.C.認定の動きは見られない。

### ●熟成期間に関する表示

・Reserva(レセルバ):オーク樽で最低1年熟成した赤ワインと最低6ヶ月熟成した白ワインに表示できる。

・Gran Reserva(グラン・レセルバ):オーク樽で最低2年熟成した赤ワインと最低1年熟成した白ワインに表示できる。

### ●品種名及び生産年の表示

輸出市場向けのワインは基準をEU規則に合わせている。例えば品種と生産年がそれぞれ異なるワインが複数ブレンドされている時、最大のものが85%以上あれば当該品種名、当該生産年を表示できる。

### ●スパークリングワインの表示

アルゼンチン産スパークリングワインには、フランスのシャンパーニュやスペインのカバのような特別な名称はない。ドサージュ量によって次の表示が認められている。

Nature:ドサージュ・ゼロ

Brut Nature:2g/ℓ未満

Extra Brut:2g/ℓ以上8g/ℓ未満

Brut:8g/ℓ以上14g/ℓ

Demi Sec:14g/ℓ以上25g/ℓ

Dulce:25g/ℓ以上

## ワイン産地とその特徴

### ●Norte ノルテ地方(北部)

・Saltaサルタ州、Tucuman トウクマン州、Catamarca カタマルカ州を南北に縦断するブドウ栽培地

Calchaqui Valley カルチャキヴレー

・栽培面積は6,563ha(2021)

・ブドウ畑の標高は750m~2,980m

・Cafayateカファジャテが中心地。

・標高が高いため高原の涼しさが保たれている。

・年間平均気温15°C年間降雨量はわずか200mm、冬は雪も降らず乾燥している。

・栽培品種は、トロンテス、マルベック、カベルネソーヴィニヨン、タナ。

- ・カファジャテのトロンテスはアルゼンチンで最も個性的で高品質。
- ・標高1,700m~2,200mで栽培される冷涼高地マルベックにも注目が集まる。

## ●Cuyo クージョ地方中央部

- ・La Riojaラ・リオハ州、San Juanサン・ファン州、Mendozaメンドーサ州南アメリカのブドウ産地で生産量最大。
- ・栽培面積は200,118ha(2021)ブドウ畑の標高は430m~2,000m

### ①Mendoza メンドーサ

- ・ブドウ栽培面積148,996ha(2021)
- ・アルゼンチン全体の70%を占める。
- ・大規模ワイナリーのほとんどがメンドーサにある。
- ・気候とテロワールが品種特性を表現するのに理想的。強い日差しと少ない雨で毎年ブドウが完熟する。カビや菌類由来の病害が発生することは極めて稀である。
- ・栽培品種：マルベック、ボナルダ、トロンテス、シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、ヴィオニエ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン
- ・マルベックは19世紀半ばにフランスから穂木を持って来て植えられ、メンドーサでその特性が大いに開発された。世界中で最も優れたマルベックと評価されている。
- ・白品種ではトロンテスが最も栽培面積の広い品種。トロンテスはアルゼンチンだけで栽培されておりサルタからリオ・ネグロまで全土にわたる。近年スパークリングワインにも使われるようになった。

#### 5つのサブリージョン

##### (1)メンドーサ北部

標高550m~700mメンドーサ川から灌漑用水を引く。シュナン・ブラン、ペドロ・ヒメネス、ユニ・ブラン・トロンテスなどの白品種が栽培されている。

##### (2)Primera Sona プリメーラ・ソナ

- ・年間平均気温15°C安定した評価のある伝統的な畑が多い。
- ・主品種はマルベック。その他カベルネ・ソーヴィニヨン、シラーも栽培されている。
- ・白品種はセミヨンと近年栽培の増え始めたシャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン。
- ・ルハン・デ・クージョはアンデスに近い西側一帯で、1990年代に新しいブドウ畑が開かれた。ウコ・ヴァレーが話題になる少し前である。
- ・メンドーサ川南のアグレロ、ウガルテチェ、そこからチリ街道に沿って東に向かった地域などで、ここには有力な生産者がブドウ畑を所有し醸造所を構えている。
- ・Luján de Cuyo ルハン・デ・クージョ、2005年D.O.C.認定

##### (3)Uco Valley ウコ・ヴァレー

- ・メンドーサ市の南西にある。標高860m~1,610m
- ・年間平均気温14.2°C
- ・マルベックやセミヨンが古くから栽培されてきたが、ブドウ畑はそれほど多くなかった。
- ・1990年代後半からとりわけ標高の高い畑がアンデス山麓の扇状地に開拓され、そこにマルベックに加えシャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラーなどが植えられた。
- ・ブドウ畑の標高が上がるにつれ、Uco Valley(ウコ・ヴァレー)は冷涼地として急速に拡大。Tupungato(トゥプンガト)、Tunuyan(トゥヌジャン)、San Carlos(サン・カルロス)を総称してウコ・ヴァレーと呼ぶようになった。
- ・2019年1月I.G. Paraje Altamira(パラヘ・アルタミラ)の小規模な12ワイン生産者がPiPA(Productores Independientes de Paraje Altamira)という生産団体を創設して活動を開始した。チリのMOVIやVIGNOに似た組織で、行政区画というよりは土壌研究などの結果、その特徴が著しいことで認証された地理的表示である。ウコ・ヴァレーはアンデスから流れ出た水が土砂や岩石を運んでできた扇状地ちがいくつも並んでいて、その中でパラヘ
- ・アルタミラの土壌には石灰質が層をなしているのが特徴。標高は1,000m以上。
- ・2019年12月にIGSan Pabloサン・パブロが新しく認証された。

(4)メンドーサ東部  
・南緯33.2度標高640m~750m

(5)メンドーサ南部  
・南緯34.5度~35度  
・標高は450m~800m 年間平均気温は15°C  
・シュナン・ブランが主要品種  
・San Rafael サン・ラファエル 2007年D.O.C.認定

## ②San Juan サン・フアン

・ブドウ栽培面積は43,595ha(2021)  
・メンドーサに次いで大きな栽培面積。標高は460m~1,400m。  
・サン・フアン川沿いにブドウ畑の90%が集中し、その広大な平原にValle del Tulum トゥルム・ヴァレーと Valle de Zonda ゾンダ・ヴァレーがある。

○Valle del Tulumトゥルム・ヴァレー:標高630m  
・年間平均気温17.2°C。真夏の日中は40°C、夜間は20°Cでサン・フアンでは最も暑い地域。収穫は3月半ば。  
・主要品種はBonardaボナルダ。その他カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、シラーも栽培。  
・また古くから栽培されているマスカット・オブ・アレキサンドリア、ペドロ・ヒメネスなどもある。近年はシャルドネやヴィオニエも栽培している。年間降水量140mm

○Valle de Zondaゾンダ・ヴァレー:標高900m真夏の日中は30°C、夜間は13~14°C、収穫は4月  
・トゥルムより栽培面積は狭いがもっと涼しい。  
・主要品種はタナ。シラー、マルベック、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フランも栽培。

○Valle del Pedernalペデルナル・ヴァレー:標高1400m  
・最も涼しく、最も新しい産地。2000年頃から開発が始まった。  
・冷涼地の特性、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワール、シャルドネが栽培。  
・赤品種、マルベック、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨンも盛ん。  
・1年のうち300日は晴天。

## ●Patagonia パタゴニア地方:南部

・ブドウ栽培面積は3,724ha(2021)  
・La Pampa ラ・パンパ州、Neuquen ネウケン州、Rio Negro リオ・ネグロ州の3,668ha(2019)  
・標高は低く4m~670m  
・南緯39度付近にブドウ畑が開かれ、アルゼンチン最南端。  
・日中は暖かく陽光が輝き、夜は涼しいので大きな気温の比較差がある。  
・遅霜のリスクが少なく、成熟期間が長いので白品種やピノ・ノワールなど早生品種にも向いている。土壌は崩土と沖積土。灌漑用水は2つの川から引いている。

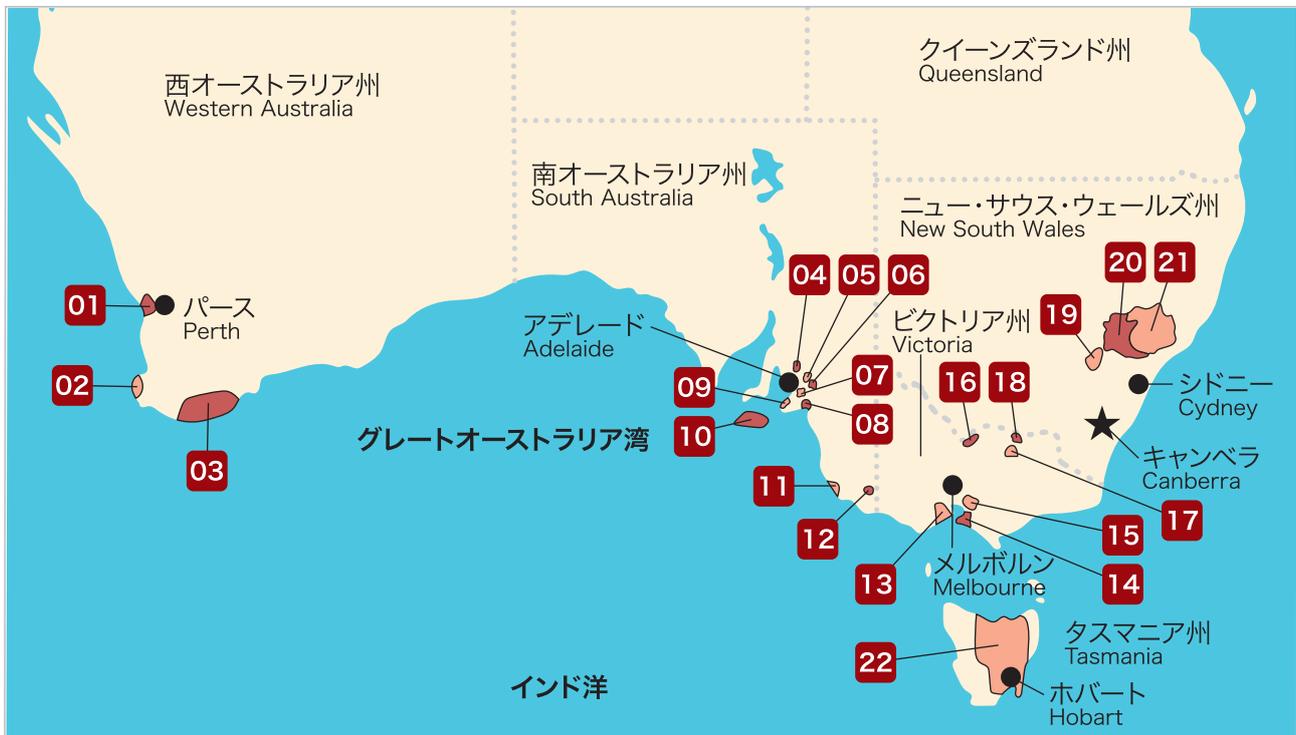
○Neuquen ネウケン:栽培面積1,768ha(2021年) 標高400m~460m標高はグッと低くなるが南緯39度。  
パタゴニアの冷涼な気候のもとでブドウが栽培されている。1年を通してほとんど雨は降らない。南極からの風が強い。栽培品種はソーヴィニヨン・ブラン、メルロ、ピノ・ノワール、マルベック。

○Rio Negro リオ・ネグロ:栽培面積1,551ha(2021年) ブドウ栽培地としては標高が最も低い。  
ネグロ川に沿って畑が広がっている。ネウケン同様パタゴニアの大陸性気候で、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワールに適している。特にピノ・ノワールはスパークリングワインにも使われ始め注目を集めている。

## ●Atlantica アトランティカ地方:大西洋沿岸部

2017年、アルゼンチン協会が新たに加えた産地。海風や霧の影響を受ける産地で、ソーヴィニヨン・ブランやピノ・ノワールが栽培されている。

## 25 Australia オーストラリア



### 〈Western Australia 西オーストラリア州〉

- 01** Swan District スワン・ディストリクト
- 02** Margaret River マーガレット・リヴァー
- 03** Great Southern グレート・サザン

### 〈South Australia(SA) 南オーストラリア州〉

- 04** Clare Valley クレア・ヴァレー
- 05** Barossa Valley バロッサ・ヴァレー
- 06** Eden Valley イーデン・ヴァレー
- 07** Adelaide Hills アデレード・ヒルズ
- 08** Langhorne Creek ラングホーン・クリーク
- 09** McLaren Vale マクラレン・ヴェール
- 10** kangaroo Island カンガルー・アイランド
- 11** Robe ロープ
- 12** Coonawarra クナワラ

### 〈Victoria(VIC) ビクトリア州〉

- 13** Geelong ジロング
- 14** Mornington Peninsula モーニントン・ペニンシュラ
- 15** Yarra Valley ヤラ・ヴァレー
- 16** Goulburn Valley ゴールバーン・ヴァレー
- 17** King Valley キング・ヴァレー
- 18** Rutherlen ラザグレン

### 〈New South Wales(NSW) ニュー・サウス・ウェールズ州〉

- 19** Orange オレンジ
- 20** Mudgee マジー
- 21** Hunter ハンター

### 〈Tasmania(TAS) タスマニア州〉

- 22** Tasmania タスマニア

## プロフィール

### 栽培面積 年間生産量 特徴

- 146,244ha(2019年)。ボルドーより多く、カリフォルニアより少ない。  
1480万hℓ(2020~21年)。輸出量6割。
- ・国土の広さ(769万km<sup>2</sup>)はヨーロッパ全体の約7割に匹敵する。
  - ・ワイン産地は南緯31度から43度の間に帯状に分布し、東西3,000km超にわたって点在する。
  - ・ワイナリー数は2,156社(2021年)、過去最高を記録した2014年以降減少傾向。  
生産量上位36社が全ワイン生産量の90%を占める。
  - ・世界第5位のワイン輸出国。上位輸出先は中国(24%)、英国(18%)、アメリカ(16%)。
  - ・日本はオーストラリアワインにとって輸出国大8位、重要マーケットである。
  - ・自然発酵で亜硫酸をごく少量あるいは使わず瓶詰めされたもので若い消費者に人気(ナチュラル・ワイン・ムーヴメント)。
  - ・「ブレンド(組み立て・構造)主義」と「単一畑(1つのテロワール)主義」の対照が重要。
  - ・Terra Rossa(テッラロッサ)土壌がカベルネ・ソーヴィニヨンに好適とされている。
  - ・BYO(Bring Your Own=レストランへのワイン持ち込み)が広がる。
  - ・1人当たりの年間ワイン消費量は27.1L(2020年)。
  - ・スクリュージャップ(ステルヴァン)はオーストラリア発の生産技術。

### 歴史

- 16世紀半ば 歴史は230年余りと比較的浅いが、新世界のワイン産地では大手。
- 1788年 英国海軍Arthur Phillip(アーサー・フィリップ)大佐が、南アフリカの喜望峰とブラジルからシドニーにブドウ樹を持ち込んだ。
- 1823年 タスマニア州に初めてワイン用ブドウがもたらされた。
- 1825年 James Busby(ジェームズ・バスビー)がニュー・サウス・ウェールズ州ハンター・ヴァレーに本格的なブドウ園を開設。「オーストラリアのワイン用ブドウ栽培の父」と形容された。
- ~1840年 タスマニア州、ヴィクトリア州、西オーストラリア州、南オーストラリア州へと商業的なブドウ栽培、ワイン生産が広まっていった。
- 1840年代 バロッサ・ヴァレーにドイツからの入植者がワイン造りを開始。比較的冷涼な隣のクリア・ヴァレーやイーデン・ヴァレーは屈指のリースリング産地となった。
- 1877年 ヴィクトリア州ジロング近郊でフィロキセラが発見される(南オーストラリア州はフィロキセラフリー)。
- 1880年代以降 ワイン造りのトレンドがドライなテーブルワインから酒精強化ワインへ変化。
- 1930年代 ワイン生産の7割以上が南オーストラリア州に集中し拠点化。
- 1950年代以降 消費トレンド酒精強化ワインの時代から、再びテーブルワインへと変化。
- 1951年 1940年代後半に渡欧しボルドーの赤ワイン造りに影響を受けたペンフォールズ社の醸造技術者Max Shubert(マックス・シュバート)が「Grange Hermitage(グランジ・ハーミテージ)BIN1」を試験生産する。
- 1958年 ヘンチキ社がイーデン・ヴァレーの単一畑で「Hill of Grace(シラーズ)」を生産。
- 1970年代 ジェネリック名「シャブリ」「モーゼル」など白ワインに、より消費がシフト。
- 1980年代 冷涼な産地のピノ・ノワールとシャルドネが人気を集め始める。
- 1994年 EUとの取り決めで「ジェネリック名表示」を禁止。「ブドウ品種表示」のワイン主流に。
- 1990年代末 シラーズが質・量ともに同国を代表する品種として、国内外で認知される。

### ●主要品種 生産量順(2021年)

#### 白ブドウ

順位	品種名
1位	Chardonnay シャルドネ
2位	Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン
3位	Pinot Gris ピノ・グリ
4位	Semillon セミヨン
5位	Muscat Gordo Blanco マスカット・ゴルド・ブランコ

## 黒ブドウ

順位	品種名
1位	Shiraz シラーズ(全ブドウ中1位)
2位	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン
3位	Merlot メルロ
4位	Pinot Noir ピノ・ノワール
5位	Petit Verdot プティ・ヴェルド

## ワイン法と品質分類

- ・1929年にワインオーストラリア公社(WAC)が設立。
- ・2014年7月にはWACとワインの研究開発行政機構「オーストラリア・ブドウ・ワイン研究開発公社(GWRDC)」が合併し、「オーストラリア・ブドウ・ワイン管理局」(AGWA)となった。
- ・以下、オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)の食品基準による規定。
  - ・アルコール4.5度未満はワインと認められない
  - ・補糖は禁止
  - ・酸化防止剤、保存料の表示義務とラベルへの番号記載
    - 220-亜硫酸(二酸化硫黄)
    - 200-ソルビン酸
    - 300-アスコルビン酸(ビタミンC)

### G.I.(Geographical Indications/地理的呼称)

- ・1980年にワインオーストラリア公社法第VIB項が改正され、1993年に導入。
- ・「州(State)」「地域(Zone)」「地区(Region)」「小地区(Sub-region)」に分類。
- ・地理的呼称委員会(G.I.C.)が決定し、2020年現在で114カ所。

### ラベル表示規制

- ・G.I.、ヴィンテージ、ブドウ品種は85%以上含まれている場合に表示可能。
- ・複数のブドウ品種が使用されている場合、原則的にはすべての品種を多い順に表示。

### 品質分類

- ヴァリエタル・ワイン:品質表示付きワイン(単一品種名)
- ヴァリエタル・ブレンドワイン:オーストラリア独自の品質表示付きブレンドワイン

### 酒精強化ワイン

- ・1880年代以降、辛口テーブルワインから酒精強化ワインにシフト。
- ・1930年代から1960年代までは酒精強化ワインの生産量が70%を占めていた。
- ・主要生産地:パロッサ・ヴァレー(南オーストラリア州)、ラザグレン(ヴィクトリア州)
- ・2010年以降、以下の国内名称に変更。
  - ・シェリー →「Apera(アペラ)」
    - カテゴリー(4種類):ドライ、ミディアム、スイート、クリーム
  - ・ポート →「Fortifiedフォーティファイド」
    - カテゴリー(2種類):トゥニー(シラーズ、グルナッシュ、ムールヴェードル(マタロ))、ヴィンテージ(シラーズ)
  - ・リキュール・トカイ →「Topaqueト(パーク)」
  - ・ミュスカデル種が用いられる。
  - ・ラザグレンが主要産地。一般にソレラシステムが用いられる。
    - カテゴリー(4等級):
      - Rutherglen(ラザグレン):基本的なスタイル。平均3~5年熟成。
      - Classic(クラシック):深みがある、香り高い、複雑。平均6~10年熟成。
      - Grand(グランド):独特のランシオ香が特徴で濃厚。平均11~19年熟成。
      - Rare(レア):もっとも芳醇で、一握りの最高峰。20年以上熟成。

## ワイン産地と特徴

州別ワイン用ブドウ栽培面積(2019年)とワイン用ブドウ生産量割合(2021年)

- 1位:南オーストラリア州/76,292ha/52%
- 2位:ニュー・サウス・ウェールズ州/34,641ha/29%
- 3位:ヴィクトリア州/22,151ha/17%
- 4位:西オーストラリア州/10,784ha/2%
- 5位:タスマニア州/1,702ha/1%
- 6位:クイーンズランド州/674ha/<1%

### ●Western Australia(WA)西オーストラリア州

- ・オーストラリア全体の約2%の生産量。
- ・主要産地はマーガレット・リヴァーやグレート・サザン。
- ・マーガレット・リヴァーが西オーストラリアを代表するカベルネ・ソーヴィニヨンとシャルドネの銘醸地として国内外に知られる。

#### ○Swan District(スワン・ディストリクト)

- ・西オーストラリア州最古のワイン産地。
- ・シュナン・ブランなどの白ワイン造りの伝統をもち、酒精強化ワインでも知られる。

#### ○Margaret River(マーガレット・リヴァー)

- ・地中海性気候で、一年を通して温暖。
- ・カベルネ・ソーヴィニヨンとシャルドネで知られる西オーストラリア最有力のファインワイン産地。白がおよそ6割を占める。
- ・1999年にジョン・グラッドストーンズ博士は産地を6つに区分するサブリージョン案を提案。

#### ○Great Southern(グレート・サザン)

- ・リースリング、シラズ、ピノ・ノワール、シャルドネ、瓶内二次発酵のスパークリングワインなどの個性的なファインワインの産地。
- ・西オーストラリアの南西部一帯は、豊富な雨量のお陰で巨大なユーカリの森林に覆われている。

### ●South Australia(SA)南オーストラリア州

- ・オーストラリアワインの生産量の大半を担う。
- ・世界で最も古いシラズのブドウ樹が現存。
- ・フィロキセラから完全に守られ、いまだに自根のブドウ樹が多数存在する。
- ・南オーストラリア州で最も重要な産地は、アデレード州域の6産地。

<アデレード州域6産地>

#### ①Barossa Valley(バロッサ・ヴァレー)

- ・シラズの首都といえる重要産地。シラズが栽培面積の5割を占め、黒ブドウが85%を占める。
- ・イーデン・ヴァレーとはBarossa Range/バロッサ・レンジという標高160~609mの断崖で隔てられている。
- ・Langmeil Wineryラングメール・ワイナリーが所有する1843年植栽のシラズがオーストラリア最古のワイン用ブドウだとされている。
- ・近年、全房発酵によるシラズが人気。

#### ②Eden Valley(イーデン・ヴァレー)

- ・シラズとリースリングの重要産地。
- ・標高219~632mの「山のワイン」といえる。

#### ③Adelaide Hills(アデレード・ヒルズ)

- ・産地の中にあるマウント・ロフティー(標高727m)が最高標高地点。「山のブドウ」によるワイン造り。
- ・主にシャルドネ、ピノ・ノワール、シラズ、ソーヴィニヨン・ブランが栽培され、白ブドウが6割を占める。

#### ④Clare Valley(クレア・ヴァレー)

- ・マウント・ロフティー上の産地。
- ・シラーズとリースリングの重要産地。石灰岩質の土壌が広く分布する。

#### ⑤McLaren Vale(マクラレン・ヴェール)

- ・赤や茶色のローム土壌が広く分布。
- ・シラーズ、カベルネ・ソーヴィニヨン、グルナッシュなど赤ワインの生産が大部分を占める。シラーズの全房発酵が盛ん。
- ・イタリア人移民の農家が多い。

#### ⑥Langhorne Creek(ラングホーン・クリーク)

- ・太古に海だった場所で、母岩には石灰岩があり、テラロッサに似た土壌がみられる。
- ・黒ブドウが8割を占め、シラーズとカベルネ・ソーヴィニヨンが大半。樹齢50年以上のカベルネ・ソーヴィニヨンが多数みられる。

#### ○Coonawarra(クナワラ)

- ・豪州を代表するカベルネ・ソーヴィニヨンの銘醸地の1つ。
- ・1890年にスコットランド人John Riddochジョン・リドックが最初のブドウを植え、Penolaペノーラという土地を開拓した。
- ・海洋性気候でボルドーに似ている。テラロッサ土壌で有名。

### ●Victoria(VIC)ビクトリア州

- ・中・小規模生産者が中心のワイン産地。
- ・「冷涼産地」の美点を追求したワイン造りがどこよりも際立ってみられる。
- ・国内ブドウ生産量の約17%を産出(2021年)

#### ○Yarra Valley(ヤラ・ヴァレー)

- ・ビクトリア州を代表する重要産地。
- ・1838年にビクトリア州で最初にワイン用ブドウが植えられた地域。
- ・1985年に批評家James Halliday(ジェームズ・ハリデー)氏がColdstream Hills(コールドストリーム・ヒルズ)を設立。
- ・1986年にモエ・エ・シャンドン社が「シャンドン・オーストラリア」を設立。瓶内二次発酵スパークリングワインの生産拠点として発展している。

#### ○Mornington Peninsula(モーニントン・ペニンシュラ)

- ・この10年程度でタスマニアと並びピノ・ノワールの重要な産地として存在感が高まる。
- ・主要品種はピノ・ノワールで約500ha。
- ・オレゴン州ウィラメット・ヴァレー北部(ダンディ・ヒルズA.V.A.など)と類似している。

#### ○Geelong(ジロング)

- ・ピノ・ノワールとシャルドネの重要産地。
- ・1877年にフィロキセラが最初に発見された。

### ●New South Wales(NSW)ニュー・サウス・ウェールズ州

- ・オーストラリアのワイン産業の起源は、ここニュー・サウス・ウェールズ州にある。
- ・ブドウ栽培は1790年代にシドニー周辺で始まり、1820年代になって「ハンター・ヴァレー」に広がった。
- ・国内ブドウ生産量の約29%を産出(2021年)

#### ○Hunter(ハンター)

- ・ハンター・ヴァレーの代表品種はシラーズとセミヨン。
- ・最初のブドウの木は1825年に植えられた。

○Mudgee(マジー)

- ・マジーとは、昔この地域に住んでいた原住民のアボリジニの言葉で「丘のある巣」という意味。
- ・標高が高く、収穫はハンター・ヴァレーより4週間遅い。

○Orange(オレンジ)

- ・標高はマジーよりもさらに数百m上がる。
- ・リースリングやピノ・ノワールといった冷涼品種から、シラズ、カベルネ・ソーヴィニヨンまで幅広い。またどの品種にも酸味が比較的豊か。

## ●Tasmania(TAS)タスマニア州

- ・栽培面積 1,702ha(2019年)、ワイン生産量 12,308t(2020年)
- ・ピノ・ノワールとシャルドネの極めて重要な生産拠点になりつつある、冷涼産地。
- ・ピノ・ノワールが48.1%、シャルドネが25.5%と両品種が大部分を占める。
- ・総収穫量の35%がスパークリングワインに使用される。
- ・タスマニアのワイン用ブドウの価格は他のどの産地よりも高価で取引されている。
- ・最大のワイン産地であるラインセストン近郊、テイマー川流域の「テイマー・ヴァレー」はワイン生産量の5割を占める。
- ・最も広い範囲に分布する土壌は「ジュラシック・ドレライト(ジュラ紀の粗粒玄武岩)」で、1億7,000万年前に形成された。
- ・重要産地:Tamar Valley(テイマー・ヴァレー)、Pipers River(パイパーズ・リヴァー)など

## ●Queensland(QLD)クイーンズランド州

- ・日常消費用ワインのブドウ栽培から始まり、今日では高級ワインのブドウ栽培において急成長を遂げている州の1つ。

## 26 New Zealand ニュージーランド



### 〈北島〉

- 01 Northland ノースランド
- 02 Auckland オークランド
- 03 Gisborne ギズボーン
- 04 Hawke's(Hawkes)Bay ホークス・ベイ
- 05 Wairarapa ワイララパ

### 〈南島〉

- 06 Nelson ネルソン
- 07 Marlborough マールボロ
  - A Wirau Valley ワイラウ・ヴァレー
  - B Southern Valley サザン・ヴァレー
  - C Awatere Valley アワレ・ヴァレー
- 08 Canterbury カンタベリー
- 09 Waitaki Valley North Otago  
ワイタキ・ヴァレー・ノース・オタゴ
- 10 Central Otago セントラル・オタゴ

## プロフィール

- 栽培面積** 41,603ha(2022年)
- 年間生産量** 2,664,000hℓ (2021年)／収穫量532,000 t (2022年)  
⇒このうち72.3%をソーヴィニヨン・ブランが占める。  
⇒ソーヴィニヨン・ブランの最大産地は、南島マールボロで収穫量の72.8%を担っている。
- 気候風土** ・ワイナリー数は204社(1995年)から731社(2021年)に増加。  
・国土が南北に長いため、北島の亜熱帯のトロピカルな植生も見られるが、南島の「セントラル・オタゴ」は年間降雨量が400mmと極端に乾燥した唯一の半大陸性気候であり、一般化できないほど多様な気候条件がみられる
- 特徴** ・南太平洋に浮かぶ、北島と南島の2つの主要な島から構成され南北1,600 kmにも及ぶ。  
・主要な産業は牧羊。約3,000万頭と羊が人間より圧倒的に多い。  
・最大生産量の品種の移り変わり：1995年まではミュラー・トゥルガウだったが、1996年～2001年はシャルドネが、2002年以降はソーヴィニヨン・ブランへと変化。同時に「ギズボーンの縮小」と「マールボロの拡大」という産地の移り変わりも映し出している。  
・ニュージーランドは移民国家でもあり、英国、イタリア、タイなど様々な食文化がある。先住民

- マオリ族のHangi(ハンギ)料理やポリネシア料理などの伝統食も残っている。
- ・輸出が全販売量の8割以上を占める。全輸出量のうち85.1%がソーヴィニヨン・ブラン(2021年実績)。輸出先はアメリカ、英国、オーストラリアがトップ3でこの3か国で輸出の8割を占める。金額ベースで75%を占める。
- ・スクリュューキャップの普及。2001年にKim Crawfordが初めて導入、現在では99%以上のニュージーランドワインがスクリュューキャップを使用。

#### 歴史

- 1819年 Samuel Marsden(サミュエル・マースデン)宣教師がオーストラリアから北島のNorthland(ノースランド)のKeri Keri(ケリケリ)に苗木を移植。
- 1836年 「オーストラリアワイン用ブドウ栽培の父」スコットランド人のJames Busby(ジェームズ・バズビー)が北島のNorthlandのWaitangi(ワイタンギ)に開いたブドウ畑からニュージーランド初のワインを生産。
- 1898~99年 北島のNorthlandでフィロキセラが発見され、アメリカ系台木が持ち込まれる。
- 20世紀前半 クロアチア移民によるワイン造りが発展。
- 20世紀後半 酒精強化ワインからテーブルワインへ。
- 1970年代後半 土壌学者のDerek Milne(ディレック・ミルネ)博士が、北島のWairarapa(ワイララパ)に位置するMartinborough(マーティンボロ)地区の気候がブルゴーニュと似ており、ワイン用ブドウ栽培に最適と推奨。第2の推奨地が南島マールボロだった。
- 1980年代前半 政府のブドウ栽培士を努めたRichard Smart(リチャード・スマート)博士の指導により、「キャノピー・マネジメント」が導入され栽培技術が飛躍的に向上。
- 1980年代後半 ピノ・ノワールの苗木「Dijon Clones」(ディジョン・クローン) ⇒113、114、115、667、777の5種類の登場。
- 1980年代後半 南島のマールボロ地区でのソーヴィニヨン・ブランの登場により、世界の注目を集める国の重要政策として、先住民であるマオリ民族文化との融合を積極的に進めている。
- 1990年代末 ピノ・ノワールの登場。
- 2000年 オーストラリアのスクリュューキャップ(STELVIN)使用宣言により、2001年より99%以上のNZワインがスクリュューキャップを使用。
- 2000年以降 ピノ・ノワールが発展した理由に、国際的ワインシンポジウム「Pinot Noir NZ」が挙げられ2001年より4年に1回専門家を招待し開催されている。

### ●主要品種(栽培面積順)2022年

- ・栽培品種はソーヴィニヨン・ブランが圧倒的に多く、栽培はマールボロに集中。
- ・黒ブドウ1位のピノ・ノワールはマーティンボロー、セントラル・オタゴ、カンタベリーなど各地に広がりそれぞれから特徴あるワインが造られている。

#### 白ブドウ

順位	品種名	生産量 (t)
1位	Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン	268,079
2位	Chardonnay シャルドネ	20,987
3位	Pinot Gris ピノ・グリ	28,849
4位	Riesling リースリング	4,407
5位	Gewürztraminer ゲヴェルトトラミネール	707

#### 黒ブドウ

順位	品種名	生産量 (t)
1位	Pinot Noir ピノ・ノワール	22,029
2位	Merlot メルロ	9,877
3位	Syrah シラー	2,537
4位	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン	1,156
5位	Malbec マルベック	535

## ワイン法

- ・ニュージーランド食品衛生安全局(NZFSA)がワイン法に基づいて管轄。
- ・85%ルール⇒ 2007年ヴィンテージから適用。  
単一の品種名・収穫年・産地名を表記する場合は85%以上を使用しなければならない。
- ・G.I.
  - 2006年 地理的表示(G.I.)制定法が成立
  - 2017年 地理的表示登録法が成立
  - 2020年7月現在 全18G.I.が登録済み
- ・サステイナブル・有機農法への積極的推進。  
ニュージーランドワインの輸出振興・マーケティング活動は「New Zealand Winegrowers」(ニュージーランド・ワイン growers)が担っている。この機関は環境保全型農法「Sustainable Wine Growing New Zealand」(サステイナブル・グローイング・ニュージーランド)を推進しており、現在ブドウ栽培地の98%がこの認証を受けている。  
有機農法への取り組みも推進⇒現在111のブドウ生産者と73のワイナリーが認証を取得。

## ワイン産地と特徴

産地別栽培面積順位(2021年)

順位	産地	栽培面積 (ha)	生産量 (t)
1位	Marlborough マールボロ	29,415	414,649
2位	Hawkes Bay ホークスベイ	4,786	40,172
3位	Central Otago セントラル・オタゴ	2,055	12,575

### 【北島】

#### ●Northland(G.I.) ノースランド

- ・1819年、ケリケリにニュージーランドで初めてのワイン用ブドウの植樹、ワイタンギで初のワイン造り
- ・栽培面積76ha、ブドウ生産量248t

#### ●Auckland(G.I.) オークランド

- 「オークランド西部」、「マタカナ」、「ワイヘケ・アイランド」と大きく3つのエリアに分けられる。
- <Matakana(G.I.)(マタカナ)>  
オークランドから北へ30kmほど。鉄分を含む赤い火山性の土壌。  
メルローのワイン生産者「プロヴィダンスProvidence」で有名。  
クロアチアの祖父のワイン造りを踏襲、自然発酵と亜硫酸を添加することなく瓶詰めに至る醸造方法。

#### <Kumeu(G.I.)(クメウ)>

20世紀初めからクロアチア移民によってニュージーランドワイン産業の礎が築かれた地域。

#### <Waiheke Island(G.I.)(ワイヘケ・アイランド)>

小さなリゾートの島。ボルドー系品種による少量生産の高級ワインを産出。

#### ●ギズボーン Gisborne(G.I.)

- ニュージーランド最東端のワイン産地で、最も日照時間の長い産地のひとつ。シャルドネ主体で、栽培面積第5位のワイン産地。
- 1984年創業の「Milton Vineyards & Winery ミルトン」はニュージーランド初のオーガニック&バイオダイナミック認証取得のワイナリー。

## ●Hawke's(Hawkes)Bay(G.I.) ホークス・ベイ

栽培面積第2位のワイン産地で、ボルドー系赤品種とシラーの産地として重要な地位

## ●Wairarapa(G.I.) ワイララパ

首都ウエリントンの北東に位置する産地。

<Martinborough(G.I.) (マーティンボロ) >

ピノ・ノワールの代表的産地で、ニュージーランドのピノ・ノワールの存在を世界に知らしめた「マーティンボロ・テラス」地区に、日本人生産者のパイオニア クスダワインズが所在する。

<Gladstone(G.I.) (グラッドストーン) >

焼酎蔵「西酒造」がグラッドストーン・アーラーを買収し、2018年よりワイン生産スタート。

## 【南島】

## ●Marlborough(G.I.) マールボロ

- ・南島の東端に位置する、ニュージーランド最大のワイン産地(栽培面積は国全体の7割)で、この産地の中でソーヴィニヨン・ブランの栽培面積は8割を占める。
- ・Wairau Valley(ワイラウ・ヴァレー)、Southern Valleys(サザン・ヴァレー)、Awatere Valley(アワレ・ヴァレー)の3つのサブリージョンから構成されている。
- ・ワインの個性⇒トロピカルフルーツの香味/カット・グラス(青草)/ハーベイシャス(ハーブのような)

## ●Nelson(G.I.) ネルソン

・南島の北西部の端に位置し、ビールに用いられるネルソン・ホップの重要な産地。

## ●カンタベリー Canterbury(G.I.)

- ・「カンタベリーG.I.」「ノース・カンタベリーG.I.」「ワイパラ・ヴァレーG.I.」の3つのG.I.が重なっている。
- ・ワインの評価⇒シャルドネや貴腐の要素もつリースリングに集まる。

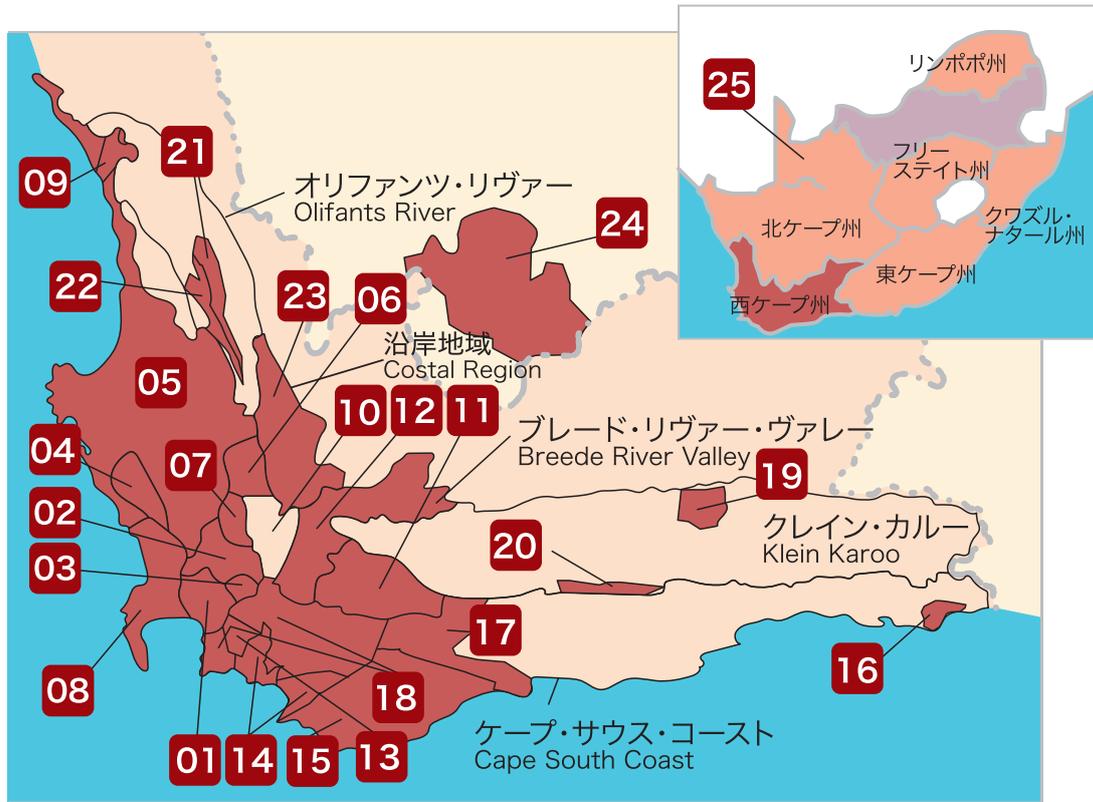
## ●Waitaki Valley North Otago(G.I.) ワイタキ・ヴァレー・ノース・オタゴ

・オタゴの北端、カンタベリーとの境界に沿う新興産地。

## ●Central Otago(G.I.) セントラル・オタゴ

- ・南緯45度に位置する世界最南端のワイン産地のひとつ。
- ・ニュージーランドで唯一の半大陸性気候で、昼夜の寒暖差が激しい。
- ・最大品種は高品質のピノ・ノワール(約8割を占める)が世界的な評価を得ている。
- ・「フェルトン・ロードFelton Road」⇒1997年～米英に輸出され瞬く間にシンデレラワインとなった。
- ・非常に広いエリアで7つのサブリージョンに分かれる。
- ・Gibbston Valley(ギブストン・ヴァレー)  
南極からの冷たい南風が入り込むため、オタゴの中で最も標高が高く冷涼な産地。

# 27 South Africa 南アフリカ



<西ケープ州  
Coastal Region 沿岸地域>

- 01 Stellenbosch ステレンボッシュ
- 02 Paarl パール
- 03 Franschhoek / Franschhoek Valley  
フランシュック/フランシュック・ヴァレー
- 04 Darling ダーリン
- 05 Swartland スワートランド
- 06 Tulbagh トゥルバッハ
- 07 Wellington ウェリントン
- 08 Cape Town ケープタウン
- 09 Lutzville Valley ルツヴィル・ヴァレー

<Breede River Valley  
ブレード・リヴァー・ヴァレー地域>

- 10 Breedekloof ブレードクローフ
- 11 Robertson ロバートソン
- 12 Worcester ウスター

<Cape South Coast  
ケープ・サウス・コースト地域>

- 13 Elginエルギン
- 14 Walker Bay ウォーカー・ベイ
- 15 Cape Agulhas ケープ・アギュラス
- 16 Plettenberg Bay プレタンバーグ・ベイ

17 Swellengam スワレンダム

18 Overberg オーヴァーバーグ

<Klein Karoo クレイン・カルー地域>

- 19 Calitzdorp カーリツドールプ
- 20 Langeberg-Garcia ランゲバーグ-ガルシア

<Olifants River オリファンツ・リヴァー地域>

- 21 Citrusdal Valley シトラスダル・ヴァレー
- 22 Citrusdal Mountain シトラスダル・マウンテン

<No Region 独立した地区>

23 Ceres Plateau セレス・プラトー

<北ケープ州>

- 24 Sutherland -Karoo サザーランド・カルー
- 25 Central Orange River セントラル・オレンジ・リヴァー

## プロフィール

栽培面積	約90,512ha(2021年)
年間生産量	10億6千万ℓ、世界第8位 ・ブドウ栽培家数2,613軒、ワイナリー数536軒
気候風土	・地中海性気候 ・ワイン産地の緯度 南緯27度～34度 ・西ケープ州は南極からの冷たいBenguela(ベンゲラ)海流の影響を受け、緯度のわりに冷涼。春から夏にかけて「Cape Doctor(ケープドクター)」と呼ばれる強い乾燥した風が吹き、暑い夏の間もインド洋からの冷たい風が地表を冷やし病害を防ぐ。
特徴	・360年以上にわたるワイン造りの歴史を誇り、環境と人に配慮したワイン造りを行うニューワールドのリーディング国。 ・ワインは生産量の約半数が輸出されており、うち約6割がバルクでの輸出。 ・以前は甘口ワインが中心で、国際市場を意識した国際品種の大量生産ワインが多かったものの最近では小規模でテロワールにあった自由で個性あふれるワイン造りを実践し、ナチュラルワインや人的介入の少ない「Hands-off(ハンズオフ)」ワインが注目されている。
歴史	
1655年	オランダ東インド会社のJan van Riebeeck(ヤン・ファン・リーベック)がブドウ栽培を開始。
1659年	ヤン・ファン・リーベック「ケープのブドウから最初のワインが造られた」ことを記録。
1685年	フランスでナントの勅令が廃止され、宗教迫害を受けたユグノー派の人々が南アフリカへ入植を始める。 10代目総領事Simon van del Stel(サイモン・ファン・デル・スチル)がフォルス湾に面した渓谷をコンスタンシアと名付けブドウを植樹した。
1726年	甘口ワイン「Vin de Constance(ヴァン・ド・コンスタンス)」の輸出が始まった。ヨーロッパ貴族の間で人気を博し、アメリカのジョージ・ワシントンからナポレオンまで、国境を越えて愛された。
1886年	フィロキセラが発生し甚大な被害を受けた。
1918年	KWV(南アフリカブドウ栽培者協同組合)発足。
1925年	ステレンボッシュ大学のAbraham Perold博士により、ピノ・ノワールとサンソーの交配品種ピノタージュが誕生。
1973年	ワイン法(Wine of Origin=WO)制定。
1994年	ネルソン・マンデラ氏の大統領就任によりアパルトヘイト撤廃。
1998年	「環境と調和したワイン生産」(IPW)制定。
2004年	ケープ植物区がユネスコ世界自然遺産に登録。
2010年	世界で初めてサステナビリティ(持続可能性)を保証するシールを採用。
2018年	樹齢35年以上の認定ブドウ畑から造られるワインに世界初、樹齢年を記したシールの運用を開始した(OVP)

### ●主要品種

白ブドウ	Chenin Blanc シュナン・ブラン=Steen スティーン 南アフリカを代表する白ブドウで栽培面積世界一。
黒ブドウ	Pinotage ピノタージュ 南アフリカ独自のブドウ品種。病害に強く高い糖度が得られるが、国際品種への改良が進み栽培面積はカベルネ・ソーヴィニヨンとシラーが上回っている。
ブレンド	Bordeaux Blend ボルドー・ブレンド/ Rhone Blend ローヌ・ブレンド/Cape Blend ケープ・ブレンド
MCC	スパークリングワインでは、伝統的製法によって生産される「キャップ・クラシック(MCC=Méthode Cap Classic/メトード・キャップ・クラシック)」が、近年大きな成功を収めている。熟成期間は2021ヴィンテージよりこれまでの9か月から12ヶ月へ変更。

## ワイン法

- 1973年 ワイン法(Wine of Origin=WO)制定。
- 1993年 同法改訂により「州域(Geographical Unit=GU)」の単位規定を制定。現在6州。
- ・表示する品種やヴィンテージの85%以上を使用。
- ・WOの産地名を表示する場合は100%同産地内のブドウを使用。

## ワイン産地と特徴 (2021年)

6つの州でワインが生産されており、9割が西ケープ州に集中している。

栽培面積: 1位	Stellenbosch(ステレンボッシュ)地区	14,933ha
2位	Paarl(パール)地区	14,631ha
3位	Robertson(ロバートソン)地区	12,690ha

### ●西ケープ州(Western Cape)

#### 沿岸地域(Coastal Region)

##### ○Stellenbosch(ステレンボッシュ)地区

- ・17世紀半ばから続くワイン造りの伝統があり、高級品種の栽培に適し南アフリカ最大のブドウ栽培面積を誇る。
- ・ステレンボッシュ大学は、ブドウ栽培と醸造学の学位が受けられる南アフリカで唯一の大学。
- ・1971年に南アフリカ初のワインルートが設立され、西ケープ州最大の観光スポットとなっている。
- ・カベルネ・ソーヴィニヨンを筆頭に赤品種が6割以上を占めている。

##### ○Paarl(パール)地区

- ・ステレンボッシュの北に位置し、地名の由来となったパールロックは巨大な一枚板の花崗岩で、オーストラリアのウルル(エアーズロック)に次ぐ規模。山頂が丸く、早朝には光の中で真珠のように輝くことから命名された。
- ・南アフリカワイン最大の輸出メーカー「KWV」のホームタウン。

##### ○Cape Town(ケープ・タウン)地区

- ・コンスタンシア小地区は、南アフリカで最も歴史あるワイン産地の1つ。
- ・フィロキセラの被害により生産が途絶えていた甘口ワイン「Vin de Constance」が1986年復活(オリジナル品種ミュスカ・ド・フロンティニャン種)。

#### Breede River Valley(ブレード・リヴァー・ヴァレー)地域

- ・栽培面積は南アフリカ全体の3分の1を占めている。
- ・夏の乾燥した気候にも関わらず、灌漑施設の整備と低温発酵技術の進化、ブランデー産業の成長により商業的成功を収めている。
- ・シュナン・ブランとコロンパールの主要産地。

#### Cape South Coast(ケープ・サウス・コースト)地域

##### ○Elgin(エルギン)地区

- ・リンゴや洋梨の果樹園が8割を占め、Appletiser(アップルタイザー)社がある。
- ・標高300m付近の起伏のある土地で、冷涼な気候を生かした高品質なブドウ栽培が行われており、昼夜の寒暖差がエレガントで風味豊かなワインを生んでいる。
- ・ソーヴィニヨン・ブランの評価が高い。

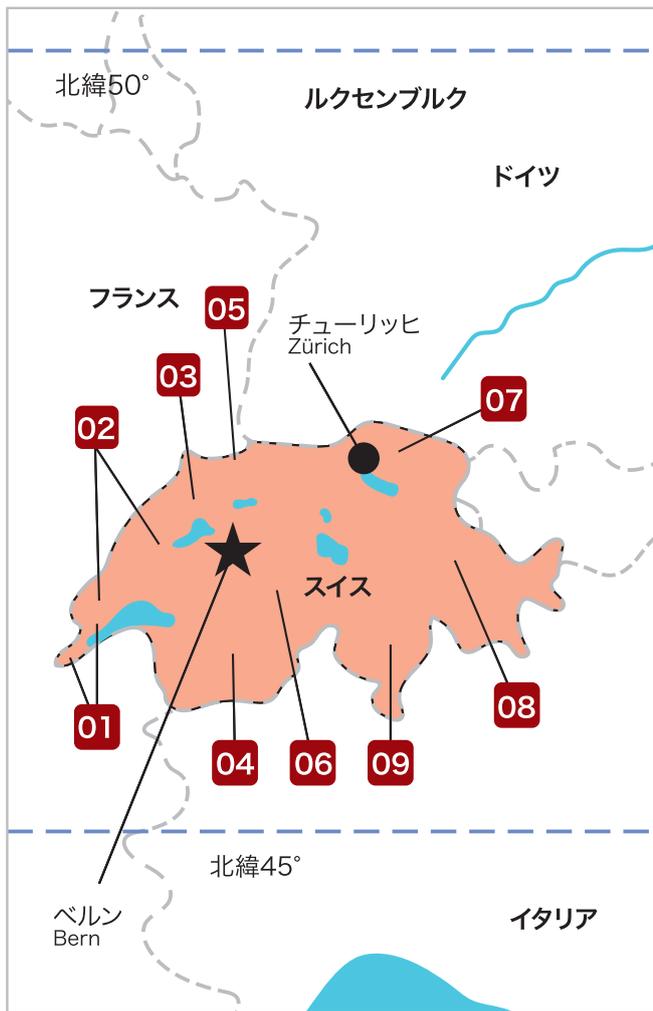
##### ○Walker Bay(ウォーカー・ベイ)地区

- ・冷たい海風による冷涼な気候。
- ・シュナン・ブランやピノタージュに加え、ローヌ品種も多く植えられている。
- ・Hemel-en-Aarder(ヘメル・アン・アールダ)は3つの小地区に細分され、高品質なピノ・ノワール、シャルドネがある。

#### Klein Karoo(クレイン・カルー)地域

#### Olifants River(オリファンツ・リヴァー)地域

## 28 Switzerland スイス



〈スイス・ロマンド Suisse Romande /Romandie(フランス語圏)〉

- 01 Genève ジュネーヴ
- 02 Vaud ヴォー
- 03 Neuchâtel ニューシャテル
- 04 Valais ヴァレー
- 05 Jura ジュラ

〈スイス・アルモン Suisse Allemande(ドイツ語圏)〉

- 06 Bern ベルン
- 07 Zürich チューリッヒ
- 08 Graubünden グラウビュンデン

〈スイス・イタリエンヌ Suisse Italienne(イタリア語圏)〉

- 09 Ticino ティチーノ

### プロフィール

栽培面積 約14,628ha(2021年)  
年間生産量 609,038hl (赤ワイン 43% 白ワイン 56% ロゼワイン 1%):2021年度※昨年比15%減少  
気候風土 ・北の寒帯性気候、南の地中海性気候、西の海洋性気候、東の大陸性気候。  
・ジュラ紀・白亜紀の地層が中心。

特徴 ・フランスの東に位置し、国土の70%をアルプス山脈とジュラ山脈が占め、国内に点在する湖は大小約1500に上る。

歴史 ・紀元前58年、ジュリアス・シーザーがローマ軍を率いてヴァレーの渓谷を越えて侵攻した際、ブドウ栽培とワイン造りが広められた。  
・先住民ヘルウェティ族は、ローマ人侵攻以前からワイン造りを行っていたという説もある。  
・812年、カール大帝が推進した農業振興政策により、ワイン造りの技術は進歩し、畑の面積も拡大した。  
・2007年、ローザンヌのラヴォー地区はブドウ畑の美しい景観とワイン造りの長い歴史が評価され、ユネスコ世界文化遺産に認定された。  
・Clos des Abbayes(クロ・デ・アベイ)、Clos des Moines(クロ・デ・モアン)などは当時の名残を留め、現在もワイン造りが行われている。

## ●主要品種 (2021年)

ブドウは約 250 品種あるが、ワイン生産を担う品種は約 90 品種。

### 白ブドウ

順位	品種名	面積 (ha)
1 位	Chasselas シャスラ/Gutedel ゲートエーデル	3,573ha
2 位	Müller Thurgau ミュラー・トゥルガウ	437ha

### 黒ブドウ

順位	品種名	面積 (ha)
1 位	Pinot Noir ピノ・ノワール/Blauburgunder ブラウブルグンダー/Clevner クレーヴナー	3,802h
2 位	Merlot メルロ	1,217ha

- ・白黒総合の1位はBlauburgunder(Chasselasより広い)。
- ・スイスで生まれた交配品種のGamaret ガマレ、Garanoir ガラノワール、Diolinoir ディオリノワールは、フランス語圏を中心に徐々に増えている。

## ●産地別栽培面積と収穫量

スイスのワイン産地は3地域に大別される。

- ◎Suisse Romande スイス・ロマンド:Romandie(フランス語圏)
- ◎Suisse Allemande スイス・アルモン:Deutschschweiz(ドイツ語圏)
- ◎Suisse Italienne スイス・イタリアエンヌ:Svizzera Italiana(イタリア語圏)

1 位	Valais/Wallis ヴァレー州(スイス・ロマンド)	4,732ha	181,691hℓ
2 位	Vaud ヴォー州(スイス・ロマンド)	3,783ha	191,463hℓ

## ワイン法

A.O.C.(Vins d'Appellation d'Origine Contrôlée):フランス語圏

K.U.B.(Kontrollierten Ursprungsbezeichnungen):ドイツ語圏

D.O.C.(Denominazioni di Origine Controllata):イタリア語圏

### ①A.O.C.

- ・スイス全土で62。
- ・Vin des Glaciers(ヴァン・デ・グラシエ。氷河ワイン)はヴァレーのアニヴィエの谷を代表する伝統的なワイン。
- ・Oeil-de-Perdrix ウイユ・ドゥ・ペルドリはスイスの代表的な口ゼワインで「山うずらの目」という意味。

### ②Vins de pays ヴァン・ドゥ・ペイ

### ③Vins de table ヴァン・ドゥ・ダブル

## ワイン産地と特徴

### 【スイス・ロマンド Suisse Romande/Romandie(フランス語圏)】

- ・スイス西部に位置し、スイス最大のワイン産地ヴァレー州とヴォー州がある。
- ・栽培面積 10,849ha/生産量 481,352hℓ (2020年)でスイス全体の生産量の80%を占めている。

## ◆地方料理

- ・前菜: Walliser Trockenfleisch ヴァリサー・トロックンフライッシュ  
ドライビーフ / ヴァレー州
- ・チーズ料理: Raclette ラクレット  
ラクレットチーズとジャガイモの料理 / ヴァレー州など
- ・魚料理: Filet de Perche フィレ・ドゥ・ペルシェ  
湖の小魚のムニエル、フライ / ヴォー州、ジュネーヴ州、三湖地方
- ・Filet de Bondelle フィレ・ドゥ・ボンデール  
湖の魚Bondelleのムニエル、燻製 / ヌーシャテル州
- ・肉料理: Papet Vaudios パペ・ヴォードワ  
ヴォー州産ソーセージと西洋ネギと玉ネギのクリーム煮込み / ヴォー州
- ・その他: Malakoff マラコフ  
パンにすりおろしチーズ、卵、小麦粉、ガーリックなどを加えてペースト  
状にした種をのせて油で揚げた料理 / ヴォー州
- ・チーズ: L'Etivaz レティヴァ A.O.P/牛乳/加熱圧搾(ハード)  
5/10~10/10の夏季放牧中、山小屋で薪火を使用し季節製造される
- ・Gruyère グリュイエール A.O.P/牛乳/加熱圧搾(ハード)  
スイスを代表するチーズで夏季放牧ものが珍重される
- ・Tête de Moine テット・ドゥ・モアンヌ  
A.O.P/牛乳/加熱圧搾(セミハード) 修道士の頭という意味  
Girolle ジロールという専用の削り器でフリル状に削る
- ・Vacherin Mont d'Or ヴァシュラン・モンドール  
A.O.P/牛乳/ウォッシュ(ソフト) 8/15~3/31限定製造

## ●Valais ヴァレー

- ・スイス最大のワイン産地。
- ・ローヌ川の渓谷に沿って約120kmにわたり畑が広がっている。
- ・標高は650m~1,150mにあり、Visperterminen フィスパーテルミネン(標高1,150m)のようにヨーロッパで標高の高いブドウ畑があることでも有名。
- ・主要ブドウ品種 辛口白: Fendant ファンダン/ヴァレー州でシャスラ  
甘口: Johannisberg ヨハニスベルグ/ヴァレー州でシルヴァナー

## ◆グランクリュに指定されている産地/12地区

- ・Chamoson シャモゾン
- ・Savièse サヴィエーズ
- ・Visperterminen フィスパーテルミネン
- ・Conthey コンテ
- ・Fully フュリー
- ・Leytron レトロン
- ・Saillon サイヨン
- ・Salgesch サルゲッシュ/Salquenen サルケニャン
- ・Sierre シエール
- ・Saint-Léonard サン・レオナール
- ・Vétroz ヴェトロ
- ・Ville de Sion ヴィル・ドゥ・シオン

## ●Vaud ヴォー

- ・スイス第2のワイン産地でシャスラが生産量の約60%を占めている。
- ・A.O.C.は10の畑。
- ・Gamaret ガマレやGaranoir ガラノワールはこの州で開発された。

## ◆主要A.O.C.

### \*La Côte ラ・コート

Morges モルジュのChateau de Vufflens シャトードゥ・ヴュフラン、Perroy ペロワのChateau d'Allaman シャトー・ダラマン、Mont sur Rolle モン・スル・ロールのAbbey de Mont アベイ・デ・モンなど歴史的縁のあるワイン産地が多くあることでも知られている。

### \*Lavaux ラヴォー

- ・ブドウ畑の美しい景観とワイン造りの長い歴史が評価され、2007年ユネスコの世界文化遺産に認定された。
- ・太陽からの照射、レマン湖からの反射、日中太陽から土壌に蓄えられた熱で「3つの太陽」が宿るといわれている。
- ・Dézaley デザレー、Calamin カラマンなどのグラン・クリュを中心に8つの銘醸ワイン産地が連なる。
- ・デザレーのClos des Moines クロ・デ・モアン、Clos des Abbayes クロ・デ・アベイは12世紀のシトー会の修道士たちが築いたブドウ畑が基礎となっている。

## ●Genève ジュネーヴ

- ・ジュネーヴ郊外の田園地帯にあるワイン産地。
- ・軽やかな花の香りを持つシャスラはジュネーヴではPerlan ペルランの愛称で親しまれている。

### \*Mandement マンドゥマン

スイス最大のワインコミュニティであるSatigny サティニーでは、すっきりとした辛口ワイン(シャスラ)が造られている。

## ●Neuchâtel ニューシャテル(三湖地方)

- ・ノンフィルターシャスラ”Neuchâtel Non Filtré ニューシャテル・ノン・フィルトレ”はこの州の特産品。
- ・瓶内二次発酵のVin Mousseux ヴァン・ムスーや甘口のVin Doux ヴァン・ドゥーも産出される。
- ・Oeil de Perdrix ウイユ・ド・ペルドゥリは、ピノ・ノワールから造られる美しい色調のロゼワインで、ニューシャテルが発祥の地。

## ●Fribourg フリブール(三湖地方)

- Vully ヴュリィとCheyres シェイルが主要産地。
- ・Vully: ニューシャテル湖に挟まれた2つのコミュニティ、Haut-Vully オー・ヴュリィとBas-Vully バー・ヴュリィで構成されている。
- ・Cheyres: ニューシャテル湖右岸(南東岸)に位置する。

## ●Bern Bielersee ベルン・ビーレーゼー(三湖地方)

## ●Jura ジュラ

### 【スイス・アルモン Suisse Allemande(ドイツ語圏)】

- ・ブドウ栽培にとって北限の厳しい気候条件の地域を、湖や河川、フェーン現象、太陽の日射が支えている。
- ・主要ブドウ品種 白ブドウ: Müller-Thurgau ミュラー・トゥルガウ  
黒ブドウ: Blauburgunder ブラウブルクンダー/Pinot Noir
- ・ワイン生産量は81,538hℓ(2021年)、スイス全体の13%。

## ◆地方料理

- ・肉料理: Geschnetzeltes ゲシュネッツェルテス/チューリッヒ州  
薄切りの仔牛肉とマッシュルームのクリームソース煮込み。

- ・Berner Platte ベルナー・プラッテ/ベルン州  
牛肉の塊やハム、ベーコン、牛タン、豚肉、鶏肉、ソーセージなどをジャガイモや野菜と煮込んだ料理。
- ・その他: Capuns カプンス/グラウビュンデン州  
スイスチャード葉に玉ねぎ、ベーコン、ハーブ入りの小麦粉の餡を巻きクリームソースとチーズなどをトッピングして焼いたオープン料理。
- ・チーズ: Emmentaler エメンターラー A.O.P./牛乳/加熱圧搾(ハード)  
重量は100kg超え、大きなチーズアイが特徴。
- ・Sbrinz スプリンツ A.O.P./牛乳/加熱圧搾(エクストラハード)  
名前は発祥のブリエンツ村に由来。
- ・Appenzeller アッペンツェラー/アッペンツェル州  
牛乳/非加熱圧搾(セミハード) 山のハーブ風味の白ワインで磨き熟成。

## 〈西地区〉

- Aargau **アールガウ**: A.O.C. Aargauのみ
- Bern **ベルン**: 産地はビール湖周辺とトゥーン湖周辺の2つに分かれている。3つのA.O.C.

## 〈中央地区〉

- Zürich **チューリッヒ** 2つのA.O.C.
- Thurgau **トゥルガウ**  
Müller-Thurgau ミュラー・トゥルガウは、トゥルガウ出身のヘルマン・ミュラー博士により開発された世界的にも有名な交配品種。

## 〈東地区〉

- Graubünden **グラウビュンデン**: Blauburgunder ブラウブルクンダーから造られる Federweiss フェーダーヴァイスというロゼワインは名産品。

## 【Suisse Italienne スイス・イタリアン イタリア語圏】

- ・温暖な地中海性気候で、降水量はやや多め。
- ・栽培品種の80%がメルローで、白・赤・ロゼのワインが造られている。
- 主要黒ブドウ品種: Merlot メルロ、Bondola ボンドーラ

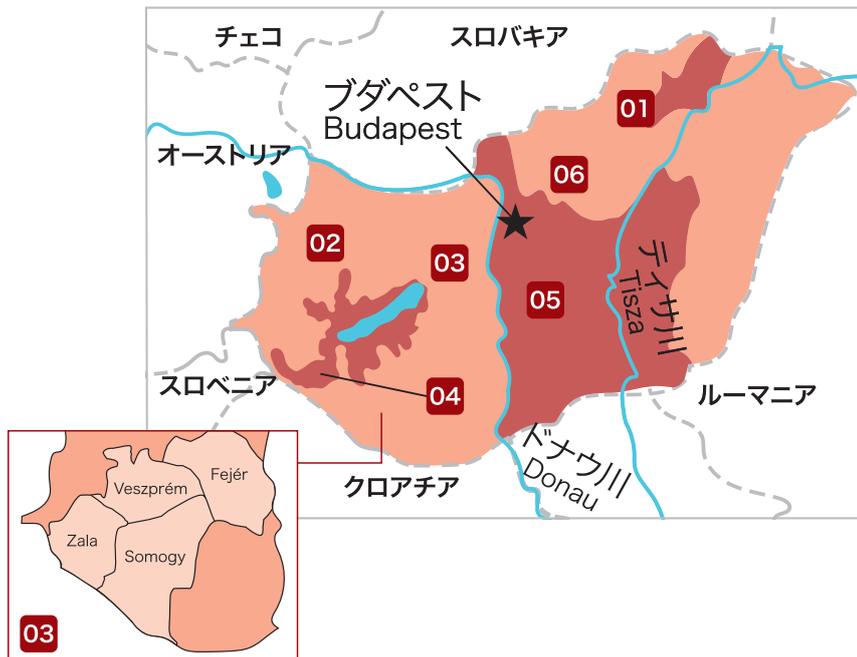
### ◆地方料理

- ・肉料理: Osso bucco オッソ・ブーコ  
仔牛のすね肉と野菜のトマトソース煮込み
- ・その他: Polenta ポレンタ  
チーズソースなどをかけて主食として出されるトウモロコシの粉で作る穀物粥
- ・チーズ: Formaggio d'Alpe Ticinese フォルマッジオ・ダルペ・ティチネーゼ  
A.O.P/牛乳主体+山羊乳/加熱圧搾(セミハード) / ティチーノ州

### Ticino ティチーノ

- ・北部ソプラチェネリから南部ソットチェネリを結ぶアルプスの峠と、マジョーレ湖ルガーノ湖の高低差のある地理的条件と地中海性気候という条件が混じり合い、個性的なメルローが生み出されている。
- ・Sottoceneri ソットチェネリ: 「ティチーノのメルロー」(Merlot del Ticino)の愛称で親しまれている。

## 29 Hungary ハンガリー



- 01 Zemplén ゼンブレーン
- 02 Dunántúli ドゥナーントゥーリ
- 03 Balatonmelléki バラトンメッレーキ
- 04 Balaton バラトン
- 05 Duna-Tisza közti ドゥナ・ティサ・クズィ
- 06 Felső Magyarország フェルシェー・マジャロルサーグ

### プロフィール

栽培面積	62,000ha(2021年/2022年)
年間生産量	約290万hℓ(2020年)
輸出量	1,310,290hℓ(2020年)
輸入量	79,390hℓ
国民1人あたりのワイン年間平均消費量	20.7ℓ(2020年)
気候風土 特徴	大陸性気候。土壌は火山岩質。 ・首都ブダペストは、美しい風景から「ドナウの真珠」と称されている。 ・ワイン産地の緯度 北緯45度～49度。 ・輸出は約45%、国内消費は約55%と、多くは自国で消費されている。 ・世界三大貴腐ワインの1つ、Tokaji Aszú(トカイ・アスー)が有名。 ・ロゼや白ワインをソーダ水で割る、Fröccs(フルッチ)という飲み方がある。
歴史	・紀元前からブドウ栽培が行われていたが、本格的なブドウ栽培は古代ローマ人によって伝えられたとされる。 ・9世紀キリスト教に改宗、1000年にキリスト教王国が建国され、ワイン生産とブドウ栽培地域の拡大に貢献。 ・1867年、ブドウ畑は400,000haを超え、世界第3位のワイン生産国になる。 ・1938～1948年の黄金期の後、ソビエトの支配によりハンガリーワインのインフラと市場が潰された。 ・1949～1970年、政治的失敗により、歴史的な40,000haのブドウ畑が消滅。 ・ハンガリーを代表するトカイワインを伝王ルイ14世は「王のワインであり、ワインの王である」と称賛したと伝えられている。 ・2004年にEU加盟。

## ●主要品種

### 白ブドウ

順位	品種名	面積 (ha)
1位	Bianca ビアンカ	5,731ha
2位	Cserszegi Fűszeres チェルセギ・フーセレシュ	3,999ha
3位	Furmint(フルミント) Tokajiの主要品種	3,605ha

### 黒ブドウ

順位	品種名	面積 (ha)
1位	Kékfrankos ケークフランコシュ	7,543ha
2位	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン	2,356ha
3位	Merlot メルロ	2,136ha

\*栽培面積のうち3分の2は白ブドウが占めている

\*全体の6割近くを地元品種が占める中、国際品種の割合も増えている

\*主要地元品種5品種が全栽培面積の40%を占めている

## ワイン法と品質分類

- ・1956年 ワイン法を制定。(14生産地区)
- ・1994年 生産地区は20に。
- ・1997年 ワイン法改正により22の指定地域に分類。
- ・2003年 D.H.C(Districtus Hungaricus Controllatus ディストリクトゥス・フンガリクス・コントローラトゥス)ワイン:ハンガリー・制御された区域のワイン導入
- ・2011年 3つのカテゴリーに分けられる。
  - ①Wine: 地理的表示なし、テーブルワイン
  - ②P.G.I.(OFJ) : 地理的表示保護ワイン⇒6
  - ③P.D.O.(OEM): 原産地呼称保護ワイン⇒32※D.H.C: 最も厳しい品質管理エリア指定のために作られた、PDO内の任意のサブカテゴリー⇒7
  - ①Káli Medence D.H.C.カーリ・メデンツェ
  - ②Somló D.H.C.ショムロー
  - ③Villány D.H.C.ヴィッラーニ
  - ④Izsáki Arany Sárfehér D.H.C.イジャーキ・アラニ・シャールフェヘール
  - ⑤Debrői Hárslevelű D.H.C.デブレイイ・ハールシュレヴェリュエー
  - ⑥Eger D.H.C.エゲル
  - ⑦Tokaji D.H.C.トカイ

## ワイン産地と特徴

### 01 Zemplén ゼンプレーン P.G.I. : P.D.O. : 認定数1

#### ①Tokaj トカイ P.D.O.

- ・首都ブダペストの東北230kmに位置し、北端はスロヴァキア国境と接している。
- ・Bodrog ボドログ川とTisza ティサ川が合流する地点にトカイ山があり、27の町と村で構成される。
- ・1500万年前から600万年かけて火山活動によって作り上げられた土壌と地質の影響により、極めて個性豊かなワインが造られている。白ブドウ品種のみ栽培。
- ・主要品種Furmint フルミントで造られるトカイワインは、世界三大貴腐ワインの1つ。
- ・仏王ルイ14世が「王のワインにしてワインの王」と称した。
- ・1737年 Tokaj-hegyalja トカイ・ヘジャイアは原産地呼称が導入された。
- ・2002年、トカイの山麓に広がる地域一帯がユネスコの世界遺産に登録される。
- ・2012年 欧州司法裁判所は、ハンガリーとスロヴァキア領国でのトカイの原産地呼称の使用を認めた。  
料理: フォアグラ(ガチョウまたは鴨のレバー)

## 《トカイワインの品質区分》

- 1.Eszencia エssenシア  
・手摘みした貴腐ブドウのフリーランジュースからのみ造られる。残糖度450g/ℓ 以上
- 2.Aszú アスー  
・貴腐化したブドウを手摘み。 残糖度120g/ℓ、熟成期間はオーク樽で18ヵ月以上。
- 3.Szárász Szamorodni サーラズ・サモロドニ  
・「自然のままに」という意味のスラブ語。  
・ブドウの状態によって辛口にも甘口にもなる。残糖度9g/ℓ 以下
- 4.Édes Szamorodni エーデシュ・サモロドニ 甘口 残糖度45g/ℓ 以上
- 5.Fordítás フォルディターシュ  
・ハンガリー語で「ひっくり返す」の意味。  
・トカイアスーの生産に使用した貴腐ブドウの二番搾りの果汁にマストを加え再発酵させた甘口ワイン。  
・残糖度45g/ℓ
- 6.Máslás マーシュラーシュ  
・英語の「コピー」の意味。  
・アスーやサモロドニの滓にマストや、まだ発酵中の新しいワインを加えて発酵、熟成させたもの。  
残糖度45g/ℓ
- 7.Késői szüretelésű bor ケーシェーイ・ステレレーシュ・ボル
- 8.Fehér bor フェヘール・ボル
- 9.Pezsgő ペジューグー  
・トカイで造られるスパークリングワイン。

## 02 Dunántúli ドゥナーントゥーリ P.G.I.

### Felső Pannon borrégióフェルシェー・パンノン・ボッレーギオー

- ②Etyek-Buda エチュク・ブダP.D.O.
- ③Etyek Pezsgő エチェキ・ペシュグー P.D.O.
- ④Kőszegケーセグ P.D.O.
- ⑤Mör モール P.D.O.
- ⑥Neszmélyネスメーイ P.D.O.
- ⑦Pannonhalma パンノンハルマ P.D.O.
- ⑧Sopron/Ödenburg シュプロン/ウデンプルグ P.D.O.

### Pannon borrégióパンノン・ボッレーギオー

- ②Pécsペーチ P.D.O.
- ③Szekszárd セクサルドP.D.O.

#### Szekszárdi Bikavér セクサルディ・ピカヴェール

- ・リストなどの音楽家や著名人に愛されたワインとして名高い。
- ・Bikavér(牡牛の血)という名が初めて登場したのは1846年。詩人ヤーノシュ・ガライが自身の詩の中でこの地域の赤ワインの色を「牡牛の血の色のよう」と表現したことに由来する。
- ・現在、以下2タイプのキュベ(ブレンドワイン)がある。

- i. Szekszárdi Bikavér Prémium セクサルディ・ピカヴェール・プレミアム  
4種類以上のブドウ品種をブレンド、ケークフランコシュ45%以上、カダルカ5%以上  
1年以上オーク樽で熟成期間必要  
収穫から2年目の年末以降に販売すること  
最大許容量60hℓ / ha

- ii. Szekszárdi Bikavér セクサルディ・ピカヴェール  
4種類以上のブドウ品種をブレンド、ケークフランコシュ45%以上、カダルカ5%以上  
1年以上オーク樽で熟成期間必要  
収穫から2年目の年末以降に販売すること  
最大許容量100hℓ / ha

- ④Tolna トルナ P.D.O.
- ⑤Villány ヴィッターニP.D.O.

#### \*REDy レディ

ワイン産地 ヴィッターニの中でも若く将来有望なワインメーカー達によって創設されたワインコミュニティであり、新世代を象徴する新規定である。

- ・ヴィッターニ・クラシックシュに該当する赤ワインのみ

・ブドウ品種:主体ポルトギーザー(51~66%以内)、ブラウブルガー(20~49%以内)、カベルネフラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、カダルカ(20~49%以内)、ケーキフランコシュ(20~49%以内)、ポルトギーザー、メノワール、メルロ、ピノ・ノワール、シラー、ツヴァイゲルト(20~49%以内)のブレンド

\*Villány Franc ヴィッラーニ・フラン

・ブドウ品種:カベルネ・フラン100%

・プレミアム&スーパー・プレミアム品質の赤ワイン

\*Villány Districtus Hungaricus Controllatus

ヴィッラーニ・ディストリクトゥス・フンガリクス・コントロラートゥス

・Villány Super Premium ヴィッラーニ・スーパー・プレミアム

・Villány Premium ヴィッラーニ・プレミアム

・Villány Classicus ヴィッラーニ・クラシックシュ

### 03 Balatonmelléki バラトンメッレーキ P.G.I.

### 04 Balaton バラトン P.G.I. : 認定数10(Balaton Melléki P.G.I.を含む)

⑨Badacsony バダチヨニ P.D.O.

・タポルツァ盆地に広がるワイン産地。

・2千年以上のブドウ栽培の歴史のある地域。

料理:Halászlé ハラースレー 淡水魚とトマト、パプリカのスープ、fogas フォガシュズスキのフライ、またはグリル

⑩Balatonboglár バラトンボグラール P.D.O.

バラトン地域のPDOで最も栽培面積が広い。

⑪Baraton-felvidek バラトン・フェルヴィデークP.D.O.

⑫Balatonfüred Csopak バラトンフュレド・チョパク P.D.O.( 2019年 最新のP.D.O.認可)

料理:Fogas フォガッシュ/スズキ、Pike Perch パイク?パーチ/スズキの一種、Harcsa ハルチャ/ナマス、Keszeg ケセグ/鯉科ブリーム、Angolna アンゴルナ/鰻、Ponty ポンチュ/鯉

⑬Csopak チョパクP.D.O.

⑭Káliカーリ P.D.O.

⑮Muraムラ P.D.O.

⑯Nagy-Somiönagj・ジヨムロー P.D.O.

⑰Nivegy-völgyニヴェジ・ヴルジ P.D.O.

⑱Somiö ショムローP.D.O.

⑲Sümeg シュメグ P.D.O.

⑳Tihany ティハニ P.D.O.

㉑Zala ザラ P.D.O.

### 05 Duna-Tisza közti ドゥナ・ティサ・クズィ P.G.I. : P.D.O.

ドナウ川とティサ川に挟まれた、ハンガリー最大のワイン生産地域。

料理:・Gulyasleves グヤーシュレヴェシュ ハンガリーの国民食。

ハンガリー人の祖先、マジャールの遊牧騎馬民族が野外に設置した大鍋で調理した牛肉、人参、ジャガイモ、玉ネギ、パプリカなどで作られた煮込み料理。

・Hortobágyi palacsinta ホルトバージ・パラチンタ 大平原のクレープの意味で、仔牛肉のクレープ包み。

㉒Csongrád チョングラード P.D.O.

・主要ブドウ品種はkékfrankos(ケーキフランコシュ)など。

㉓Hajós-Bajaハヨーシュ・バヤ P.D.O.

㉔Izsáki Arany Sárfehér イジャーキ・アラニ・シャルフェヘールP.D.O.

㉕Kunság クンシャーグ P.D.O.

㉖Monor モノル P.D.O.

㉗Soltvadkert ショルトヴァドケルトP.D.O.

## 06 Felső Magyarország フェルショー・マジャロルサーグ P.G.I. : P.D.O.

③2Bükk ブュックP.D.O.

③3Debrői Hárslevelű デブレイイ・ハールシュレヴェリューP.D.O.

③4Eger エゲル P.D.O.

・首都ブダペストから北東140km

・歴史的にBull's Blood(雄牛の血)と呼ばれるエゲルを代表するEgri Bikavér(エグリ・ビカヴェール)についての記載は、1851年に残されている。

＊Egri Csillagエグリ・チツラグ(エゲルの星)

ハンガリー語で「エゲルの星」を意味するこの白ワインは、エグリ・ビカヴェールと同様にD.H.C.に該当する高品質なワイン。ブレンドされたブドウ品種の個性がアロマや味わいに色濃く反映された香り豊かな早飲みタイプのフレッシュな白ワイン。

○Classicus Csillagクラシックシュ・チツラグ:フローラルでフルーティなブレンドワイン。

○Superior Csillagスペリオール・チツラグ:風味強い

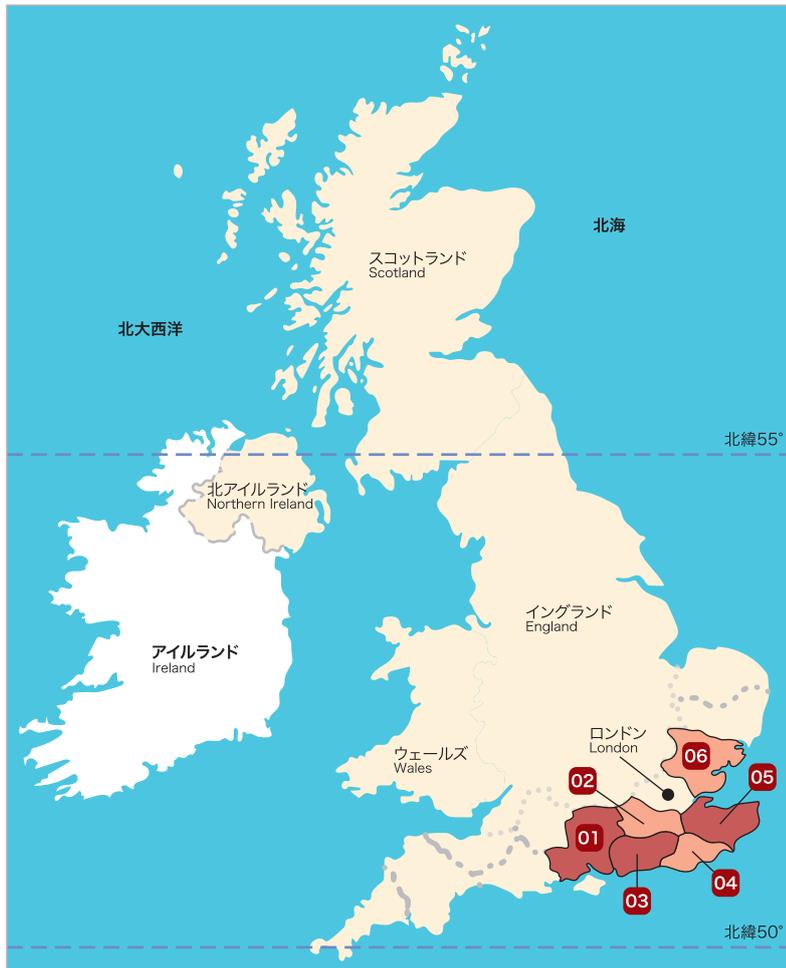
○Grand Superior Csillagグランド・スペリオール・チツラグ:複雑な味わい、余韻が長く調和のとれたフルボディの白で、原料はカルパチア盆地で主に生産される白ワイン用ブドウ品種の中から少なくとも4種類以上はブレンドすること、また、栽培や収穫規定、6ヵ月以上オーク樽で熟成させることや、醸造規定などが細かく定められている。

※ブレンドできる品種リスト

Bouvier ブウヴィエ、Chardonnayシャルドネ、Chasselas シャスラ、Cserszegi チェルセキ、Fűszeres フューセレシュ、Furmint フルミント、Hárslevelű ハールシュレヴェリュー、Irsai Olivér イルシャイ・オリヴェール、Juhfark, Kabar ユファルク・カバル、Kernerケルナー、Királyleányka キラーイアーニカ、Leányka レアーニカ、Mátrai muskotály マートライ・ムシュコターイ、Mézes メーゼシュ、Olasz rizling オラス・リズリング、Ottonel muskotály オットネル・ムシュコターイ、Pinot blanc ピノ・ブラン、Rajnai rizling ライナイ・リズリング、Rizlingszilvani リズリングシルバーニ、Sauvignon blanc ソーヴィニヨン・ブラン、Sárga muskotály シャールガ・ムスコターイ、Szürkebarát スルケバラート、Tramini ترامিনি、Viognier ヴィオニエ、Zefir ゼフィール、Zengő ゼンゲー、Zenit ゼニット、Zöldszilvani ズールドシルヴァーニ、Zöld veltelini ズールド・ヴェルティリーニ

③5Mátra マートラ P.D.O.

## 30 United Kingdom イギリス



- 01 Hampshire(ハンプシャー州)
- 02 Surrey(サリー州)
- 03 West Sussex(ウエスト・サセックス州)
- 04 East Sussex(イースト・サセックス州)
- 05 Kent(ケント州)
- 06 Essex(エセックス州)

### プロフィール

栽培面積  
年間生産量

約3800ha,(2020年) ※10年で約150%増  
65,250h $\phi$ ,(2020年)

- ・生産量割合は、スパークリングワイン64%、スティルワイン36%
- ・ワイナリー178軒(2020年) ブドウ栽培農家800軒

気候風土

北部:低気温・降雨量のためブドウ栽培は難しく商業的ワイナリーは少ない。

南部:メキシコ湾流(暖流)の影響を受けて比較的穏やかな海洋性温帯気候で、多くのワイン生産者が散在している。

・南部には、シャンパーニュからイギリス海峡を越えて連なる白亜土壌の地層が露出している箇所がある(ドーバー、セブンシスターズ等)。

・土壌がもたらす硬質なミネラル感が高品質スパークリングワインへと繋がっている。

・温暖化が、ヴィニフェラ種のブドウ栽培拡大と熟度が低めのブドウで生産できるスパークリングワイン増加の要因となっている。

緯度 北緯49度~61度 主要なワイン産地の中では最も北極寄りの地域である。

<b>歴史</b>	
BC10頃	ベルガエ人(現在のベルギー人)がワインを持ち込む
6C	Britain島南東部の修道院でブドウ栽培ワイン醸造が始まる。
1152年	仏アキテーヌ地方(現在のボルドー地方)のアリエノールと英国Henri II世が結婚。
1154年	アンリ2世がイングランド王に即位。Bordeauxは英国領に。
1337~1453年	仏英間の百年戦争(英国敗戦)
1950年代	商業的ワイナリーやブドウ園が相次いで開設。70年代にピークを迎える。同時にロンドンが高級ワインの輸入や取引における「ワイン流通業界の世界的な中心地」となり、業界で専門家の資格Mater of Wine(MW)やMaster Sommelier(MS)の団体が創設。
1972年	世界初のワインスクール、アカデミー・デュ・ヴァンが英国人Steven Spurrier(1941-2021)によりパリにおいて創設された。
1976年	「パリスの審判」
1990年代	単一畑ワインなどの上級ワインの生産の始まり瓶内二次発酵のスパークリングワインが国際的評価を高める。
2020年	EU離脱
<b>特徴</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・首都 ロンドン</li> <li>・人口約6800万人、国内総生産は世界第5位で、金融などのサービス産業が大半を占めている。</li> <li>・温暖化によりシャルドネやピノ・ノワールで造るスパークリングワインが高い評価を得ている。</li> <li>・行政地域は9つのリージョン(地方)に分かれている。</li> <li>・ロンドンを中心にアクセスが良く観光需要が大きいことから、ワインツーリズムあるいはエノツーリズムと呼ばれるワイン関連の観光産業がある。</li> </ul>

### ●主要品種 (2020年)

- ・これまで、ハイブリッド品種のセイヴァル・ブラン、ドイツ系交配品種のバックスなどが多く栽培されてきた。
- ・2000年前後から下記1~3位の品種栽培面積が増加してきた。

順位	品種名	タイプ	面積 (ha)
1位	Pinot Noir ピノ・ノワール	赤	1,155ha
2位	Chardonnay シャルドネ	白	1,120ha
3位	Pinot Meunier ピノ・ムニエ	赤	455ha
4位	Bacchus バッカス	白	175ha

## ワイン法と品質分類

- 2011年末 「England」と「Wales」の地域表示を保護するワイン法の導入(地理的表示保護PGI/原産地名保護PDO)
- 2017年 PDOに単独所有畑「Darnibole(ダーニボール)」が登録  
州規模のPDOとして「Sussex(サセックス)」が登録申請中
- 2021年 環境、食料、農村地域省(DEFRA)が新たに定めた英国独自のG.I.(Geographical Indication)システムに移行。

### ●英国ワインの法的分類

- ・英国でのブドウ栽培とワイン醸造について規制を施行する政府機関は、食品基準庁(Food Standards Agency)である。ワインはEUと同様のカテゴリーに分類される。

#### 1. Wine

上位区分の認定を受けていないWineが該当する最も基礎的なカテゴリー。ラベルに“White wine”“Sparkling wine”などの酒類を表示できるが、使用したブドウの収穫年や品種は記載できない。地理呼称も同様。英国産ブドウのみを使用したワインは“Wine of United Kingdom”。“Wine”と表示されている場合は、“Produced in England”または“Produced of United Kingdom”でも表示できる。

## 2.Varietal wine

UK Quality Wine Schemesの審査で承認されるカテゴリーで、“Wine”の一段階上位。ラベルには“White wine”“Sparkling wine”という酒類を表示。原料ブドウの85%か、それ以上の割合を占める収穫年と、単一あるいは複数のブドウ品種名を表示できる。保護された地理呼称は使用できない。

## 3.P.G.I.(Protected Geographical Indication):地理的表示保護

表示は“English Regional Wine”と“Welsh Regional Wine”の2名称。“English Quality Wine”も可。収穫年とブドウ品種、“Protected Geographical Indication”も表示できる。

・English Regional Wine

・Welsh Regional Wine

〈スティルワイン〉

品種限定。最大収量100hℓ/ha。果汁の最低潜在アルコール度数6%。ワインのアルコール度数は8.5%～15%。最低酸度4g/ℓ。

〈スパークリング・ワイン〉

品種限定。最大収量100hℓ/ha。トラディショナル方式で最低9カ月滓とともに瓶内熟成。最低ガス圧3.5バール。製品中の最低アルコール度数は10%、最低酸度4g/ℓ。

## 4.P.D.O.(Protected Designation of Origin):原産地名称保護

“English Wine”と“Welsh Wine”“Darnibole Wine”の名称と、未承認の“Sussex Wine”が含まれる。収穫年とブドウ品種、“Protected Designation of Origin”も表示できる。原料ブドウはすべてその名称地域で栽培されなければならない。

・English Wine:P.D.O.

・Welsh Wine:P.D.O.

〈スティルワイン〉

品種限定。最大収量80hℓ/ha。果汁の最低潜在アルコール度数6%。ワインのアルコール度数は通常8.5%～15%。最低酸度4g/ℓ。

〈スパークリング・ワイン〉

使用できるのはシャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ノワール・プレコース、ピノ・ムニエ、ピノ・ブラン、ピノ・グリ。最大収量80hℓ/ha。ベースワインの最低アルコール度数9%。トラディショナル方式で最低9カ月滓とともに瓶内熟成。最低ガス圧3.5バール。製品中の最低アルコール度数は10%、最低酸度4g/ℓ。

・Sussex Wine(審査中)

〈スティルワイン〉

P.D.O審査中で、DEFRAによる一時的な保護を受けている名称。ブドウは24品種使用可能。通常の最大収量12t/ha。果汁の最低潜在アルコール度数6%。製品中の最低アルコール度数は10%。最低酸度5g/ℓ。

〈スパークリング・ワイン〉

品種はシャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ主体、プラスα。最大収量80hℓ/ha。ベースワインの最低アルコール度数8%。トラディショナル方式で最低12カ月滓とともに瓶内熟成させ、滓抜き後の瓶熟成と合わせて最低15カ月の熟成期間をとる。ガス圧は最低3.5バール。製品中の最低アルコール度数は11%、最低酸度6g/ℓ。

・Darnibole Wine/Darnibole Bacchus Wine:P.D.O.

〈スティルワインの辛口白のみ〉

イングランド、コーンウォール州のキャメル・ヴァレー・ヴィンヤード単独所有する5haの畑。バッカス種のブドウのみ使用。最大収量8t/haのブドウ手作業で収穫。最大収穫量56hℓ/ha。アルコール度数は通常10～13%。酸度6～8.5g/ℓ。残糖分7g/ℓ未満。

## ワイン産地と特徴

- ・英国のブドウ畑の大半はEngland地方にある。
- ・ワイナリー数178、生産割合はスパークリングワイン64%、スティルワイン36% (2020年)

### ●Kent(ケント)

- ・英国の南東サウス・イースト・イングランド地方にありドーバー海峡に面している。
- ・気候は温暖で、土壌は粘土質、白亜質、砂質、頁岩など。
- ・果樹やホップの栽培が盛んな地域で「イングランドの庭園」と呼ばれている。
- ・英国最大の栽培面積。

### ●Sussex(サセックス)

- ・ハンブシャーと並んで英国で最も日照が豊富で温暖な地域。
- ・白亜質土壌が多く、スパークリング用のピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネの栽培が増加している。

### ●Hampshire(ハンブシャー)

- ・サセックスとともに英国で最も日照が豊富な地域の1つである。
- ・白亜土壌が地表に露出した国定公園もある地帯を指す「サウス・ダウンス」の西端に位置している。
- ・他の地域と比較すると気温は低めである。

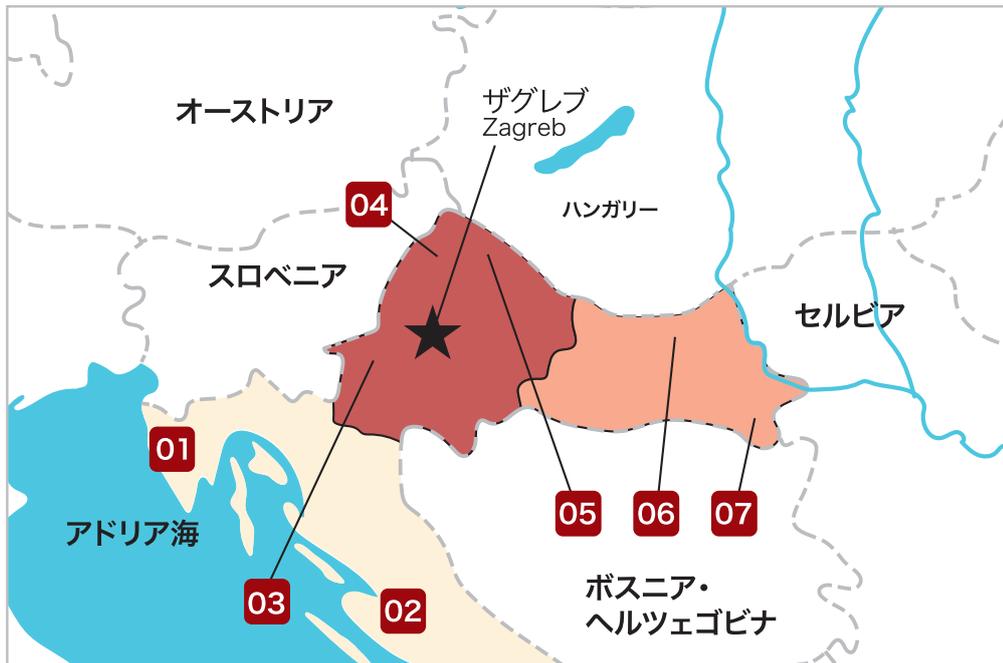
### ●Surrey(サリー)

- ・ケント、サセックス、ハンブシャーの内陸側に隣接した州である。
- ・他の地域ほど温暖ではない。

#### 〈名称保護食品〉

- ・Cheddar cheese チェダー・チーズ  
マイルドな味わいの中に酸味やコクがあり、凝乳を切り刻んで固める「チェダリング」工程によるボロボロとした食感があるチーズで、発祥地はサウス・ウェスト・インイングランドのサマセット州チェダー村。
- ・Stilton cheese スティルトン・チーズ  
牛乳を原料とした円柱形のソフトチーズで、濃厚な青カビチーズ「Blue Stilton」と青カビを使わないフレッシュな風味の「White Stilton」がある。イースト・オブ・イングランド地方ケンブリッジシャー州北西部の町スティルトンに由来している。

# 31 Croatia クロアチア



〈Istra-Kvarner イストラークヴァルネル〉

**01** Hrvatska Istra(フルヴァツカ・イストラ)

〈Dalmacija ダルマチア〉

**02** Sjeverna Dalmacija シエヴェルナ・ダルマチア

〈Croatiaクロアチア高地〉

**03** Plešivica(プレシヴィツァ)

**04** Zagorje-Medimurje(ザゴリエ・メジウムリエ)

**05** Prigorje-Bilogora(プリゴリエ・ピログラ)

〈Slavonia-Croatian Danube スラヴォニアとクロアチアンドナウ〉

**06** Slavonia(スラヴォニア)

**07** Hrvatsko Podunavlje(フルヴァツコ・ポドゥナウリエ)

## プロフィール

栽培面積  
年間生産量  
気候

18,648ha(2020年)

704,000hℓ 栽培品種258種(2019年)

・アドリア海を挟んでイタリアの東(対岸)に位置するダルマチア沿岸部及びイストラ  
⇒地中海性気候  
・北にアルプス、北東にパンノニア平原の西端をもつ内陸部⇒大陸性気都

歴史

紀元前5世紀頃

コインにブドウとアンフォラが描かれていた。

18世紀

ハプスブルク帝国の支配下に入り、オーストリアやドイツ品種が主流になる。

1990年代初頭

クロアチア紛争により多くの畑やワイナリーが損傷を受け、ワイン生産者の多くが新世界  
へ向かいワイン生産量は激減する。

1991年

ユーゴスラビアより独立

2013年

このような逆境下でもワイン産業の復活を目指す。

EU加盟

特徴

・正式な国名は"Hrvatska"フルヴァツカ、首都ザグレブ

・白ワインを炭酸水で割った「ゲミシュト」、赤ワインを水で割った「ベヴァンダ」という飲み方も親しまれている。

## ●主要品種

	沿岸部	大陸部
白ブドウ	Malvasia マルヴァジア	Graševina グラシェヴィナ Welschriesling ヴェルシュリースリング
	Pinot Bijeli ピノ・ビエリ Pinot Blanc ピノ・ブラン	Rajnski rizling ラインスキリースリング Riesling リースリング
	Chardonnay シャルドネ	Traminac トラミナツ Gewürztraminer ゲヴェルツトラミネル
黒ブドウ (80%が黒ブドウ)	Plavac Mali プラヴァッツ・マリ	Portugizac ポルトギザツ Portugieser ポルトギーザー
	Babic バビッチ	Frankovka フランコヴカ Blaufränkisch ブラウフレンキッシュ
	Teran テラン	
	Merlot メルロ	
	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン	

・栽培面積(2018年)

順位	品種名	面積 (ha)
1位	Graševina グラシェヴィナ	4,597ha
2位	Malvasia マルヴァジア	1,652ha
3位	Plavac Mali プラヴァッツ・マリ	1,491ha

## ワイン法と品質分類

### 1,テーブルワイン

- ・Stolno Vino: 原産地表示なしテーブルワイン
- ・Stolno vino s Kontroliranim Podrijetlom: 原産地表記つきテーブルワイン
  - (1) Stolno vino テーブルワイン
  - (2) Kvalitetno Vino クオリティワイン
  - (3) Vrhunsko vino プレミアムワイン
  - (4) Vrhunsko predikatno vino 原産地呼称付き生産地限定格付けプレミアムワイン

### 2,上級ワイン

- ・Kvalitetno Vino s Kontroliranim Podrijetlom: 統制保証原産地産上級ワイン
- ・Vrhunsko Vino s Kontroliranim Podrijetlom: 統制保証原産地産最上級ワイン

\* 遅摘みや貴腐化したブドウから造ったワインには、プレディカート併記することができる。

- ・Kasna berba カスナ・ベルバ= シュペトレーゼ(エクスレ度94以上)
- ・Izborna berba イズボルナ・ベルバ= アウスレーゼ(エクスレ度105以上)
- ・Izborna berba bobica= 過熟したブドウ、貴腐ブドウ(エクスレ度127以上)
- ・Izborna berba prosušenih bobica プロスシェニフ・ボビツァ= 乾燥したブドウ(エクスレ度154以上)
- ・Ledeno vino レデノ・ヴィーノ= -7℃以下で収穫したアイスワイン(エクスレ度127以上)

## ワイン産地と特徴

2019年より4つの産地となり、12のサブリージョンと72のVinogorjeを内包している。

### ●Slavonija i Hrvatsko Podunavlje スラヴォニア イフルヴァツコ ポドゥナウリエ

#### \*Hrvatsko Podunavlje フルヴァツコ・ポドゥナウリエ

- ・クロアチア最東部にあり、ドナウ川沿いに広がる生産地である。
- ・代表品種はGraševina グラシェヴィナとTraminac トラミナツツである。

#### \*Slavonija スラヴォニア

- ・最大規模の生産地
- ・アイスワインは国際的に高い評価を得ている。
- ・代表品種はGraševina グラシェヴィナでシャルドネやピノ・ツルニ(ピノ・ノワール)といったブルゴーニュ品種も期待されている。

### ●Središnja Bregovita Hrvatska スレディシュニャ ブレゴヴィタ フルヴァツカ

#### \*Prigorje-bilogora プリゴリエ-ピロゴラ

- ・首都Zagreb ザグレブ。ハンガリーと国境を接する生産地である。
- ・代表品種は土着品種のKraljevina クラリエヴィーナである。
- ・ザグレブ農業経済大学もこの生産地を代表する生産者であり、研究教育機関でもある。

#### \*Zagorje-Medimurje ザゴリエ-ムジムリエ

- ・ワイン造りに長い歴史がある。
- ・ムジムリスケ・ゴリチェは最高の畑とされ、「Pušipel プシペル」の名前でこの地を代表するワインとして売り出している。

#### \*Plešivica プレシヴィツァ

- ・黒ブドウのPortugizac ポルトギザツツ/ポルトギーザーの新酒が有名。
- ・サモボル地区では、伝統的な方式でアロマティック品質の甘口ワイン「Bernet ベルメット」が造られている。

### ●Hrvatska Istra i Kvarner フルヴァツカ イストラ イクヴァルネル

#### \*Hrvatska Istra フルヴァツカ・イストラ

- ・1000年以上にわたりワイン生産が盛んな地域で、この20年で「イストラ品質」といわれるほど品質が向上した。
- ・カラヴォニア湾の名前は古代ギリシャ時代に名付けられた「素晴らしいワインの湾」に由来する。
- ・主要品種はMalvazija マルヴァジアと土着品種のTeran テランである。

### ●Dalmacija ダルマチア

#### \*Srednja i Južna Dalmacija スレディニャ・イ・ユジュナ・ダルマチア

- ・クロアチアのワイン生産のルーツといえる場所である。
- ・代表品種はPlavac Mali プラヴァツツ・マリ。

## 32 Luxembourg ルクセンブルク



〈Luxembourg〉

- 01 Grevenmacher グレーヴェンマッハー
- 02 Remich レーミツヒ

### プロフィール (2020年)

栽培面積  
年間生産量  
特徴

1,236ha

96,858hℓ 1人当たりの年間ワイン消費量 41.0ℓ

- ・「フランスの質とドイツの量を兼ね備えた美食の国」ともいわれ、フランスとドイツの2大ワイン産地に挟まれ、かつベルギーとも国境を接する、白ワインとスパークリングを多く産する国である。
- ・緯度はシャンパーニュ地方と並びワインの北限といわれ、生産ワインの約9割が白ワイン。そのうち瓶内2次発酵のスパークリングワイン「クレマン・ド・ルクセンブルク」が3割を占め、このワインの歴史も長く、現在輸出にも力を入れている。
- ・小国ながら15年以上1人当たりのGDPは世界のトップの先進国であり、質の高い経済大国である。ワイン造りは2000年以上の伝統があり、政府自ら5haのブドウ畑を所有し、「政府ドメヌ」として外交の場で自国ワインのアピールにも努めている。
- ・ワイン産地は、ドイツとの国境となっているモーゼル川の左岸に接しており、川沿いに南北約42kmにわたり、栽培面積は広大というわけではない。北部と南部では土壌の違いから、北と南では対症的なワインが産出されている。標高は150～250mで、畑の斜面は最大は60度にも達するため手作業となる。このためドイツのモーゼルワインよりは高価になるが、近隣諸国への輸出と国内消費に支えられている。
- ・2000年の生産量は18万hℓだったが、品質向上のために収量を抑えるようになったことと近年の異常気象による遅霜や猛暑などの影響で、2019年は前年比で44%減まで落ち込んだが、2020年は2019年比27%増となった。
- ・「1人当たりワイン消費量」は世界のトップ5に入るが、これはルクセンブルクの付加価値税(日本の消費税にあたる)が近隣国より低く設定されているため、国境を越えての買い物客のや外国通勤者の消費量が反映されているものと考えられる。

・ワイン産地

[北部]

一般的に急斜面が多い。

Muschelkalk: ムッセルカルク (貝殻石灰質) 土壌でワインはエレガントでミネラル豊か、しっかりとした酸がある。

- ①Wasserbillig ヴァッセルビルリグ
- ②Grevenmacher グレーヴェンマッハー
- ③Ahn アーン
- ④Wormeldange ヴォーメルダンジュ
- ⑤Statbredimus スタッドブレディムス

[南部]

丸く穏やかな斜面

Keuper コイパー。泥土岩(砂、粘土、炭化物、マールなど)で構成され、2億年の歴史を持つ土壌。ワインは柔らかさと豊かなふくよかさを備え、奥行きのあるフルボディーのワインが産出される。

- ①Remich レーミッヒ
- ②Wellenstein ヴェレンシュタイン
- ③Schengen シェンゲン

気候風土

- ・大陸性気候・海洋性気候(川と湖による)
- ・年間日照時間 1,568時間
- ・年間降雨量725mm
- ・平均気温 9.6℃
- ・日照時間、降雨量ともにワイン産地としては平均的であるが、気温が低いのが特徴。冬の寒さは厳しくなりすぎず、夏は極端に暑くなることはない。

歴史

古代ローマ時代	モーゼル渓谷が生産の中心
中世	修道院により各地にぶどう畑、並びに赤ワイン品種の栽培が拡大
1709年	記録的な冷害により再びモーゼル流域に縮小
19世紀	白ワイン品種の栽培が本格化。エルプリングが一時的栽培面積の9割に達し、輸出もされるようになった。
1911年	ルクセンブルク生産者協会設立
1925年	Institute Viti- Vinicole: ブドウ・ブドウ酒機構設立
1932年	Marque Nationale Appellation contrôlée: ワイン法施行
1935年	Marque Nationale: 国産製品認証制度
1991年	「クレマン・ド・ルクセンブルク」の品質基準制定
1980年代以降	「ルクセンブルク・モーゼル」、「クレマン・ド・ルクセンブルク」、「ヴァンダンジュ・タルディヴ(遅摘みブドウによる甘口ワイン)」、「アイスワイン(凍結ブドウによる甘口ワイン)」など呼称の充実を志し、ブランディングに努めている。

●主要品種 (2020年)

伝統的にスティルワインは単一品種でつくられる。

順位	品種名	割合	タイプ	特徴
1位	Rivaner リヴァネール	22%	白	過去4割を占めていたが減少傾向ではあるが、現在も最大のシェア
2位	Pinot Gris ピノ・グリ	16%	白	
3位	Auxerrois オーセロワ	15%	白	ルクセンブルクを代表する白ワイン品種。フランス南西地方の黒ブドウAuxerroisとは別品種
4位	Riesling リースリング	13%	白	
5位	Pinot Blanc ピノ・ブラン	13%	白	
6位	Pinot Noir ピノ・ノワール	10%	赤	1994年にはわずか1.9%であったが温暖化の影響もあり、2019年には10%まで栽培面積が伸びた
7位	Chardonnay シャルドネ	4%	白	クレマン・ド・ルクセンブルク用に近年シェアを伸ばしている。

## ●スパークリングワイン

- ・1886年、シャンパーニュ・メゾン「Mercier:メルシエ」によりその製法が伝えられたとの記録がある。メルシエは製造設備をつくり、「シャンパーニュ メルシエ エペルネ・ルクセンブルク」と名乗り、このメゾンが所在していたルクセンブルク中央駅近くの通りは、「メルシエ通り」と呼ばれ、第2次世界大戦前まで稼働していた。
- ・1921年、シャンパーニュ地方で経験を積んだJean Bernard-Massard(ジャン・ベルナル=マッサール)が醸造所を創設したことで、高品質のスパークリングワインを国際的に輸出することに貢献した。
- ・1991年には「クレマン・ド・ルクセンブルク」の品質基準が制定。手作業による収穫・搾汁は150kgのブドウから100ℓまで、瓶内2次発酵、最低9か月の瓶内熟成、デゴルジュマンによる澱の除去、二酸化硫黄含有量上限は150mg/ℓ、残糖50g/ℓ以下を守ってきたが、2016年ヴィンテージから瓶内熟成24か月以上のものには「ミレジメ」呼称を使用できるようになった。
- ・多くはステンレススチールタンクで造られ、フレッシュでフルティーな味わいのものが主流であるが、樽を使用し、複雑さや多様な味わいを求める他国で醸造技術を経験した若き造り手たちが1990年代以降現れ、多種多様な「クレマン・ド・ルクセンブルク」造りを支えている。また伝統的にリースリングやピノ種を使用していたが、収量が伸びているシャルドネ、ピノ・ノワールを使用することでこのワインの味わいにさらなる奥行きを与えている。

## ●生産者構成

O P V I (organisation professionnelle des vignerons indépendants)と呼ばれる独立したワインメーカーが56社、自らもワインを生産するネゴシアンが5社、醸造所を持たないぶどう生産農家が234ある。特筆すべきは、この国の生産量の50%以上を占める最大の生産者は、6つの醸造施設を持つ(うち稼働施設は3か所) 協同組合Domaines Vinsmoselle(ドメーヌ・ヴァンモーゼル)であるということ。

## ワイン法と品質分類

- ・1932年に施行されたワイン法 Marque Nationale Appellation contrôlée (ラベル表記導入年は1935年)に基づき4等級に格付けされており、毎年更新される厳格な制度で、生産者の意識と品質の向上に大いに貢献している。
- ・2015年に新A.O.P.(適用は2014年ヴィンテージ)がスタート。生産地と収穫高による格付けとなり、3つの分類に移行。最大収穫量 100 hℓ/ha(リヴァネールとエルプリングは115 hℓ/ha)を遵守したワインのみがA.O.P.を取得し、品質を厳格化し産地を表記できるようになった。
- ・2021年収穫よりA.O.P.ワインとクレマン・ド・ルクセンブルク(瓶内最低熟成期間9ヶ月)に新しいロゴとボトルキャップの義務付けが行われ、2019年ヴィンテージより導入開始。ルクセンブルクワインのさらなるブランディングを目指している。

## ●新A.O.P.における3つの格付け

### 1,Lieu- dit リューディ 最上畑のワイン

最上の畑 手摘み、最大収穫量はさらに抑えられ75 hℓ/ha。

「Premier Cruプルミエ・クリュ」「Grand Premier Cru グラン・プルミエ・クリュ」の併記ができ、特別なワインとしてvendange tardive(遅摘み)などがある

### 2,Coteau de コトー・ド

優良畑のワイン

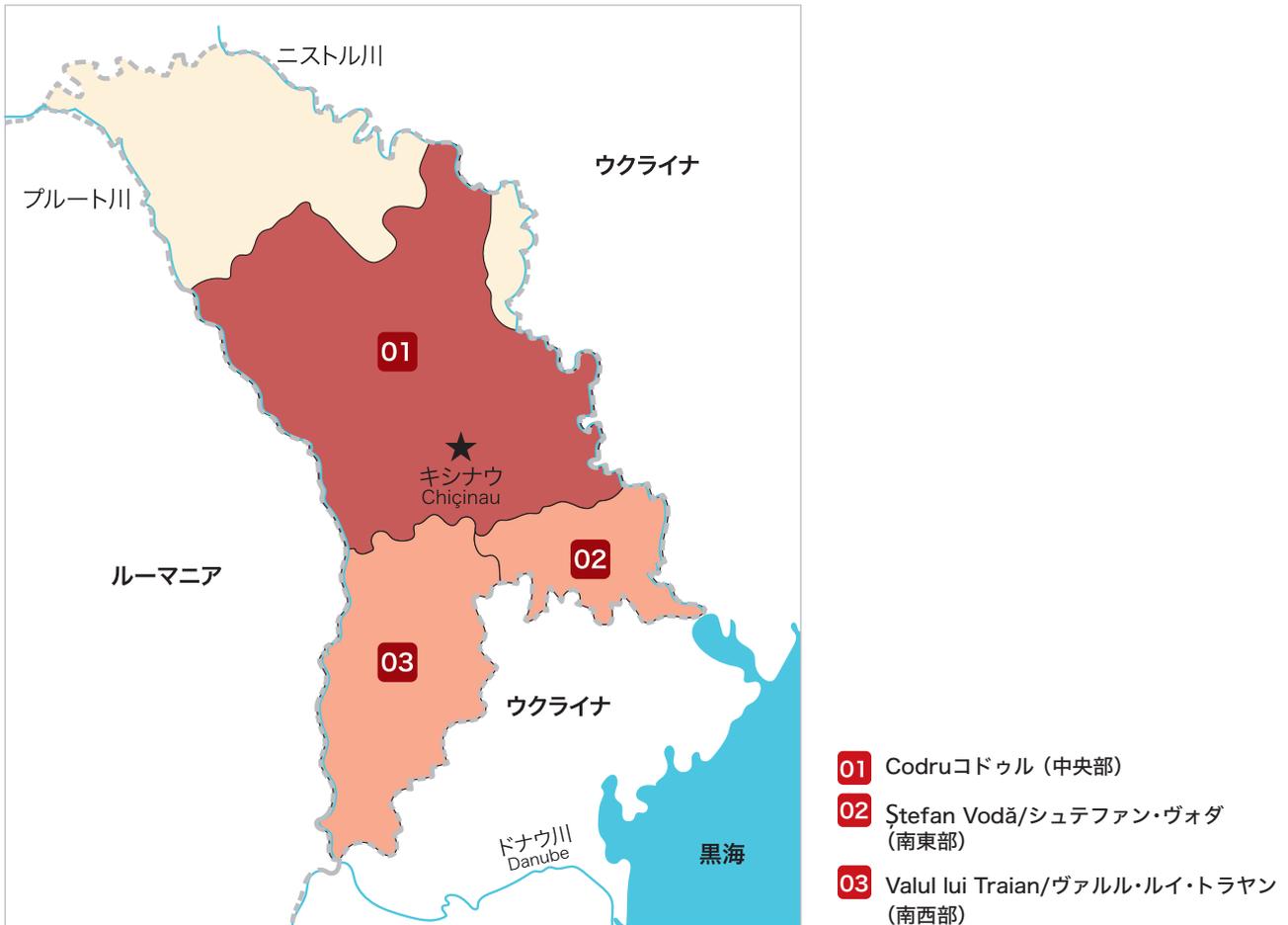
グレーヴェンマッハ地区の貝殻石灰質、レーミッヒ地区の粘土質泥灰岩(コイパー)

手作業による収穫、異なる畑の単一品種でブレンド。

### 3,Côtes de コート・ド

調和のとれた日常ワイン

# 33 Moldova モルドヴァ



## プロフィール

栽培面積	約124,000ha(うちワイン用68,000ha);2019年(白ブドウ65%,黒ブドウ35%)
年間生産量	11万t, 2000年 *2006年、2013年ロシアの禁輸危機により減少傾向
気候	<ul style="list-style-type: none"> <li>・北緯45-48度</li> <li>・大陸性気候 南からの黒海の影響</li> <li>・平均気温 夏:20-25度 冬:氷点下15度</li> <li>・年間平均雨量 350-600mm</li> <li>・標高:400m以下のなだらかな平地</li> </ul>
土壌	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Chernozem チェルノゼム:腐葉土を豊富に含んだ黒土→約75%</li> <li>・Podzol ポドゾル:灰白土</li> </ul>
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1991年に独立した若い国家、主な産業は農業。</li> <li>・西側の「ブルート川」東側の「ニストル川」。</li> </ul>
歴史	
5000年前	ダキア人がワイン造りを盛んに行う
中世	モルドバ公シュテファン・チェル・マーレの時代、ワイン造りが最も盛んだった。Paharnic パハルニック「杯を持つ人」という役職を定め、ブドウ畑、醸造、ワインセラーを管理させた(コウノトリとブドウのマーク)戦闘の最中、コウノトリがブドウで戦士たちを救ったという逸話からモチーフとして使うようになる。
1980年代	ゴルバチョフ政権時の禁酒政策。
1994年	「ワイン・ブドウ法」ができる。
2006年	EU国際基準の「ブドウ・ワイン法」導入。

## ◆地方料理

- ・Zeamă ゼアーマ: 鶏の出汁とボルシをベースにしたスープ
- ・Sarale サルマーレ: ブドウの葉やキャベツで米やひき肉を包みトマトスープで煮込んだもの

## ●主要品種

- ヴィティス・ヴィニフェラの国際品種73%
- コーサカス品種17%
- 土着品種10%

	土着品種名	特徴
白ブドウ	Fetească Albă フェテアスカ・アルバ	白い乙女の意。モルドバ公国原産白ブドウ
	Fetească Regală フェテアスカ・レガーラ	高貴な乙女の意。 フェテアスカ・アルバ×フルミントの交配品種
	Vioricaヴィオリカ	セイベル13666×アレアティコの交配品種
黒ブドウ	Fetească Neagră フェテアスカ・ネアグラ	黒い乙女の意。モルドバ公国原産黒ブドウ
	Rară Neagră ララ・ネアグラ	Rarăは貴重という意味。古くから古代ダキア人によって栽培されたルーマニアでのシノニムはBabeasca Neagra バベアスカ・ネアグラ

## ワイン法と品質分類

2006年: ブドウ・ワイン法

2008年: 原産地呼称法

- ①D.O.P.: Românești ロマネシュティ、Ciumai チュマイの2つのみ
- ②I.G.P.ワイン: 4つの地域・名称が登録
  - 中央部: Codru コドゥル
  - 南東部: Ștefan-Vodă シュテファン・ヴォダ
  - 南西部: Valul lui Traian ヴァルル・ルイ・トラヤン
  - 全域: Divin ディヴィン→ワインスピリッツ
  - 家庭用ワイン: 個人消費用に申請なくワイン造りが許可(ブドウ畑15アール以下)。

## ワイン産地とその特徴

### ●Codru コドゥル

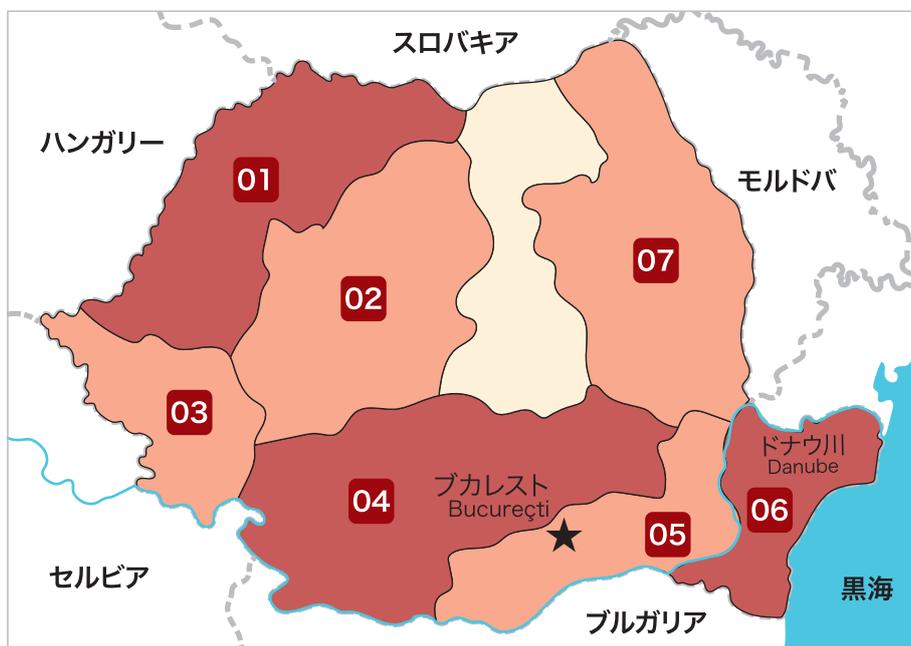
- ・Codruとは、森林地帯という意味。
- ・首都Chisinauキシナウのある地区で、白ワインの産地。

- \* Ștefan-Vodă シュテファン・ヴォダ
  - ・土着品種Rară Neagrăが最も多く栽培

- \* Valul lui Traian ヴァルル・ルイ・トラヤン
  - ・赤ワインが全体の60%
  - ・Ciumai チュマイが有名な産地。

- \* Divin ディヴィン
  - ・製造方法が指定されているワインスピリッツ(ブランデー)でモルドバ全域で許可されている。  
→2回蒸留・オーク樽熟成3年以上
  - ・語源はdin vin(ワインから)とdivin(天から来たもの)という二つの意味がある。

## 34 Romania ルーマニア



- 01 Crișana și Maramureș  
クリシュナ・シ・マラムレシュ
- 02 Podișul Transilvaniei  
ポディシュル・トランシルヴァニエイ
- 03 Banat バナット
- 04 Dealurile Munteniei și Olteniei  
デアールリレ・ムンテニエイ・シ・オルテニエイ
- 05 Terassele Dunării テラセレ・ドゥナリー
- 06 Colinele Dobrogei コリネレ・ドブロジェイ
- 07 Dealurile Moldovei  
デアールリレ・モルドヴェイ

### プロフィール

栽培面積	171,000ha(2018年)
年間生産量	5.088.100hℓ (ヴィニフェラ系66%、ハイブリット34%)
気候	北緯44-48度(南フランスとほぼ同じ) 温帯大陸性気候 黒海の影響を受ける地域では、より温暖な冬 7月の平均気温 23.5度
年間平均雨量	400-600mm
特徴	南部をブルガリア、北部をウクライナ、西部をセルビア、北西部をハンガリー、北東部をモルドバと国境を接している。
歴史	ワイン造りの歴史は4000年前に遡る。
15C	コトナリ地方はワインの銘醸地として名高く、公主シュテファン・チェル・マーレがワイン造りを奨励した。
1880年	西部でフィロキセラ発見。4年で全国に広がる。

1944年	共産主義時代が始まりワイン造りは国営の「ヴィナルコール」を通じて行われる。
1989年	チャウシエスク政権崩壊後、国営の協同組合廃止。
1991年	徐々に土地が生産者に返却。2000年には1人あたり50haまで増え、2001年には77%のブドウ畑は個人所有となる。
2007年	EU加盟→ワイン法の見直し。

## ●主要品種

1位:Fetească Regală 2位:Merlot

	品種名・特徴
白ブドウ	Fetească Albă フェテアスカ・アルバ（白い乙女）→全ブドウ中3位 Fetească Regală フェテアスカ・レガーラ（高貴な乙女）→最多栽培 Grasă de Cotnari グラサ・デ・コトナリ→大粒
黒ブドウ	Băbească Neagra パベアスカ・ネアグラ（黒い貴婦人）※モルドバでは Fetească Neagră Fetească Neagră フェテアスカ・ネアグラ（黒い乙女）
グリブドウ	Busuioacă de Bohotin ブスイオアカ・デ・ボホティン→バジルの意味

## ワイン法と品質分類

EUの規則に準じており、現在33のD.O.C.と12のI.G.P.が登録されている。

- ①D.O.C.ワイン 33 33%
- ②I.G.P.ワイン 12 4%
- ③ヴァラエタルワイン 8% →ブドウ品種名表示(85%以上使用)
- ④テーブルワイン 55%
- ⑤交雑種(ハイブリット)ワイン

収穫時期を示す分類(D.O.C.のみ表示可)

- ①D.O.C.-CMD:完熟期に収穫されたブドウ
- ②D.O.C.-CT:遅摘みブドウ
- ③D.O.C.-CIB:貴腐ブドウ

熟成期間による分類(D.O.C.&I.G.P.とも表示可)

- ①Rezervă:樽熟6ヶ月以上+瓶熟6ヶ月以上
- ②Vin de vinotecă:樽熟1年以上+瓶熟4ヶ月以上
- ③Vin tânăr ヴィン・トゥナル:新酒

## ワイン産地とその特徴

### ●Dealurile Moldovei デアルリレ・モルドヴェイ

- ・東部に位置する最大で最も重要なワイン産地。
- ・旧モルドバ公国だった地方。
- ・D.O.C. Cotnari コトナリの甘口白ワインが有名。

### ●Dealurile Munteniei și Olteniei デアルリレ・ムンテニエイ・シ・オルテニエイ

- ・二番目に大きいワイン産地。
- ・オルテニア地方とムンテニア地方からなる地域。

### ●Crișana și Maramureș クリシュナ・シ・マラムレシュ

- ・最北にあるワイン産地。

### ●Colinele Dobrogei コリエレ・ドブロジャ

- ・ドブロジャ地方のドナウ川と黒海の間位置する地域で、雨が少ない。
- ・D.O.C. Muratlar ムルファトラール

### ●Podișul Transilvaniei ポディシュル・トランシルヴァニエイ

- ・最も冷涼なワイン産地。

### ●Banat バナット

- ・最西にあるワイン産地。

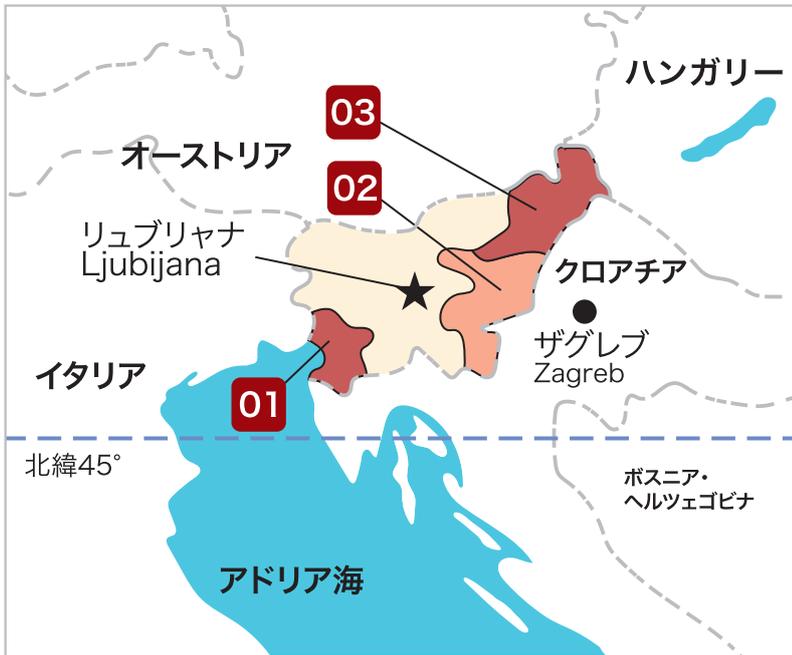
### ●Terasele Dunării テラセレ・ドゥナリー

- ・最南端にあるワイン産地。

### ●Nisipurile și alte Terenuri Favorabile din Sudul Țării ニシプリ・シ・アルテ・テレヌリ・ファヴォラビレ・ディン・スドゥル・ツァリー

- ・温暖な気候で砂質の土壌。

# 35 Slovenia スロヴェニア



〈Slovenia〉

- 01** Primorska プリモルスカ地域
- 02** Posavje ポサウイエ地域
- 03** Podravje ポドラウイエ地域

## プロフィール (2021年)

栽培面積	14,874ha(生産者の9割が1ha未満の小規模生産者)
年間生産量	725,000hℓ(白ワイン70%) ひとり当たりの年間ワイン消費量は35ℓ
気候	地中海性気候⇒北西のイタリア国境沿いとその南のアドリア海沿岸地域(プリモルスカ地域) 大陸性気候 ⇒北東部のハンガリー平原の地域(ポドラウイエ地域) 半大陸性気候⇒南東部の地域(ポサウイエ地域)
気候	Primorskaプリモルスカ地域⇒泥炭土(マール)、泥板岩、砂岩など。 アドリア海沿岸周辺は世界的にも有名な鍾乳洞の地帯で石灰岩を多く含む。 ポドラウイエ地域⇒ミネラル分の豊かな土壌。 ポサウイエ地域⇒土壌は多様。
歴史	
紀元前6世紀頃	古代遺跡にワインを飲んでいる祭りの風景が刻まれていた。
6世紀頃	スラヴ民族移住で衰退、後にキリスト教受容に伴い徐々に再開。
14世紀	オーストリア・ハンガリー帝国の下で大きく発展。
19世紀	フィロキセラ禍に襲われ栽培面積はほぼ半減し現在のレベルになった。
※第2の都市マリボル	⇒ギネス認定の樹齢450年以上のブドウの樹が残り、今なお実をつけワインが生産されている。

## ●主要品種

国際品種・土着品種を含め約 50 種類ほど栽培。

### 白ブドウ

順位	品種名（全ブドウ中の栽培面積順位）
1 位	Laski Rizling ラシュキ・リースリング= Riesling リースリング
2 位	Chardonnay シャルドネ
3 位	Sauvignon ソーヴィニヨン
4 位	Malvazija マルヴァジア

### 黒ブドウ

順位	品種名（全ブドウ中の栽培面積順位）
1 位	Refošk レフォシュク
2 位	Zametovka ツアメトフカ
3 位	Merlot メルロ

※国際化が進んでいるが土着ブドウも健在。

## ワイン法と品質分類

- ・ 2008 年：EU 基準に基づき、P.G.I.、P.D.O. が導入。  
※試験検査が厳しい。
- ・ 7 割：P.D.O. / 3 割：Namizno vino（テーブルワイン） & P.G.I.  
※ 7 割が格付けの基準を守り高級化を目指して作っている。
- ・ ZGP ⇒スロヴェニアで古くから使われてきたワイン法のカテゴリ。

### ① P.G.I.（地理的表示保護）

Deželno vino PGO デジェウノ・ヴィノ：地理的表示ワイン

プリモルスカ、ポドラウイエ、ポサウイエの 3 地域のいずれか 1 地域のブドウを 85%以上使用したワインで、その原産地名を表記できる。

### ② P.D.O.（原産地呼称保護）

Kakovostno ZGP カコヴォストノ・ヴィノ：統制保証原産地産上級ワイン

3 地域の中の 9 地区が統制保証原産地に指定されている。

この地区のブドウを 100%使用していること。

Vrhunsko vino ZGP ヴルフンスコ・ヴィノ：統制保証原産地産最上級ワイン

9 地区のブドウを 100%使用義務

エクスレ度 83 以上でプレミアムカテゴリー補糖、補酸、減酸は一切禁止されている。

### <遅摘み&貴腐ブドウ>

- ・Pozna trgategv ポズナ・トゥルガテウ⇒シュペトレーゼ（エクスレ度 92 以上）
- ・Izbor イズボール⇒アウスレーゼ（エクスレ度 108 以上）
- ・Jagodni Izbor ヤゴトニ・イズボール⇒ベーレンアウスレーゼ（エクスレ度 128 以上）
- ・Suhijagodni Izbor スヒ・ヤゴトニ・イズボール⇒トロッケンベーレンアウスレーゼ（エクスレ度 154 以上）
- ・Ledeno Vино レデノ・ヴィノ⇒アイスワイン（エクスレ度 128 以上）
- ・Arhivsko Vино アルヒヴスコ・ヴィーノ⇒プレミアム・アーカイヴ（熟成）ワインエクスレ度（83 以上）
- ・Slamno Vино スラムノ・ヴィーノ⇒プレミアム・ストローワイン。薫ワイン。
- ・Vrhunsko Peneče Vино ペネチェ・ヴィーノ⇒原産地呼称で保護されたプレミアムスパークリングワイン。

### ③ PTP（統制保証原産地産伝統的なワイン）

多くの場合エントリーレベルのワインだが、生産地特有の品種を用いた地域特有のワインスタイルを定義するもの。

## ワイン産地とその特徴

### ●Primorska プリモルスカ地域：統制保証原産地区4地区

- Goriška Brda ゴリシュカ・ブルダ
- Vipavska Dolina ヴィパウスカ・ドリナ
- Kras クラス
- Slovenska Istra スロヴェンスカ・イストラ

- ・北西のイタリア国境沿いとその南に続くアドリア海沿岸地域、イタリアのD.O. コッリオと繋がる。
- ・スロヴェニアでは最も温暖な地域。
- ・酸化鉄を多く含む赤土（テラロッサ）から生まれるレフォシュクは、Kraski Teran として名高い。
- ・カルストを意味するクラス地区は、プリモルスカ最小の地区。

### ●Podravje ポドラウエ地域：統制保証原産地区2地区

- Stajerska Slovenija シュタイエルスカ・スロヴェニア
- Prekmurje プレクムリエ

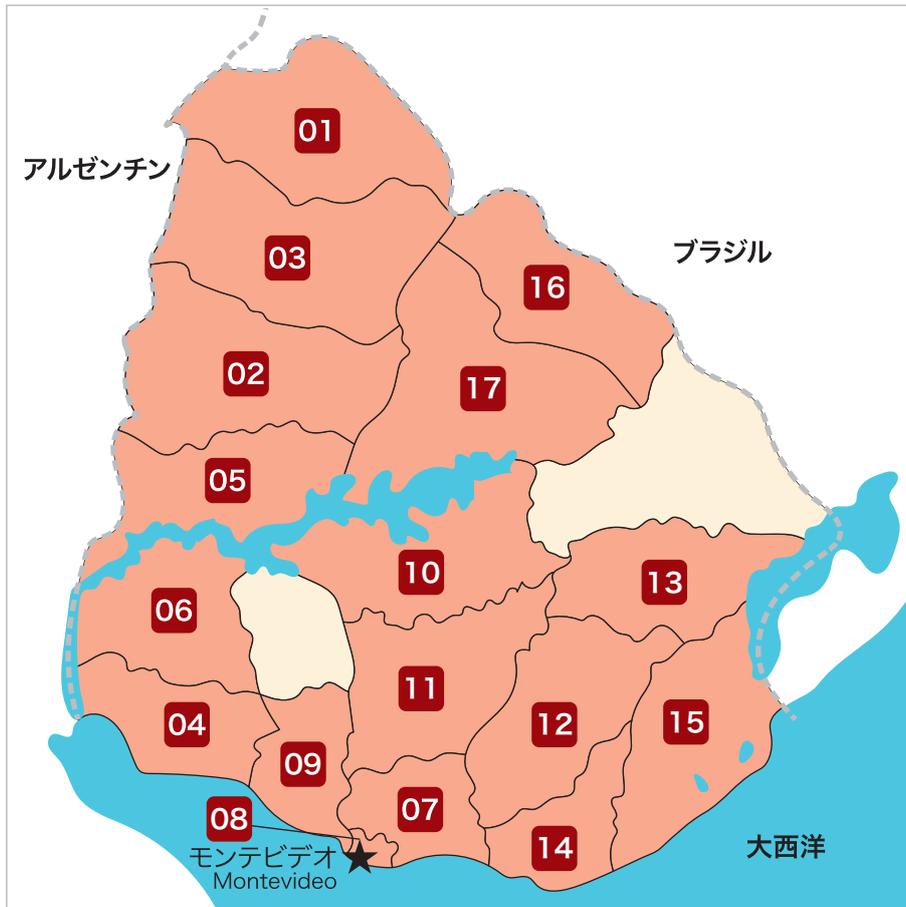
- ・北東部のハンガリー平原の地域
- ・Stajerska Slovenija シュタイエルシュカ・スロヴェニアはスロヴェニア最大の生産地域
- ・北部はソーヴィニヨン・ブランの産地として名高いオーストリアのズェートシュタイヤーマルクと隣接。
- ・「Mr. ソーヴィニヨン・ブラン」として知られるオーストリアの生産者「Tement」テメントはスロヴェニア国境からわずか200mに位置し、スロヴェニアにも畑とワイナリーを所有する。
- ・170年の歴史を誇るスロヴェニア最古かつ最大のスパークリングワインメーカーもこの地にある。
- ・デキャンター誌「ベスト・オブ・ザ・ショー」でも評価されるレイト・ハーヴェストや、アイスワインなどの甘口まで様々なスタイルのワインが造られている。

### ●Posavje ポサウエ地域：統制保証原産地区3地区

- Dolenjska ドレニスカ
- Bizeljsko-Sremič ビゼルスコ・スレミッチュ
- Bela Krajina ベラ・クライナ

- ・最大栽培品種はZametovka ツアメトフカ、次いでModra Frankinja モドラフランキンヤ。これら両品種に白ブドウ品種をブレンドして造られるCvicek ツヴィチェックは、この地を代表するロゼワイン。アルコール度数10%以下で糖度が低い事から、近年は健康面からの注目を受けている。
- ・Bizeljsko地区には「Repnice」レプニツェと呼ばれる地中のワインセラーがある。かつて農作物の保存に使われていた地下洞窟で（レプニツェの名前はカブの洞窟の意味）、セラーとして使われるようになった。

# 36 Uruguay ウルグアイ



〈Litoral Norte リトラル・ノルテ  
北部ウルグアイ川流域〉

- 01 Artigas アルティガス
- 02 Paysandú パイサンドゥ
- 03 Salto サルト

〈Litoral Sur リトラル・スル  
南部ウルグアイ川流域〉

- 04 Colonia コロニア
- 05 Río Negro リオ・ネグロ
- 06 Soriano ソリアノ

〈Metropolitana メトロポリターナ  
首都圏部〉

- 07 Canelones カネロネス
- 08 Montevideo モンテビデオ
- 09 San José サン・ホセ

〈entro セントロ 中央部〉

- 10 Durazno ドゥラスノ
- 11 Florida フロリダ
- 12 Levalleja ラバジェハ
- 13 Treinta y Tres  
トレンタ・イ・トレス

〈Oceánica オセアニカ  
大西洋沿岸地域〉

- 14 Maldonado マルドナド
- 15 Rocha ロチャ

〈Norte ノルテ 北陸内陸地域〉

- 16 Rivera リベラ
- 17 Tacuarembó タクアレンボ

## プロフィール (2020年)

栽培面積	5,966ha
年間生産量	748,652hℓ (うち57%が赤ワイン、33%がロゼ、10%が白) 生産量は、アルゼンチン、チリ、ブラジルに次いで南米4位。
気候	ワイン産地は南緯30度から35度の間に位置し、温暖湿潤気候、夏は暖かいが冬は寒い。年間平均気温17℃
特徴	ブドウ樹は、垣根仕立て(68%)、LIRA仕立て(25%)。99種類の土壌が存在している。
歴史	<ul style="list-style-type: none"> <li>・17世紀末、植民地開拓者によりスペインからブドウが持ち込まれ国の南東に植えられた</li> <li>・1873年 Francisco Vidiella フランシスコ・ヴィディエラがヨーロッパに渡り、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、ガルナッチャなどのブドウの苗木を持ち帰り、モンテビデオの36haの畑で栽培を始めた。その中で、Folle Noire フォル・ノワールが成功を収めた。現在栽培面積は減少傾向にあるものの、ウルグアイでは彼の名にちなんで『Vidiella ヴィディエラ』というシノニムで知られている</li> <li>・1874年、Pascual Harriague パスカル・アリアゲがTannat タナを初めて持ち込み、ドゥラスノ県に位置するLa Caballada ラ・カヴァダージャに植えた。のちにこれが大成功を収め、タナはウルグアイを象徴するブドウとなった。彼の偉業を称えて、タナはHarriague アリ</li> </ul>

## 食文化と料理

- アゲという別名で親しまれている。
- 1965年、ウルグアイ技術研究所 (LATU=Laboratorio tecnologico del Urigay)が設立され、輸出されるワインの品質保証が強化された。
- 1987年11月10日、国際的な競争力を養う事を目的に、国立ブドウ栽培ワイン醸造協会 (INAVI=Instituto Nacional de Vitivinicultura)が設立された。
- ウルグアイは近年まで国民一人当たりの年間牛肉消費量が45.7kgで世界第1位(2020年度のINACデータ)。
- 牛肉食文化はワインの消費とも密接に関係しており、ウルグアイで生産されているワインのうち、約90%が国内で消費され、国民一人当たりのワイン消費量は約25ℓと多い。

### [主なウルグアイ料理]

Asado アサード:大きなブロック肉を専用のパリージャ(グリル)を使って薪火で豪快に焼き上がる牛肉料理で、味付けはシンプルに塩のみ。

Chivito チビート:パンに焼いた薄切りの牛肉、トマトやレタスなどの野菜、オリーブ、チーズなどを挟んだサンドイッチで、ウルグアイの国民食。

Milanesa ミラネサ:仔牛のカツレツ。

Alfajor アルファホール:チョコレートで表面をコーティングしたパイの中に、Dulce de Leche ドゥルセ・デ・レチェという、牛乳と砂糖をキャラメル状に煮詰めたものが入っている甘いお菓子。アルゼンチンなど、ウルグアイ以外の南米の国でも作られている。

## ●主要品種(栽培面積順位) (2021年)

### 白ブドウ

順位	品種名
1位	Ugni Blanc ユニ・ブラン
2位	Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン
3位	Chardonnay シャルドネ
4位	Albarino アルバリーニョ

### 黒ブドウ(全体の80%)

順位	品種名(全ブドウ中の栽培面積順位)
1位	Tannatタナ=Harriague アリアゲ
2位	Moscatel de Hamburgo モスカデル・デ・アンブルゴ
3位	Merlot メルロ

- タナはウルグアイの気候と土壌に順応し、ウルグアイを代表する品種となった。
- Tannatの名前の由来はTanninから来ており、ワインの色が濃く渋み強いのが特徴。
- ブドウの栽培面積は、Marselan マルスランが増加傾向にある。
- Marselan マルスランは1961年フランスで、カベルネ・ソーヴィニヨンとグルナッシュ・ノワールの交配により造られた品種で、高い生産力を持ち、病害虫への耐性が強い。果皮が厚く、色調の濃い、香り豊かでフルーティーなワインが造られる。名前はフランス南東の街のMarseillan マルセイランに由来する。
- Arineroa アリナルノアも同様に増加傾向にある。このブドウは以前はメルロとプティ・ヴェルドの交配品種と考えられていたが、近年のDNA検査でタナとカベルネ・ソーヴィニヨンの交配品種であると判明した。

## ワイン法

- ウルグアイには原産地呼称制度は存在しないが、1993年V.C.P.という優良品質ワインの位置づけが設けられた。現在、2つのカテゴリーがある。
- V.C.P.:Vino de Calidao Preferente ヴィノ・デ・カリダット・プレヴェレンテ  
使用ブドウ品種は、Vitis Viniferaのみ
- V.C.:Vino Común ヴィノ・コムン  
テーブルワイン。紙パックやデミジョンボトルで販売

## ワイン産地とその特徴

### 【Litoral Norte リトラル・ノルテ：北部ウルグアイ川流域】

#### ●Paysandu パイサンドゥ

- ・国名の由来にもなったウルグアイ川の恩恵を受ける肥沃な土地である。
- ・ブドウ栽培面積は115ha、年間平均降雨量は1,175mm。
- ・栽培されているブドウの割合は赤が80%、白20%である。赤はタナ、モスカテル・アンブルゴ、メルロ、白はユニ・ブランが多い。

#### ●Salto サルト

サルトは北西部に位置し、アルゼンチンと国境を接する。ブドウは、タナ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロなどが挙げられる。

### 【Litoral Sur リトラル・スル：南部ウルグアイ河流域】

#### ●Colonia コロニア

- ・ブドウ栽培面積は366haで、ウルグアイ第4位のワイン産地。正式名称はコロニア・デル・サクラメント。植民地時代の面影をとどめる古い町並みがユネスコの世界遺産に登録されている港町である。
- ・栽培されているブドウの割合は赤が85%、白が15%。
- ・赤はタナ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、白はソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネなど。
- ・またコロニアには、ウルグアイ最古のワイナリーである、1854年創業のLos Cerros de San Juan(ロス・セロス・デ・サン・ファン)が現存しており、ポデガは国の歴史的建造物に指定されている。

### 【Metropolitana メトロポリターナ：首都圏部】

#### ●Canelones カネロネス

首都モンテビデオの北に位置する、ウルグアイで最も大きく重要なワイン産地。サブリージョンとして、Progreso, Juanico, Canelon, Chico, Sauce, Las Piedras, El Colorad, Pandoなどが存在する。

- ・ブドウ栽培面積は4,051haで、その面積は2019年現在国内ブドウ面積の65.9%を占める。
- ・年間平均気温は16.8℃
- ・年間平均降雨量は1,089mm
- ・地形は海拔25-50mと標高が高く、穏やかな気候の平坦な土地。
- ・ブドウの割合は赤が77%白22%である。主要ブドウ品種は、赤はタナ、モスカテル・アンブルゴ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン。白は、ユニ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネなどがあげられるが、他にも多数の品種が植えられている。

#### ●Montevideo モンテビデオ

- ・人口138万人の首都モンテビデオを擁するモンテビデオ県は、大西洋に注ぐラ・プラタ川の河口に発達したウルグアイ第2位のワイン産地である。
- ・サブリージョンとして、Melilla メリージャ、Manga マンガ、Peñarol Viejo ペニャロール・ビエホ、Rinón del Cerro リンコン・デル・セロなどがある。
- ・ブドウ栽培面積は736haで、国全体のブドウ栽培面積の12%を占める。
- ・1868年に建てられたMercado del Puerto メルカド・デル・プエルトという市場では、ウルグアイ名物である牛アサードレストランが多数軒を連ね、地元民と観光客で毎日賑わいを見せている。
- ・夏は温暖で、冬は氷点下になることはほとんどない比較的温暖な気候。
- ・年間平均降雨量は933mmで、ウルグアイの中では比較的少ない。
- ・栽培されているブドウの割合は、赤が79%、白が21%である。赤はタナ、モスカテル・アンブルゴ、メルロ、

カベルネ・ソーヴィニヨン。白は、ユニ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、モンテビデオには、国内外で高い評価を受けているBodega Bouza(ボテガ・ボウサ)や老舗家族経営ワイナリーのBodegas Carrau(ボテガス・カラウ)などがある。

## 【Centoro セントロ:中央部】

中央部はDurazno ドウラスノ、Florida フロリダ、Lavalleja ラバジェハ、Treinta y Tres トレインタ・イ・トレスで構成されている。

## 【Oceánica オセアニカ:大西洋沿岸地域】

### ●Maldonado マルドナド

- ・マルドナドはウルグアイ有数のリゾートビーチPunta del Este プンタ・デル・エステや、ウルグアイを代表する芸術家、カルロス・パエス・ピラローが設計したホテルなど観光の見どころが多い県。
- ・首都モンテビデオから東へ約130kmの所に位置しアクセスも良い。
- ・ブドウ栽培面積は411haであり、ウルグアイ第3位のワイン産地である。
- ・ウルグアイ全体のブドウ栽培面積はこの10年間減少傾向にあるが、マルドナドは唯一増加傾向にある。
- ・年間平均降水量は1,040mm。
- ・栽培されているブドウの割合は赤が72%、白が28%。赤はタナの割合が高く、他にはメルロ、マルスランなど、白は、アルバリーニョが最も多く、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、ヴィオニエが続く。マルドナドに位置するBodega Garzon ボテガ・ガルソンはワインスペクター誌の世界TOP100ワイナリー(2017)や、Wine EnthusiastでNew World Winery of the year2018にウルグアイで初めて選出。さらWorld's Best Vineyards 2020で2位になるなど近年注目を浴びている。

## 【Norte ノルテ:北部内陸地域】

### ●Rivera リベラ

- ・ブラジルのワイン産地の1つであるカンパーニャ地方と国境接する県である。
- ・ブドウ栽培面積は28haとワイン産地としては比較的小さい。
- ・ウルグアイの中でも最も降雨量が多い地域。
- ・夏は暑く、冬は比較的温暖で、他の地域よりもブドウは早く熟する。
- ・栽培されているブドウの割合は赤が82%、白18%である。赤はタナ、カベルネ・ソーヴィニヨン、白はソーヴィニヨンとシャルドネが多い。
- ・主なワイナリーにBodega Cerro Chapeu ボテガ・セロ・チャペウがある。

# 37 Georgia ジョージア



- |                 |                    |                    |                    |
|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| <東部>            | <南東部>              | <西部>               | <西部(黒海沿岸部)>        |
| 01 Kakheti カヘティ | 03 Meskhetai メスヘティ | 04 Imereti イメレティ   | 07 Abkhazia アブハジア  |
| 02 Kartli カルトリ  |                    | 05 Lechkhumi レチュフミ | 08 Samegrelo サメグレロ |
|                 |                    | 06 Racha ラチャ       | 09 Guria グリア       |
|                 |                    |                    | 10 Adjara アジャラ     |

## プロフィール(2021年)

栽培面積	5.5万ha (国土の80%山岳地帯)
年間生産量	22万kl(2020年)→約2億9,300万本
気候	東部は乾燥した大陸性気候で夏は温暖 西部は黒海の影響で、湿潤な亜熱帯気候。湿度も雨量も多い。
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大コーカサス山脈→ロシアと接する北方。</li> <li>・小コーカサス山脈→アルメニア、アゼルバイジャン。</li> <li>・伝統的なワイン造りは「Chacha」(チャチャ:果汁・果皮・茎・種)を「クヴェヴリ」に入れて発酵させる。ジョージアでは「アンバーワイン」と呼ばれ、オレンジワインの原点といわれている。</li> <li>・クヴェヴリで発酵させたワインで、Chachaを原料としたものを「dedaze」(デダゼ)、ジュースのみを原料として造られたものを「udedo」(ウデド)と呼ばれる。</li> <li>・ワイン輸出量は、1億700万本で、441社が62ヶ国に輸出している(2021年)。輸出先1位はロシア、2位ウクライナ、3位ポーランド、4位中国の順。一人当たりの年間ワイン消費量は、25L。</li> </ul>
歴史	<p>ワイン造り発祥の地と云われている。</p> <p>ジョージアのワインづくりは、BC6000年頃に遡り8000年に及ぶ歴史がある。首都トビリシ南部で発見された壺からは、ヴィティス・ヴィニフェラのサティヴァ種の種とワインの存在を裏付ける酒石酸が見つかった。紀元前6000年頃にはワイン醸造用の伝統的な素焼きの壺「クヴェヴリ」の前身である粘土製の壺はすでに造られていた。</p>
10~13C頃	栽培と醸造の黄金期とされる。
1991年	ソ連時代の政策によりワイン産業は打撃を受けていたが、独立を機に現代的ワイン造りが始まった。

2001年	山岳民族から受け継いだ多声音楽(ポリフォニー)が、ユネスコの世界無形文化遺産に登録された。
2013年	クヴェヴリによる伝統的なワイン造りがユネスコ世界無形文化遺産に登録された。
2015年	日本ではロシア語読みの「グルジア」から英語読みの「ジョージア」に呼称が変わった。
2021年	ワイン醸造用の素焼きの壺「クヴェヴリ」が食品以外では初めて製品の原産地呼称と地理的表示保護制度Appellations of Origin of Goods, Geographical Indicationsに登録された。

## ◆地方料理

客人をもてなすSpura(スプラ=多くの料理をテーブルに並べ、皿を重ね、ワインを供する宴)が伝統的に受け継がれてきた。この宴を取り仕切るのが年長者や家長が務めるTamada タマダと呼ばれる乾杯役で「Gaumarjos ガウマージョス」の発声で「Kantsiカンツィ」と呼ばれるヤギの角でできた杯で乾杯を繰り返す。

- ・Kakheti カヘティ地方:「ムツヴァディ」葡萄樹で焼いた牛や豚のグリルがメイン。川魚も食べる。
- ・Imereti(イメレティ地方):「ハチャプリ」ハーブ、野菜、鶏肉、チーズを詰めて焼いたピザのようなもの。

## ●主要品種

ジョージアは土着品種の宝庫で少なくとも525種類の土着/固有品種が栽培されており、国際品種は全体の6%にとどまる。スターリン時代とゴルバチョフ時代に多くの土着品種が引き抜かれ、今日では約45品種が商業生産に使われている。

	土着品種名	特徴
白ブドウ	Rkatsiteli ルカツィテリ 全ブドウ中1位	クヴェヴリ醸造もヨーロッパ式もあり、テーブルワインからオペレーションワインまで幅広い。香りは控え目
	Mtsvane Kakhuri ムツバネ・カフリ 全ブドウ中3位	クヴェヴリ醸造で高品質ワインが造られる 白い花や白桃の香り
	Tsolikouri ツオリコウリ 全ブドウ中4位	Imereti地方で盛んに栽培されている 晩熟、柑橘系・黄色系果実の香りあり
黒ブドウ	Saperavi サペラヴィ 全ブドウ中2位	品種名は“色を付ける”という意味で熟成能力のある高品質ワインが造られる 辛口赤だけでなく、ロゼ、セミスweet、甘口にも仕立てられている

## ワイン法と品質分類

- ・10の栽培地域があり、その中の25のP.D.O.が登録されている。このうち19がKakheti地方に集中している。
- ・1999年、オペレーション・オブ・オリジンとG.I.が経済的優先課題となり、偽物や低品質ワインから保護する法が制定された。ソ連邦時代に設立されたナショナル・ワイン・エージェンシーがワイン生産と製品のあらゆる規則を定め、認証やラベルを監督している。
- ・2011年EUとG.I.の相互承認の署名を行い、認められるようになった。

### [ ワイン醸造 ]

- ①ヨーロッパ式→近代的なワイン醸造
- ②モダン式→タンクにて果皮、種ごと発酵する手法
- ③クヴェヴリ醸造→クヴェヴリを使った伝統的かつ自然なもの。野生酵母に頼り、添加物を加えない。
  - \*主要産地カヘティでは、Marani マラニと呼ばれるセラーで、Satsnakheli サツナヘリと呼ばれる木製の槽を使ってブドウを踏み潰す。
  - \*ブドウジュースと共にChacha チャチャと呼ばれる破碎後の果肉、果皮、種や一部茎をクヴェヴリに入れて発酵させ、20～40日間で発酵が終わり果帽が沈むと、石かガラス製の蓋をして熟成する。翌年の春にチャチャを分離し別のクヴェヴリや樽に移すかそのまま瓶詰めする。
  - \*白ワインはある程度のタンニンと心地よいブーケや味わいを含む、黄金から琥珀の色調を帯びたものに仕上がる。これがオレンジワインの原点であり、ジョージアではこれらをAmber Wine 琥珀のワインと呼ぶ。発酵後取り出したチャチャを絞ったチャチャと呼ばれる蒸留酒も造られている。
  - \*赤ワインも同様の造り方だが、果皮のマセラシオンの期間が1ヶ月程度と白ワイン5～6ヶ月に対して短くなっている。
  - \*伝統的にジョージアでは、果汁とともに果皮、茎、種などを漬け込みクヴェヴリで発酵させたワインのスタイルをdedaze デダゼと呼び、ジュースのみを使用しクヴェヴリで発酵するワインをudedo ウデドと呼ぶ。

## ワイン産地とその特徴

### 【東部】

#### ●Kakheti カヘティ

- ・最東部に位置する最も重要で最大のワイン産地
- ・北東部にアラザニ川、南西部にイオリ川という二本の川、北には大コーカサス山脈がある。
- ・年間日照時間が3800~4000時間と長く、年間平均降水量は600~800mmと少ない。
- ・白ブドウのRkatsiteliが最も広く栽培されている。

《重要なP.D.O.》

- ・Kakheti カヘティ  
ジョージア最大のP.D.O.  
国内25P.D.O.のうち、19がカヘティにある。このうち、ツィナンダリ、ムクザニ、キンズマラウリに優れた生産者が集中している。主要品種はルカツィテリ(白)／サペラヴィ(黒)。
- ・Tellani テリアニ  
P.D.O.ワインはジョージアで唯一国際品種カベルネ・ソーヴィニヨンから造られる。

#### ●Kartli カルトリ

- ・首都Tbilisi トビリシが位置する地域。
- ・KakhetiとImeretiに挟まれている。
- ・P.D.O.はBolnisi ボルニシとAteni アテニ(バルクワインを瓶内二次発酵させたスパークリング)の2つ。

### 【南東部】

#### ●Meskheti メスヘティ

- ・南東部にあり、ジョージア最古のワイン産地の一つでSaperaviの原産地。標高900~1700mと最も高い。

### 【西部】

#### ●Imereti イメレティ

- ・西部の代表的産地。
- ・亜熱帯気候で年間降水量は多く、冬は黒海の影響を受けて温暖。
- ・クヴェヴリをChuri チュリと呼び、地上に設置して使われる。
- ・P.D.O.はSviri スヴィリ1つだけ。

#### ●Racha-Lechkhumi ラチャとレチュフミ

- ・西部にあり、イメレティの北に位置する。
- ・北のロシアと隔てる大コーカサス山脈の斜面に広がり、標高は400~800m。
- ・冷涼、標高高い山岳部は雪と氷に一年中覆われる。7月には19~21℃まで上がる。
- ・P.D.O.はKhvanchkara フヴァンチカラ(アレクサンドルリとムジュレトゥリをブレンドする赤のセミスイートワイン)とTvishi トゥヴィシ(ツォリコウリから造られる白のセミスイートワイン)

### 【西部(黒海沿岸部)】

湿度の高い亜熱帯気候。南側はトルコと国境を接している。  
P.D.O.はSalkhino Ojaleshiサルヒノ・オジャレシ1つのみ。

#### ●Abkhazia アブハジア

- ・Amlakhu アムラフ、Avasikhva アヴァシフヴァが土着品種

#### ●Samegrelo サメグレロ／09 Guria グリア

- ・長い歴史を誇る産地。
- ・黒ブドウのOjaleshi オジャレシ、Chukhaveri チュハベリ、Aladasturi アラダストゥリ、Jani ジャニ、Skhilatubani スヒトゥバニが知られる。

#### ●Adjara アジャラ

- ・Brola ブロラ、Khopaturi コパトゥリが伝統的な品種

## 38 Greece ギリシャ



- 01 Thrace トラキア地方
- 02 Macedone マケドニア地方
- 03 Epirus イピロス
- 04 Thessaly テッサリア
- 05 Central Greece 中央ギリシャ
- 06 Ionian イオニア諸島
- 07 Peloponeese ペロポネソス半島
- 08 Aegean Islands エーゲ海の島々
- 09 Crete クレタ島

### プロフィール

栽培面積 64,409ha (2020年)  
 年間生産量 2,425,000hℓ (2019年)  
 気候 ・ベースは地中海性気候。

- 特徴
- ・北部のマケドニア、中央ギリシャ・ペロポネソス半島は大陸性気候の影響がある。
  - ・北緯35～41.5度。北緯41度は、イタリア サルデーニャ島、中国新疆ウイグル自治区に相当する。
  - ・先史時代からぶどうが自生していたとされ、紀元前4000年代後半からワインが造られていた。
  - ・200を超える土着品種が生き延び、産地の風土を映す個性的なワインが生産されていることから、近年ワイン専門家の注目が集まっている。
  - ・ワイン産地の多くが丘陵地帯。乾燥した気候と相まって低収量。
  - ・1,300のワイナリーがある。
  - ・18万軒ある栽培農家のなかで31.4%が0.2ha以下、64%が0.5ha以下を所有しており、2ha以上の畑を持つ農家は7,000軒のみ、小規模生産者が多い。
  - ・輸出割合は生産量の13%、輸出金額8260万ユーロ。

- 歴史
- ・紀元前4000年代後半に東マケドニア、ピリッポイで、ブドウ栽培とワイン造りが行われていたことが証明された。
  - ・紀元前3000年代、クレタ島やサントリーニ島でワインが取引されていた証拠も見つかった。
  - ・紀元前2000年以降、クレタ島のミノア文明でワインが造られていたことを示す、世界最古のワイン用圧搾機や容器が出土されている。
  - ・ギリシャ神話の酒の神ディオニュソスは特に北部で崇拝され、後にローマ神話でバッカスと呼ばれる。
  - ・古代ギリシャ人はワインの健康にもたらす影響を知っており、哲学とも結びついていた。

- ・Symposia シンポジアと呼ばれる社交行事では、ワインを飲みながら哲学的なテーマを話し合い、その場でワインのサービスをする人Oenochooi イノホイと呼ばれ、現在のSommelier ソムリエの原型となる。
- ・当時はワインを水で割って飲むのが通例で、イノホイはKantaros カンタロスまたはKylixキリクスと呼ばれる杯に注いだ。
- ・アルカイック期(紀元前700年～480年頃)には、陶器造りの技術の発達によりアンフォラが造られ、それまでのワイン海上輸送に使われていた動物の皮の袋にとって代わった。
- ・アンフォラは松脂で封をして運搬したため、ワインに松脂の香りが移ったことがRetsina レツティーナの起源となった。
- ・ヘレニズム時代のアレキサンダー大王は、ブドウ栽培とワイン生産を奨励した。
- ・20世紀最後の10年間で『新ギリシャワイン・リバイバル』と呼ばれる動きが起き、小規模な生産者が土着品種と国際品種のワイン造りを輸出向けに洗練させる動きが起きた。
- ・2019年からは北部ギリシャワイン生産者協会の提唱により、11月1日が「クシノマブロの日」に定められた。
- ・21世紀に入るとワイン観光も盛んになり、高品質なワインに対する国際的評価が高まった。
- ・2018年サントリーニの伝統的ワインブドウ栽培がギリシャワイン産地として初めて無形文化遺産に制定され、今後世界遺産への道が開かれる可能性が期待されている。

### ◆地方料理

- ・ギリシャ料理は2010年『地中海の食事』として、イタリア料理、スペイン料理、モロッコ料理とともにユネスコ無形文化遺産に登録された。
- ・オリーブオイルとレモンの酸味を利用したシンプルな味付けで素材の良さを楽しむ傾向が強い。
- ・Moussakaムサカは、茄子のスライス、じゃがいも、挽肉、トマトソースを順に重ねた上にベシャメルソースをかけてオーブンで焼いたもの。
- ・Mezeメゼと呼ばれる何種類もの前菜を少量ずつ食べながらワインを楽しむ習慣がある。
- ・Fetaフェタは羊乳(山羊乳を30%まで混乳可能)から作られるギリシャの代表的チーズで、酸味と強い塩気が特徴。

### ●主要品種

- ・約300種が存在する土着品種の宝庫でワイン、生産量の90%を占める。
- ・白ブドウ62%、黒ブドウ38%。

	土着品種名	特徴
白ブドウ	Savatianoサヴァティアノ	Retsinaレツティーナの主要品種、白1位、果実が濃厚で強い香りがある
	Assyrtikoアシルティコ	Santorini島の主要品種、高い酸が特徴、白3位、高温でも高い酸を維持できる
黒ブドウ	Agiorgitikoアギオルギティコ	高地の生産地が特に良質、黒1位、豊かなボディと熟したタンニン
	Xinomavroクシノマヴロ	ギリシャを代表する黒ブドウ。長期熟成型。しっかりした酸味とタンニン、長熟型のワインへ
	Limnioリムニョ	Limnos島原産、古代からの品種でホメロスが最初に言及した

## ワイン法と品質分類

- ・1960年代からEU加盟を視野に、フランスやイタリアを手本にした原産地呼称制度が導入され、ギリシャが高品質ワイン生産国として歩み出す基盤が築かれた。
- ・1981年EU加盟。EUのワイン法に従った原産地呼称制度へ移行。
- ・2008年と2009年のEUワイン法改正により、4つのカテゴリーに分けられる。80%前後はP.D.O.とP.G.I.に属している。

- 1、P.D.O.:EU規定の原産地呼称を持つエリアのワインでP.G.I.より厳しい品質基準を備える。
- 2、P.G.I.:テーブルワインのカテゴリーの中で、特定の原産地名を付記できるワイン。  
規定原産地内で収穫したブドウを85%以上使用。

- ①P.G.I. Regional Wines リジョナル・ワイン  
9つのワイン・リジョンのうち、イオニア諸島以外の8つで生産。各リジョン内で収穫・醸造されなければならない。
  - ②P.G.I. District Wines ディストリクト・ワイン  
各ディストリクト内で収穫・醸造されなければならない。
  - ③P.G.I. Area Wines エリア・ワイン  
最も限定された範囲内で生産され、品質規定も最も厳格。
- 3、Varietal Wines ヴァラエタル・ワイン: テーブルワインの中で、同一品種を75%以上使用し、一定基準を満たしたワインは品種名とヴィンテージを表記できる。
- 4、Table Wines テーブル・ワイン: 上記3つ(P.D.O.、P.G.I.、Varietal Wines)のいずれにも該当しないワイン。ヴィンテージ、品種、統制原産地名をラベル表記できない。

\*ただし、上記4つのカテゴリーとは別に、ギリシャの歴史的な価値を持つと認められたワインに表記できるのが”Traditional Designation”トラディショナル・デジグネーションである。

産地よりも、歴史的製法や品種との関連性が強いカテゴリーの位置付け。

〈Retsina レチーナ〉

ギリシャワインのイメージとなってきた松脂の香りがついた白ワイン。元はアッティカ地方でサヴァティアノから造られたが、各地に広まりRoditisロデテイスも使われている。

3つのP.G.I. District Wines、12のP.G.I. Area Winesがあり、それ以外はテーブルワインとなる。またギリシャ以外のワインはレチーナを名乗れない。

〈Verdea ヴェルデア〉

イオニア海、ザギントス島の伝統的ワイン。酸が強く、シェリーのような酸化フレーバーをもつ。1992年に承認されたP.G.I.としての正式名称は、Verdea, Traditional Designation of Zakynthos ヴェルデア、トラディショナル・デジグネーション・オブ・ザキントス

〈Vin liastos ヴィン・リアストス〉

遅摘みのブドウを1～2週間天日干しにしたブドウ(liasta)から造られる甘口ワイン。

## ワイン産地とその特徴

### ●Thrace トラキア地方

- ・ギリシャ最東に位置する地方で、トルコ、ブルガリアと国境を接している。
- \*現在のところP.D.O.は存在しない

### ●Macedone マケドニア地方

- ・ギリシャ最北に位置し、オリンポス山がある。中心都市テッサロニキはギリシャ第2の都市。
- ・アレキサンダー大王の出生地を含む古代マケドニア王国の領域の大部分を占めている。
- \*P.D.O. Naoussa ナウサ: クシノマヴロ(黒ブドウ)単一品種による長期熟成タイプの赤ワイン。ブドウはよく成熟し良い酸を維持される。熟成したワインはしばしばバローロと間違えられることもある。
- \*その他、P.D.O. Amyntaio アミンデオ、P.D.O. Goumenissa グメニサ、P.D.O. Slopes of Meliton スロープ・オブ・メリトン

### ●Epirus イピロス

- ・ギリシャ北西部に位置し、西はイオニア海に面し、北はアルバニアと国境を接している。
- ・ワイン造りは15世紀より。
- \*P.D.O. Zitsa ジツァ: 辛口・半甘口の軽快なスパークリング・ワインが知られている。

### ●Thessaly テッサリア

- ・ギリシャ本土の中央に位置し、北東部のマケドニアとの境界には最高峰オリンポス山がそびえ、西はエーゲ海に至る。
- \*P.D.O. Rapsani ラプサニ: この地方で最も重要なP.D.O.
- \*その他P.D.O. Messenikola メセニコラ、P.D.O. Anchialos アンヒアロス

## ●Central Greece 中央ギリシャ

- ・ギリシャ本土の中央にある広大な地方、テッサリアの南に位置する。
- ・首都アテネがあるアッティカ県はレチーナを含む日常消費ワインのギリシャ最大の産地である。
  - \*現在までP.D.O.はない。

## ●Ionian イオニア諸島

- ・アドリア海の南部にあり、西岸に沿って浮かぶ7つの島々を含みギリシャ西側の国境を形成する。
- ・ケファロニア島が3つのP.D.O.を有する最重要産地。
- ・ザギントス島には伝統的ワインVerdiaがある。
  - \*P.D.O.Robola of Cephalonia ロボラ・オブ・ケファロニア:高貴品種ロボラから造られるこの地域唯一の辛口白ワイン。
  - \*P.D.O.Muscato of Cephalonia マスカット・オブ・ケファロニア:島の南西部で天日干しされるホワイト・マスカット種から造られる凝縮感の高い甘口白ワイン。
  - \*P.D.O.Mavrodaphne of Cephalonia マヴロダフネ・オブ・ケファロニア:マヴロダフネから造られる赤の酒精強化ワイン。(スティル・ワインはP.D.O.にはならない)

## ●Peloponeese ペロポネソス半島

- ・ギリシャ本土の最南端
  - \*P.D.O.Nemea ネメア:ギリシャ最大の栽培面積を持つP.D.O.で、北部ナウサと並び、赤ワイン最重要産地の一つである。2020年は過去30年間で最高品質とも言われる。アギオルギティコ単一品種から力強くフルーティーなワインが造られる。ヘラクレスの神話にちなみ、ヘラクレスの血とも呼ばれている。
  - \*P.D.O.Patras パトラス:果皮がピンクの白ブドウロデイトスから香り高い白ワインが造られる。
  - \*その他、P.D.O.Mantinia マンティニア、P.D.O.Muscato of Patras マスカット・オブ・パトラス、P.D.O.Mavrodaphne of Patras マヴロダフネ・オブ・パトラス、P.D.O.Monemvasia-Malvasia など

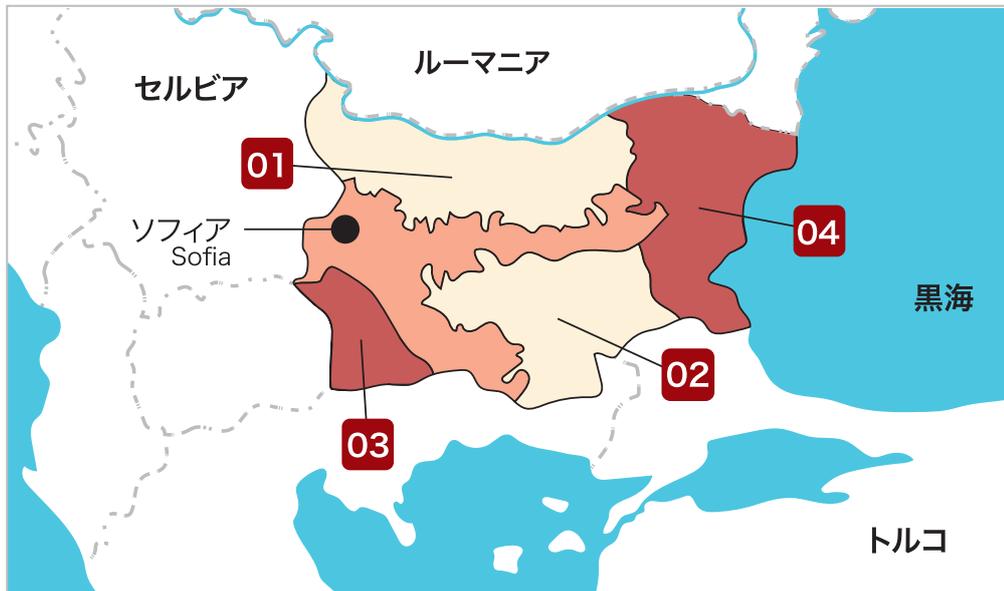
## ●Aegean Islands エーゲ海の島々

- ・甘口ワインの宝庫で、リムノス島、サモス島でマスカット種から最上級の甘口ワインができる。
  - \*P.D.O.Santorini サントリーニ:サントリーニ島はギリシャ本土から東南へ約200Km、アシルティコ等から辛口白ワインが造られる。
  - \*火山性土壌ベースの砂地の畑はフィロキセロの害なく、平均樹齢50年を超える自根のブドウ樹が生き延び、強風に耐えるため、地を這うようなバスケット状(クーラーラと呼ばれる)に仕立てられる。
  - \*Vinsantoヴィンサント:伝統的に天日干しのブドウで造られる甘口白ワイン。糖度370g/l以上で、24ヶ月以上の樽熟成が義務付けられている。イタリア、トスカーナVin Santoの由来。
  - \*Nychteriニクテリ:涼しい夜間に収穫し、压榨したワイン。ややアルコール度が高く(13.5%以上)、3ヶ月以上樽熟成される。
  - \*その他、P.D.O.Samos サモス、P.D.O.Paros パロス、P.D.O.Rhodes ロドスなど

## ●Crete クレタ島

- ・ギリシャ最南端の地中海に浮かぶ同国最大の島。島の大部分は温暖な地中海性気候で、土壌の大部分は粘土質と石灰質。
- ・紀元前2700年頃から紀元前1400年頃まで、ヨーロッパ最初の文明であるミノア文明が繁栄し、ギリシャ神話にも登場する。この文明が崩壊したのは、サントリーニ島の大噴火が原因だと推測されている。
  - \*P.D.O.Malvasia Sitia マルヴァジア・シティア/P.D.O.Handakas-Candia ハンダカス・カンディア:天日干したブドウから甘口ワイン白ワインと酒精強化の白ワインが造られる。
  - \*P.D.O.Peza ペザ:ブドウ畑が標高300mより上に限定され、マンディラリア(黒ブドウ)の荒々しい特徴を和らげるためコチファリとブレンドされる。辛口白ワインも造られる。

## 39 Bulgarie ブルガリア



01 北部:Danube Plain ドナウ平原

02 東部:黒海沿岸

03 南部:トラキア・ヴァレー

04 南西部:ストルマ・ヴァレー

### プロフィール

栽培面積  
年間生産量

63,647ha (2020年) 実質栽培面積47,001ha、耕作放棄地16,646ha  
892,017hℓ (2020年)

うち商業的ワインが756,225hℓ、そのうち地理的表示のないワインが57%を占める。その他自家製ワインが135,792hℓ生産されている。

気候

・大陸性気候であるが、Trancian Valley南部やStruma Valleyでは地中海の影響を受ける。  
・夏は気温40°Cまで上がる地域もあるが、乾燥した気候で1日の気温差大きく、ブドウの育成に理想的である。

特徴

・ヨーロッパ南東部バルカン半島に位置する。  
・北部はドナウ河沿い、東部は黒海に面している。  
・黒海を挟みジョージアと真逆の位置になる。  
・ヨーグルトや薔薇が有名。世界最古のワイン醸造・輸出国の一つで、古代トラキア人がワイン造りを行ってきた。

歴史

・ブルガリアワインの歴史は紀元前千年以上前まで遡り、古代ギリシャの「酒神」ディオニソスはトラキアの神ザグレウス(豊穡と葡萄酒と酩酊の神)が起源だとされる。  
・7世紀、ブルガリア王国建国  
・14世紀、オスマン帝国支配下時代はワイン造りは下火となるが、キリスト教徒のための生産は継続された。  
・1878年、オスマン帝国からの解放後、ブルガリア復興運動の担い手により、ワインに注目が集まる。  
・1896年、フィロキセロ禍によりブドウ畑の3分の一が被害を受ける中、ブドウ樹保護の為に機関が設立された。  
・1902年、ヨーロッパで4番目のワイン研究所がプレヴェンに設立される。  
・1944年、王政が廃止され、人民共和国となる。東欧社会主義圏に加わり、ソ連の衛星国家となった。

- ・1947年、ワイン生産は国営公団VINPOMヴァンプロムの下で組織され、生産量の70%以上をソ連その他の社会主義国への輸出目的とされた。これより2007年EU加盟までを空白の60年と呼ばれる。
- ・1970年頃カリフォルニア大学デイヴィス校の教授がワイン造りの技術指導を行い、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルロなどの国際品種も多く栽培されるようになる。
- ・1978年原産地呼称制度導入
- ・1980年代、コストパフォーマンスの高さから英国でブームとなる。
- ・現在は1970年代とは大きく様変わりした近代的なワイナリーが増え、その数は336軒となった。

#### 地方料理

- ・東西文明の十字路として、トルコ料理、ギリシャ料理、その他バルカン諸国と共通した特徴が見られる。
- ・ムサカはジャガイモと挽肉を重ねたオープン焼きで、ヨーグルトソースを使用する。ギリシャやトルコではジャガイモの代わりにナスを使う。
- ・チュブリツアはブルガリア料理に欠かせない香辛料である。
- ・食前酒のRakiyaラキヤはブドウやワインの搾りかすはじめ、プラム、アプリコット、梨、花梨などの果実から造られる蒸留酒で、アルコール度数は40度以上。

### ●主要品種

ブルガリアには2000を超える土着／固有品種がある。以下はその代表的なもの。

	土着品種名	特徴
白ブドウ	Red Misketレッド・ミスケット =Misket Cherven ミスケット・チェルヴェン	高品質な辛口ワイン
	Dimiatディミヤット	フルーティフレッシュタイプ
黒ブドウ	Pamidパミッド	ソビエト時代は最大、現在は11%
	Melnicメルニック	
	Gamzaガムザ	
	Rubinルビン	Syrah シラー × Nebbiolo ネッピオー口の交配品種
	Mavrud マヴルッド	

#### 国際品種

白ブドウ：シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカ・オットネル、ゲヴェルツトラミネール  
黒ブドウ：メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、カベルネ・フランなど

## ワイン法と品質分類

- ・1960年、ブルガリアのワイン産地はDanube Plainドナウ平原、薔薇の谷、Black Sea黒海、Thracian Valleyトラキア・ヴァレー、Struma Valleyという5つの地域に区分された。
- ・1970年代後半から80年代にかけて原産地名称統制制度が順次施行され、特定地区で造られた上質なワインをG.D.O.,G.C.D.O.と表示してきた。
- ・2007年のEU加盟時には、EUのワイン法に基づく原産地呼称保護ワインP.G.I.が採用され、さらに2012年に改正された。
- ・P.D.O.はかつてのG.D.O.,G.C.D.O.を合わせたもので、現在52の生産地が登録されている。また、P.G.I.は旧来の5地域からThracian Valleyトラキア・ヴァレーと、Danube Plainドナウ平原の2つに絞り込まれた。
- ・現状ではP.G.I.,P.D.O.の表示が必ずしもワインの品質を推測する重要な目安とはなっておらず、自らのブランド名での販売に力を入れているワイナリーが多い。

(特定表示)

#### ●P.D.O.ワイン

認定地域のブドウのみから生産されなければならず、Barriqueバリック、Premium Oakプレミアム・オーク、または First filling in oak barrel ファースト・フィリング・イン・オーク・バレル(新樽詰め)、Special Reserveスペシャル・リザーヴ、Special Selectionスペシャル・セレクションなどの特定表示を用いてラベルを付けることができる。

- ・「バリック」: ワインのアルコール発酵が500ℓまでの容量のオーク樽で行われる場合
- ・「プレミアム・オーク」または「新樽詰め」: 500ℓまでの容量の新しいオーク樽で熟成されていること
- ・「スペシャル・リザーブ」: 特定地域で生産され、1年間以上熟成されたVarietal winesまたはBlendsに使用できる表示
- ・「スペシャル・セレクション」: 特定地域で生産され、2年間以上熟成されたVarietal winesまたはBlendsに使用できる表示

#### ●P.G.I.ワイン

ブドウの85%以上が該当地区で生産されていること。単一のブドウ品種を使用する場合、以下のような表示を使用することができる。

- ・Premiumプレミアム: 収穫量がその生産者の全収穫量の1/10以下であり、かつ全収穫量の中で最高の品質を持つワインであること。
- ・Premium Reserve プレミアム・リザーブ: 収穫時の最高ロットのワインであり、プレミアムワインのロットを使い切った後に市場で販売されること。

#### ●P.D.O.,P.G.I.に使用できる表示

- ・Reserveリザーブ: 収穫年の11月から少なくとも1年間熟成されたものであること
- ・Newニュー/Youngヤング: その年に収穫されたブドウから生産され、その年の終わりまでに瓶詰めされたものである場合のみ。翌年3月1日まで販売できる。

(ヴィンテージ表示について)

ラベルのヴィンテージ表示の際、いかなるワインもその年に収穫されたブドウ100%から生産されたものであること。

(品種の取り扱いについて)

ラベルに単一品種を表示する場合、P.D.O.ではブドウの100%、それ以外ではブドウの85%以上がその品種であること。2つ以上の品種をラベル表示することも可能だが、製品が全てこれらの品種から生産されたものであること。

## ワイン産地とその特徴

### ●北部: ドナウ平原Danube Plain P.G.I.

- ・最大のワイン産地の一つで、畑面積はブルガリア全体の3割を占める。
- ・オスマン帝国時代にもワインが造られ続けてきた。
- ・暑く乾燥した夏を持つ大陸性気候で、年間を通して日照時間に恵まれている。
- ・この地域の主な土壌はチェルノゼム土壌と灰色森林土壌である。

### ●東部: 黒海沿岸 Black Sea 広域P.D.O.

- ・北半分がドナウ平原P.G.I.の東部と重なり、南半分がトラキア・ヴァレーP.G.I.東部とも重なる広域P.D.O.
- ・温かく乾燥した穏やかな秋が長く続き、ブドウの糖度がゆっくりと上がる特徴があり、白品種に定評がある。
- ・この地域の主な土壌は灰色森林土壌、砂質粘土土壌、石灰質黒土層など。

### ●南部: トラキア・ヴァレーThracian Valley P.G.I.

- ・ブルガリアの南半分を占めるP.G.I.
- ・東部から中央にかけては穏やかな大陸性気候。南部は地中海の影響を強く受け、冬は温暖、夏は暑く乾燥する。そのため、ブドウ果がカビなどの病気に汚染される恐れがほとんどなく、オーガニック栽培を可能にしている。
- ・Asenovgradアセノフグラッドを中心とした地域は古い固有品種のマヴルッドの故郷としても知られる。ブルガリアの古くからの有名なワイン産地であり、赤ワイン用品種の生産地として定評がある。
- ・主な土壌は褐土森林土壌、腐植石灰質土壌など。

### ●南西部: ストルマ・ヴァレーStruma Valley P.D.O.

- ・トラキア・ヴァレーP.G.I.の西部と重なる。
- ・地中海の影響を受け、夏は高温で乾燥しており、冬は穏やかで降雪のない温暖な大陸性気候に恵まれ、ブドウ栽培に適した火山性土壌である。
- ・赤ワイン用品種の生産に優れ、中でも人気の高い品種メルニック(町名でもある)に定評がある。最新の技術を採用しながらも、貯蔵・熟成にはこの地域独特の洞窟が現在でも使われており、多くの観光客を魅了している。
- ・交配品種、さらに国際品種も多く栽培されている。

# 40 テイスティング

## テイスティングについて

テイスティングとは、ワインの過去(ブドウ品種、栽培、熟成等)、現在(状態、特徴)、未来(ポテンシャル、保存期間等)を知ることであり、ワインのプロファイリングである。

### ○テイスティング/Dégustation (デギュスタシオン)/ 啗き酒 の標準

環境	・室温18~22°C/湿度 60~70% ・静寂、無臭、明るい照明、白いテーブルかクロス
グラス	・国際標準化機構I.S.Oの規格グラス(全容量215±10mℓ) ・注ぐ量 40~60mℓ (グラスの1/3~1/4)
ワインの温度	・泡・白・ロゼ 10~12° ・赤 16~18°
体調	・心身ともに良好な状態。口内の清潔、無臭 ・飲食、特に飲酒、喫煙をしない
タイミング	午前中、空腹時が好ましい

### ○テイスティングフォーム

外観、香り、味わい、余韻・後味、と個別に評価し総合評価に結論づける。

#### 1, 外観

濃淡	・ブドウの成熟度、ワインの濃縮感
色調	・色調からワインの熟成度を推測できる ・ワインが若いと淵(ふち)に青味が出る 白ワインは、グリーン、赤ワインは紫がかかる ・熟成している場合は縁に茶色味が出る 白ワインは黄金色から琥珀色、赤ワインはオレンジから煉瓦色
輝き	・照りや艶を見る ・酸度が高いと輝きが強く見え、低いと輝き具合は下がる。また、若い状態を保つものは輝きが強く熟成すると輝き具合は下がる
清澄度	ワインの透明度を確認するため健全度を測る意味合いがある ・濾過、清澄作業をしないワインは健全であっても混濁している場合もある
粘性	・アルコール度数、グリセリンの量に関する ・甘口ワインでも強く見られる
泡立ち	・発酵によって生じた炭酸ガスが残っている若いスティルワインにも見られることがある(低亜硫酸または無添加による再発酵の場合もある) ・スパークリングワインでは、泡の粒の細かさ、ムースのキメ、持続性などをみる。質の高さを示す
まとめ	ブドウの成熟度とワインの成熟度合い、気候、醸造方法などを推測する

#### 2, 香り

ワインの特徴や品質、ポテンシャル、熟成度合をとらえるのに重要。

産地、ブドウ品種の特徴や個性、醸造法、熟成の有無や長さ、熟成方法などについて分析をする。

香りは次の3段階に分けて分析をする。

第1アロマ Primary Aromas	<ul style="list-style-type: none"> <li>原料ブドウに由来する香り</li> <li>果実、花、草木、スパイス等自然界にあるもの</li> <li>第一アロマが強い場合⇒「アロマティック」 強くないもの⇒「ニュートラル」</li> </ul>
第2アロマ Secondary Aromas	<ul style="list-style-type: none"> <li>発酵段階で生まれる香り</li> <li>若い状態で強く感じられ熟成とともに薄れる</li> <li>キャンディ、吟醸香⇒低温発酵由来</li> <li>バナナ⇒マセラシオンカルボニック由来</li> <li>バター、クリーム、アーモンド、杏仁豆腐⇒マロラクティック発酵由来</li> <li>ドライトースト、食パン、白カビ⇒酵母由来</li> </ul>
第3アロマ(ブーケ) Tertiary Aromas	<ul style="list-style-type: none"> <li>熟成由来の香り</li> <li>風味に複雑性を与える</li> <li>キノコ、湿った土、腐葉土、紅茶、煙草、獣臭など</li> <li>ヴァニラ、ローストなど木樽由来のものもある</li> </ul>
まとめ	主体となるアロマ、品種個性、醸造、熟成の有無や長さ、熟成容器、現時点での熟成段階について分析・判断

### 3. 味わい

口の中で〈前半〉と〈後半〉に分けて感じとる。味覚だけでなく、嗅覚、触覚を駆使し特徴を捉える。

<b>〈前半〉口当たり。舌先の前方で捉える</b>	
アタック	口に含んだ第一印象、味の強弱、広がり具合
甘味	残糖分、熟度の高いブドウ由来の果実味、木樽によるものもの
<b>〈中盤〉口中。触覚、嗅覚を意識する</b>	
酸味	<ul style="list-style-type: none"> <li>気候条件、地勢、ブドウ品種個性を推測</li> <li>酸味の量と質の2つのコメントをすることが重要</li> </ul>
アルコール	ボリューム感、刺激性
ボディ	<ul style="list-style-type: none"> <li>甘み、酸味、アルコールのバランスを体型に喩えて表す</li> <li>酸味や渋みが勝ると引き締まり、甘みやアルコールが勝るとふくよかに</li> </ul>
テクスチャー	触感、食感、質感
<b>〈後半〉ポテンシャルをとらえる。口の奥を意識する</b>	
苦味	ブドウの成熟度の高さ、アミノ酸などの旨味成分、フェノール類等に由来し、旨味、塩味を伴うことも
渋み	<ul style="list-style-type: none"> <li>ブドウの果皮や種子、木樽由来のタンニンによる渋みや収斂性。ワインの骨格、触感、余韻を構成する要素となる</li> <li>果粒が小さい、果皮が厚いブドウ品種、さらにマセラシオンによりタンニン分は増える</li> </ul>
フレーヴァー	口の中に残る風味と香り。料理と合わせる際の重要ポイント
余韻	飲み込んだ(吐き出した)後、口の中に残る風味。その持続性はワインのポテンシャルを表す

### 4. 結論

- ①健全なワインかどうか
- ②品質に対して適正価格か
- ③状態、ポテンシャル、保存期間を見極める
- ④本質的なタイプについて3~5つの語彙で簡潔にまとめる
- ⑤持ち味、特性、プロフィール、造り、スタイルを捉える
- ⑥適正な温度、エアレーションの可否、最適なグラス選び、料理とのペアリングを検討

#### ○アロマ化合物について

・第一アロマにはブドウ果実の段階では香らない前駆体(プレカーサー)として存在するものが多く、その後の発酵・貯蔵の過程でアロマ化合物に変換される。

例) ブラックペッパーの成分物質⇒Rotundone ロタンドン

・酵母や乳酸菌などの微生物代謝により生成されるものに、アルコール類、エステル類、ジアセチルがある。

・欠陥臭(=オフフレーヴァー)の要因の例

下記の化合物より欠陥臭となる場合があるが、ものによっては複雑さとなる場合もある。自らの感度とお客様の感度が異なることを理解したうえでお客様がどう感じるかを察知することが大切である。

例)揮発性フェノール、ピラジン類、酢酸エチル、メトキシピラジン IBMP、2,4,6トリクロロアニソール(TCA)、アセトアルデヒド、酢酸、ジアセチル、硫化水素、二酸化硫黄、エタンチオール(エチル・メルカプタン)、メタンチオール(メチル・メルカプタン)等。

・香りをもつ化合物の概要

1、品種香(第1アロマ)

- ①チオール化合物(Thiol compounds)
- ②テルペン類(Terpenes)
- ③フラネオール(Furaneol)
- ④ロタンドン(Rotundone)
- ⑤IBMPイソブチル・メトキシピラジン(Isobutyl-Methoxypyrazine)

2、微生物由来の香り成分(第2アロマ)

- ①馬小屋臭(英:Sweaty horseスウェッティ・ホース 仏:Sueur de chevalシュウール・ド・シュヴァール)
- ②酢酸イソアミル
- ③揮発酸(英:Volatile acid 仏:Acid volatil)

## テイスティング用語

<b>【外観】</b>	<b>Apparence</b>	<b>Appearance</b>
	Robe	Sight
(1)清澄度	Limpidité	Clarity
透明度	Tranceparence	Tranceparency

日本語	フランス語	英語
光沢のある	Brillant	Brillant
澄みきった	Clair	Clear
水晶のように清らかな	Cristallin	Crystalline
清澄な	Limpide	Clear/Limpid
透明な	Transparent	Transparent
輝きのある	Éclatant	Bright
くすんだ(濁った)	Trouble	Hazy
ぼやけた、曇った	Voilé	Cloudy
不透明な	Opaque	Opaque
澱がある	Dépot	With Sediment/Deposit

(2) 色調	Couleur, Robe	Colour
(2)-1白ワイン	Vin blanc	White wine

日本語	フランス語	英語
無色の	Incolore	Colorless
淡く若い黄色	Jaune pâle	Light yellow
濃い黄色	Jaune foncé	Dark yellow
青みを帯びた、緑がかった黄	Jaune vert	Greenish-Yellow
淡い黄色	Jaune associé aux mots pâle	Pale yellow
麦藁の黄色	Jaune paille	Straw yellow
レモンイエロー	Jaune citron	Lemon-yellow

金色を帯びた黄色	Jaune d'or	Gold-tinged yellow
黄金色を帯びた黄色	Jaune doré	Gold-tinged yellow
麦藁色	Paille	Straw-colored
極めて薄い金色	Or blanc	White gold
淡い金色	Or pâle	Light gold
くすんだ金色	Or vieil	Old gold
トパーズ	Topaz	Topaz
琥珀色の	Ambré	Amber
褐色・茶色	Brun	Brown

(2)-2 赤ワイン Vin rouge Red wine

日本語	フランス語	英語
明るい赤	Rouge clair	Light red
濃い赤	Rouge foncé	Dark red
紫がかった赤	Rouge violet	Purplish-red
煉瓦色がかった赤	Rouge brique	Brick-red
茶色がかった赤	Rouge brun	Brownish-red
オレンジがかった赤	Rouge orangé	Orangish-red
牡丹色の赤	Rouge pivoine	Peony-red
グロゼイユの赤	Rouge groseille	Currant-red
ダークチェリーレッド	Rouge cerise noir	Dark cherry-red
紫色	Violet	Violet/Purple
紫紅色(パープル)	Purple	Purple
暗紅色(ガーネット)	Grenat	Garnet
ルビー色	Rubis	Ruby
レンガ色	Tuilé	Tuile
マホガニー	Acajou	Mahogany
ラズベリーレッド	Rouge framboise	Raspberry-red

(2)-3 ロゼワイン Vin rosé Rosé wine

日本語	フランス語	英語
グレー	Gris	Grey
チェリー色がかった薔薇色	Rosé cerise	Cherry-pink
オレンジがかった薔薇色	Rosé orangé	Orangish-pink
玉ねぎの皮色	Pelure d'oignon	Onion skin
サーモンピンク	Rosé saumoné	Salmon-pink
やまうずらの目の色	Oeil de perdrix	Partridge eye (Pale pink)

(3)濃淡 Nuances Variées Depth of Color

日本語	フランス語	英語
水のような	Aqueux	Watery
淡い	Légers	Pale/Light
中程度	Moyenne	Medium
濃い	Foncé	Dark
深い	Profond	Deep

(4)粘性

Viscosité  
Jambes,Larmes

Viscosity  
Legs,Tears

日本語	フランス語	英語
水のような	Aqueux	Watery
脚	Jambes	Legs
涙	Larmes	Tears
流動性に富んだ	Fluide	Fluid

(5)泡立ち

Mousse

Fizziness

日本語	フランス語	英語
スティル	Tranquille	Still
軽い泡立ち	Moussillant	Slightly figgy (Moussillant)
弱い泡立ち	Pétillant	Lightly sparkling (Petillant)

【香り】

臭覚表現

Arômes  
Le Nez

Aroma  
Nose

日本語	フランス語	英語
弱い	Faible	Weak
閉じている	Fermé	Closed
中程度	Moyen	Medium
開いている	Ouvert	Open
軽い	Léger	Light
強い	Intense	Intense
豊かな	Riche	Rich
複雑な	CoComplexité Complexe	Complex
際立った	Distingué	Distinguished
フルーティー	Fruité	Fruity
上品な	Fin	Fine/Elegant
優雅	Raffiné	Refined
馥郁(ふくいく)とした	Généreux	Generous

【香りの分類】

(1)植物

Arômes  
Végétal

Aromas  
Vegetal

日本語	フランス語	英語
若葉	Feuille verte	Young/Green leaves
枯れ葉	Feuille morte	Dead leaves
干し草	Foin	Hay
草のような	Herbacé	Herbaceous/Grassy
森の下草	Sous bois	Forest Floor
腐葉土	Humus	Humus
タイム	Thym	Thyme
ミント	Menthe	Mint
アニス	Anis	Anise
フヌイユ	Fenouil	Fennel
シダ	Fougère	Bracken
ピーマン	Poivron vert	Green pepper
アスパラガス	Asperge	Asparagus
タバコ	Tabac	Tobacco

クマツツラ	Verveine	Verbena
紅茶	Thé	Tea
キノコ	Champignon	Mushroom
トリュフ	Truffe	Truffle
唐辛子 (カプシカム)	Capsicum	Capsicum

(2)花 floral floral

日本語	フランス語	英語
バラ	Rose	Rose
野バラ	Églantine	Wild rose
アイリス	Iris	Iris
アカシア	Acacia	Acacia
スマレ	Violette	Violet
芍薬、牡丹	Pivoine	Peony
菩提樹	Tilleul	Linden
スイカズラ	Chèvrefeuille	Honeysuckle
萎れた花	Fleurs fanées	Faded flowers
ライラック	Lilac	Lilac

(3)果実 Fruits Fruity  
<ベリー>

日本語	フランス語	英語
イチゴ	Fraise	Strawberry
木苺、ラズベリー	Framboise	Raspberry
すぐり	Groseille	Red currant
黒すぐり、カシス	Cassis	Black currant
ミルテイユ	Myrtille	Blueberry/Bilberry
桑の実	Mûre	Mulberry
ボイセンベリー	Boysenberry	Boysenberry

<柑橘系>

日本語	フランス語	英語
グレープフルーツ	Pamplemousse	Grapefruit
レモン	Citron	Lemon
ライム	Citron vert	Lime
柑橘系	Agrumes	Citrus Fruit

<木なり果実>

日本語	フランス語	英語
リンゴ	Pomme	Apple
洋梨	Poire	Pear
桃	Pêche	Peach
サクランボ	Cerise,Kirsch	Cherry
アンズ	Abricot	Apricot
スモモ	Prune	Plum
ミラベル/黄色スモモ	Mirabelle	Mirabelle plum

ザクロ	Grenade	Pomegranate
花梨(アルメロの実)	Coing	Quince

<トロピカルフルーツ>

日本語	フランス語	英語
メロン	Melon	Melon
パイナップル	Ananas	Pineapple
マンゴ	Mangue	Mango
ライチ	Litchi	Lychee/Litchi
パッションフルーツ	Fruit de la passion	Passion-fruit

<干果物>

日本語	フランス語	英語
イチゴジャム	Confiture de fraise	Strawberry jam
砂糖漬けチェリー	Cerises confites	Candied cherries
干しイチジク	Figue sèche	Dried fig
ブドウ/干しブドウ	Raisin/Raisin sec	Grape/Raisin
干しプラム	Pruneau	Prune

<ナッツ>

日本語	フランス語	英語
アーモンド	Amande	Almond
ヘーゼルナッツ	Noisette	Hazelnut
クルミ	Noix	Walnut

<香辛料>

日本語	フランス語	英語
胡椒	Poivre	Pepper
青胡椒	Poivre vert	Green Peppercorn
タイム	Thym	Thyme
ローズマリー	Romarin	Rosemary
ナツメグ	Muscade	Nutmeg
ベイリーフ	Laurier	Bay leaf
コリアンダー	Coriandre	Coriander
バジリコ	Basilic	Basil
シナモン	Cannelle	Cinnamon
丁子	Clou de girofle	Clove
ニンニク	Ail	Garlic
生姜	Gingembre	Ginger
タマネギ	Oignon	Onion
甘草	Réglisse	Licorice

(4)森林木

Forêtier

Forest (Woody)

日本語	フランス語	英語
若い森	Bois vert	Green wood
アカシアの森	Bois d'acacia	Acacia wood
古い森	Bois vieux	Old/Aged wood

木のような	Boisé	Woody
ヒマラヤ杉	Cèdre	Cedar
なら	Chêne	Oak
白檀	Santal	Sandalwood

## (5)芳香性

Balsamique

Balsamic

日本語	フランス語	英語
お香	Encens	Incense
ヴァニラ	Vanille	Vanilla
松	Pin	Pine
樹脂	Résine	Resin
杜松(ねず)	Genévrier	Juniper

## (6)焦臭性

Empyreumatique

Empyreumatic (Toasted, Charred Smoked)

日本語	フランス語	英語
コーヒー	Café	Coffee
カカオ	Cacao	Cocoa
チョコレート	Chocolat	Chocolate
タバコの煙	Fumée	Smoke
煙、燻製の	Fumé	Smoked
カラメル	Caramel	Caramel
グリエ	Grillé	Grilled
タール	Goudron	Tar

## (7)化学物質

Chimique

Chemical

日本語	フランス語	英語
アルコール	Alcool	Alcohol
炭酸ガス	Gaz carbonique	Carbon dioxide
海藻、海の香り、ヨード	Iode	Iodine
硫黄	Soufre	Sulphur
フェノール	Phénol	Phenol
酢酸	Acide acétique	Acetic acid
揮発性	Acide volatil	Volatile acid

## (8)動物

Animal

Animal

日本語	フランス語	英語
なめし革	Cuir	Leather
汗	Sueur	Sweat
燻製肉	Viande fumée	Smoked meat
濡れた犬	Chien mouillé	Wet do
麝香鹿	Musk	Musk
麝香猫	Civetite	Musk-cat
野禽獣	Gibier	Game

【味わい表現】

- (1)アタック  
(2)甘み

Bouche  
Attaque  
Douceur

Palate  
Attack  
Sweetness

日本語	フランス語	英語
極辛口	Brut	Bone dry
辛口	Sec	Dry
やや辛口	Demi-sec	Medium dry
やや甘口	Moelleux	Medium sweet
甘口	Doux	Sweet
極甘口	Liquoreux	Very sweet

- (3)酸味

Acidité

Acidity

日本語	フランス語	英語
さわやかな	Frais	Fresh
生き生きとした	Vif	Vibrant
スムーズな	Gouleyant	Smooth/Agreeable
しなやかな	Souple	Supple

- (4)タンニン

Tanin

Tannin

日本語	フランス語	英語
きめ細かな	Fin, Subtle	Fine, Subtle
ざらついた	Poudreux	Powdery
粗さのある	Robuste	Robust
ヴィロードのような	Velouté	Velvety
シルキーな	Soyeux	Silky
密度の高い	Dense	Dense
堅固な	Ferme	Firm
収斂性のある	Astringent	Astringent
掴まれるような	Agrippant	Grippy

- (4)ボディ、食感、触感

Corp, Sensation en Bouche

Body, Texture, Mouthfeel

日本語	フランス語	英語
たっぷりとした	Ample	Ample
ふくよかな	Charnu	Plump
豊かな	Opulent, Riche	Opulent, Rich
丸みのある	Rond	Rounded
ストレートな	Droite	Straightforward
ジューシーな	Juteux	Juicy
果肉感のある	Pulpeux	Pulpy
かめるような	Chair	Chewy
厚みのある	Épais	Thick
柔らかい	Tendre	Soft
メロウな	Moelleux	Mellow
滑らかな	Coulant	Smooth

## (5)最終的な印象表現

日本語	フランス語	英語
調和の取れた	Harmonieux	Harmonious
しっかりした構成を持つ	Charpenté	Well-structured, Firm
濃縮した	Concentré	Concentrated
優美な	Élégant	Elegant/Graceful
わかりやすい	Accessible	Accessible
親しみやすい	Approachable	Approachable
ニュアンスに富んだ	Nuancé	Nuanced
ほっとする、安らぐ	Reposant	Reassuring
清潔な	Clair	Clean
ピュアな、純潔な	Pur, Net	Pure
控えめな	Discret	Discreet
繊細な	Délicat	Delicate
高貴な	Noble	Noble
一貫性のある	Consistance	Consistency
堅固な	Solide	Solid/Robust
力強い	Puissant	Powerful
厳しい	Austère	Austere
ゆったりとした、豊かな	Généreux	Generous
風味に、幾つもの層がある	Multicouche	Multilayered
精巧な	Élaboré	Elaborated

# 41 ワインと料理（ペアリング）

## 組み合わせの留意点

- ・素材の持つ風味、味わいの強さや余韻の長さを考慮し、バランスの取れたワインを合わせる。
- ・料理の味わいの濃度に合わせる。  
（軽い料理には爽やかで軽快なワインを、味わいが強く余韻の長い料理には重厚なワインを合わせる）
- ・地方料理にはその地方のワインを。  
（個性豊かな伝統料理にはその土地の伝統的に楽しられているワインを合わせる）
- ・料理とワインの組み合わせ  
日本→マリアージュ  
仏→l'accordラコール=協調、harmonieアルモニー=調和  
世界的には→pairingペアリング
- ・良いペアリング
  - 1、料理を引き立てている
  - 2、料理と楽しむことでワインの可能性が広がる
  - 3、店の独自性(魅力)となっている
- ・ペアリングのパターン
  - 1、双方の強弱、風味を合わせる
  - 2、相反する個性の組み合わせ
  - 3、郷土料理にその土地のワイン
- ・考慮すべき要素
  - 1、料理の格
  - 2、季節感
  - 3、テクニカル
  - 4、ストーリー
- ・料理の解析
  - 1、主原料(大きさ/脂質/身質)
  - 2、加熱法(蒸す/茹でる/焼く/煮る/燻す/加熱しない)
  - 3、味付け(油脂/調味料)
  - 4、付け合わせ
    - 主食材との相性が良く、料理の風味を相乗させる
    - 主食材の風味を中和する
    - 料理に季節感を与える
    - 料理に地方色を付ける
    - 料理により価値を与える
    - 料理に彩りを付ける
- ・ペアリングコース
  - 1、ペアリングコースの魅力
    - 皿数の多いコースでも、それぞれに相応するワインを提供できる
    - 様々なワイン、また単体では勧めづらい特殊なワインを提供できる
    - 飲料単価アップ
    - ワインをスマートに任せられる
    - 予算が立てやすい
    - 普段選ばないワインが楽しめる
  - 2、ペアリングワインの注意点
    - ワインをより正確な温度、適切なグラスで提供する
    - きちんとプレゼンテーションする
    - 料理の前に供出する
    - 酒量を配慮する
    - 様々なパターンで構成する
    - ハイライトになるペアリングから考える

類似するワインで被らないよう配慮する  
料理とワイン以外の要素にも目を向ける  
試食(ペアリングチェック)する

◆代表的なフランスの地方料理

地方	料理名	内容
Bordeaux地方 ボルドー	Agneau de Lait アニョー・ド・レ	ポイヤック産乳飲み仔牛
	Entrecôte a la Bordelaise アントルコート・ア・ラ・ボルドレーズ	牛リブロース
	Lamproie à la Bordelaise ランブルワ・ア・ラ・ボルドレーズ	ヤツメウナギの赤ワイン煮
Bourgogne地方 ブルゴーニュ	Boef Bourguignon ブフ・ブルギョニョン	牛肉の赤ワイン煮込
	Coq au Vin コッコ・オー・ヴァン	コッコ・オー・ヴァン (鶏の赤ワイン煮込み)
	Escargots à la Bourguignonne エスカルゴ・ア・ラ・ブルギニョンヌ	エスカルゴ香草入りニンニクバター 風味
	Jambon Persillé ジャンボン・ペルシエ	ハムとパセリのゼリー寄せ
	Oeufs en Meurette ウフ・アン・ムーレット	ポーチドエッグ赤ワインソース仕立 て
Champagne地方 シャンパーニュ	Biscuit Rose de Reims ビスキュイ・ローズ・ド・ランス	カイガラムシから抽出したカルミン 酸でピンクに色付けされたビスケット
	Andouillett アンドウイエット	豚の内臓の腸詰
Loire地方 ロワール	Brochet au Beurre Blanc プロシェ・オ・ブール・ブラン	川かますのブール・ブラン・ソース
	Rillettes de Tours リエット・ド・トゥール	トゥール風豚肉の練りもの (2013年I.G.P.認定)
	Asperges Sauce Mousseline アスペルジュ・ソース・ムスリーヌ	アスペルジュ・ソース・ムスリーヌ
	Carpe à la Chambord カルプ・ア・ラ・シャンボール	鯉のシャンボール風
	Matelote d'Anguilles マトロット・ダンギーユ	ウナギの赤ワイン煮
	Andouillette アンドウイエット	豚の腸詰
	Filet Mignon aux Pruneaux フィレ・ミニョン・オ・ブリュノー	フィレ・ミニョン干しすもも添え
	Tarte Tatin タルト・タタン	リンゴのタルト
Rhône ローヌ地方	Châtaigne d'Ardèche シャテーニュ・ダ・レデッシュ	アルデッシュ特産の栗 2006年A.O.C.取得

地方	料理名	内容
Provence プロヴァンス地方	Tapenade タブナード	アンチョビ、黒オリーブ、ケッパーのペースト
	Salade Niçoise サラダ・ニ・ソワーズ	ニース風サラダ
	Ratatouille ラタトゥイユ	夏野菜のトマト煮込み
	Gigot d'Agneau en Croûte ジゴ・ダニョー・アン・クルット	仔羊もも肉パイ包み
	Bouillabaisse ブイヤベース	マルセイユ名物の魚介の寄せ鍋
Alsace 地方	Foie Gras d'oie フォワグラ	ガチョウのフォワグラ
	Choucroute シュークルート	塩漬けキャベツ
	Kouglof クグロフ	レーズン入りブリオッシュ
	Baeckeoffe (Backenoff) ベックオフ	肉と野菜の白ワイン蒸し焼き
Jura & Savoie ジュラ & サヴォワ地方	Coq au Vin Jaune コック・オ・ヴァン・ジョーヌ	ヴァン・ジョーヌを使った クリーミーな鶏の煮込み
	Écrevisse Sauce Nantua エクルヴィス・ソース・ナンチュア	ざりがにのナンチュアソース
	Mont d'Or モンドール	A.O.P. 認証のチーズ(ウォッシュ) 8/15～翌年3/15 限定生産
	Fondue Jurassienne フォンデュ・ジュラシエンヌ	コンテとアルボアの白ワインを使った チーズフォンデュ
Sud-Ouest 南西地方	Confit de Canard コンフィ・ド・カナール	鴨のコンフィ
	Foie Gras フォアグラ	フォアグラ。ペリゴール名産
	Truffe トリュフ	トリュフ。ペリゴール名産
	Garbure ガルビュール	細かく刻んだ野菜の入ったガスコー ニュ地方のスープ
Languedoc ラングドック地方	Cassoulet カスーレ	肉と白隠元豆の煮込み
	Brandade de Morue ブランダード	鱈とジャガイモのピュレ

#### ◆代表的なイタリアの地方料理

地方	料理名	内容
Valle d'Aosta ヴァッレ・ダオスタ	Costoletta alla Valostana コストレッタ・アッラ・ヴァルドス ターナ	仔牛のカツレツ、フォンティーナチー ズをのせた
	Mocetta モチェッタ	カモシカの生ハム
Piemonte ピエモンテ	Bagna Cauda バーニャ・カウダ	オリーブオイルにアンチョビ、ニンニ クを入れ、火にかけながら野菜にその ソースをつけて食べる
	Brassato ブラザート	牛肉の塊を野菜とともにワインでマ リネして長時間煮込んだもの
	Tartuffo Bianco d'Alba タルトゥーフォ・ビアンコ・アルバ	アルバ名産の白トリュフ
	Agnolotti del Plin アニョロッティ	肉やサラミを詰めたらヴィオリ
	Bra ブラ	D.O.P. 認証のチーズ
	Carpe in Carpione カルペ・イン・カルピオーネ	鮭の南蛮漬

地方	料理名	内容
Lombardia ロンバルディーア	Bresaola ブレサオーラ	牛肉のハム
	Costoletta alla Milanese コストレッタ・アッラ・ミラネーゼ	仔牛のカツレツミラノ風
	Ossobuco alla Milanese オッソブーコ	仔牛のすね肉の輪切りの煮込み
	Risotto alla Milanese リゾット・アッラ・ミラネーゼ	サフラン風味のリゾット
Trentino-Alto Adige トレンティーノ・アルト・アディジ	Risotto con le Mele リゾット・コン・レ・メーレ	りんご入りリゾット
	Strudel ストゥルーデル	りんご、干しぶどう、松の実をロールにした焼き菓子
Veneto ヴェネト	Sarde in Saor サルデ・イン・サオール	イワシの南蛮漬け
	Baccalà alla Vicentina バッカラ・アッラ・ヴィチエンティーナ	干しダラをミルクで煮込んだもの
	Risi e Bisi リージ・エ・ビージ	グリーンピースとベーコン入りリゾット
	Fegato alla Veneziana フェガト・アッラ・ヴェネツィアーナ	仔牛のレバーと玉ねぎの炒め
	Pastissada di Caval パスティッサダ・ディ・カヴァル	馬肉の煮込み
Friuli-Venezia Giulia フリウーリ・ヴェネツィア・ジューリア	Gubana グバーナ	詰め物入りパイ菓子
	Prosciutto de San Daniele プロシュート・デ・サンダニエーレ	サンダニエーレ産生ハム(D.O.P.)
	Frico フリーコ	すりおろしたモンタージョ・チーズで焼いたオムレツ
Emilia-Romagna エミリア・ロマーニャ	Prosciutto e Melone プロシュート・エ・メローネ	パルマ産生ハムのメロン添え
	Cotoletta alla Bolognese コトレッタ・アッラ・ボロニエーゼ	生ハムとチーズをのせて焼いた仔牛のカツレツ
	Tagliatelle alla Bolognese タリアテッレ・アッラ・ボロニエーゼ	タリアテッレ(平らな紐状の pasta) ミートソース
Marche マルケ	Olive Ascolane オリヴェ・アスコラーネ	大粒のグリーンオリーブにミンチ肉を詰めてフライしたもの
	Vincisgrassi ヴィンチスグラッシ	生ハム、パンチェッタ、鶏の内臓などのソースを入れた濃厚なラザーニャ
	Stoccafisso all'Anconetana ストッカフィッソ・アッランコネターナ	トマトで煮た干鱈の料理
Abruzzo アブルッツォ	Maccheroni alla Chitarra マッケローニ・アッラ・キタッラ	キタッラ(四角い手打ち pasta)のミートソース
	Mortadella di Campotosto モルタデッラ・ディ・カンポトスト	中にラードが入っているサラミ
Molise モリーゼ	Tacconi タッコーニ	四角い pasta にミートソースをかけた料理
	Olio Molise オリオ・モリーゼ	D.O.P.オリーブオイル
	Caciocavallo Silano カチョカヴァッロ・シラーノ	ひょうたん形の D.O.P. チーズ

地方	料理名	内容
Puglia プーリア	Agnello al Forno アニェット・アル・フォルノ	仔羊のシンプルなロースト
	Orecchiette con Cima di Rapa オレッキエッテ・コン・チーマ・ディ・ラーパ	耳の型をしたパスタを野菜であえた料理
Liguria リグーリア	Cappon Magro カッポン・マールグロ	大皿の上に10種類近い魚介と野菜のサラダ仕立て
	Ciuppin チュッピン	魚を裏ごししたスープ
Toscana トスカーナ	Cacciucco カッチェッコ	唐辛子、ニンニク、トマト入りの魚のスープ
	Ribollita リボल्लीータ	野菜のスープ
	Crostini クロスティニー	鶏のレバー等のパテをのせたパン
	Bistecca alla Fiorentina ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ	厚切りのTボーンステーキ
Umbria ウンブリア	Porchetta alla Perugina ポルケッタ・アッラ・ペルジーナ	仔豚のハーブ入り丸焼き
	Spaghetti alla Norcina スパゲッティ・アッラ・ノルチーナ	スパゲッティのトリュフ風味
Campania カンパーニア	Bistecca alla Pizzaiola ビステッカ・アッラ・ピッツァイオーラ	仔牛のソテー、トマト、ニンニク、オレガノ風味
	Polpo alla Luciana ポルピ・アッラ・ルチアーナ	長時間トマト等で煮たタコ
	Spaghetti alle Vongole スパゲッティ・アッレ・ヴォンゴレ	アサリのスパゲッティ
Lazio ラツィオ	Abbacchio allo Scottadito アッバッキョ・アッラ・スコッタディート	乳のみ仔羊のアバラ肉を焼いた料理
	Torta di Ricotta トルタ・ディ・リコッタ	リコッタチーズのタルト
	Pollo alla Romana ポッコ・アッラ・ロマーナ	ピーマンとトマトで煮込んだ鶏肉料理
Basilicata バシリカータ	Salame Pezzente サラーム・ペッツェンテ	豚の内臓などのサラミ
Calabria カラブリア	Nduja ンドゥイヤ	唐辛子が入ったサラミ
	Sarde alla Menta サルデ・アッラ・メンタ	ミント風味の鰯の南蛮漬け
	Capretto allo Spiedo カプレット・アッロ・スピエド	串焼きした仔山羊料理
Sicilia シチリア	Farsumagru ファルスマーグル	仔牛肉に詰めものをしたトマト煮込み
	Caponata カポナータ	茄子、トマトなどの野菜の煮込み料理
	Cous cous di pesce クスクス・ディ・ペッシェ	魚介類のソースをかけたクスクス
	Cassata Siciliana カッサータ・シチリアーナ	スポンジケーキにリコッタやドライフルーツを重ねた甘いケーキ
Sardegna サルデーニャ	Bottarga ボッタルガ	からすみ

◆ドイツの地方料理

地方	料理名	内容
ドイツ全域	Sauerkrautザウアークラウト	乳酸発酵したキャベツ
	Winzervesper ヴィンツァーヴェスパー	地元産のハムとチーズの盛り合わせ
	Hering ヘリング	復活祭前の2月から4月にかけての40日間の断食の時期によく食べられる酢漬けのニシン
	Spargel シュパーゲル	アスパラガス。オランダーズソースをかけるのが定番。4月上旬から6月24日までシーズン
	Pfifferlinge プフィッファリング	アンズ茸。6月中旬から秋のジビエの季節まで
	Zwiebelkuchen ツヴィーベルクーヘン	キッシュ。9月上旬から出回る濁り新酒“フェダーヴァイサー”に合わせる
	ムール貝のワイン蒸し	秋から冬にかけての末尾にrのつく月に食べる
Bayern バイエルン	Weißwurst ヴァイスヴルスト	ポイルした白いソーセージ
	Leberknödel レーバークネーデル	牛レバーを挽いたものとパン粉、卵を混ぜて作る団子
	Semmelknödel ゼンメルクネーデル	硬くなったパンと牛乳、バター、卵、炒めたタマネギを混ぜて作る団子
	Böfflamotベフラモット	牛肩肉の赤ワイン煮込み
	Schweinehaxe シュヴァイネハクセ	皮をパリパリにローストした骨付きの豚すね肉
	Eisbeinアイスバイン	塩漬けた豚すね肉を茹でたもの
Franken フランケン	Nürnberger Bratwurst ニュルンベルガー・ブラートヴルスト	細くて白っぽいソーセージ
	Blaue Zipfel ブラウエ・ツィプフェル	ニュルンベルガー・ブラートヴルストをタマネギとワインビネガーと香味野菜のスープで煮込んだもの
Schwaben シュヴァーベン地方	Maultascheマウルタッシュ	ラビオリのよのうなもの
	Käsespätzle ケーゼシュベッツレ	柔らかい卵入りの太麺に、セミハード系チーズをおろして溶かしからめてフライドオニオンを散らしたもの
Hessen ヘッセン	Frankfurter Würstchen フランクフルター・ヴュルスチェン	燻製してあるフランクフルトソーセージ
	Handkäse mit Musik ハントケーゼ・ミット・ムジーク	ワインヴィネガーとタマネギ、キャラウェイシードでマリネした、乳酸で凝固させたチーズ
	Frankfurter Grüne Soße フランクフルター・グリュエネ・ゾーセ	サワークリームに微塵切りにした7種類の香草を混ぜた緑色のソース
Rheinland ラインラント地方	Sauerbratenザウアーブラーテン	酢漬け肉のロースト
	Saumagen ザウマーゲン	豚の胃袋に、塩茹でした豚肉の細切れとじゃがいもやスパイスなどを詰め、熱湯で火を通し、厚切りしてフライパンで炙ったもの
Mosel モーゼル地方	Gräwes グレーヴェス	マッシュドポテトにザウアークラウトとベーコンを和えたもの

◆スペインの地方料理と食材

地方	料理名	内容
La Rioja ラ・リオハ州	Chuletillas de Cordero Lechal チュレティーリヤス・デ・コルデロ・レチャル	剪定した枝で炙り焼きした仔羊肉
	Pochas ポチャス	豆とチョリソの煮込み
	Pimientos Rellenos ピミアントス・レリェーノス	赤ピーマンの肉詰め
Navarra ナバーラ州	Menestra de Verduras メネストラ・デ・ベルドゥラス	ロドーサの D.O.P. に認められている赤ピーマンやベニカル口のアーティチョークなどを用いた野菜の煮込み
	Idiazábal イディアサバル	D.O.P. 認証のチーズ
Aragón アラゴン州	Jamón de Teruel ハモン・デ・テルエル	D.O.P. 認証のテルエルのハモン・セラノ＝生ハム
	Pollo al Chilindrón ポーリョ・アル・チリンドロン	鶏肉と玉ねぎ、トマト、赤ピーマンのチリンドロンソース煮込み
País Vasco バスク州	Marmitako マルミタコ	マグロとジャガイモの煮込み
	Cocochas de Merluza al Pil-Pil ココチャス・デ・メルルーサ・アル・ピルピル	黒鱈のゼラチン質たっぷりの顎肉をニンニクと青唐辛子で煮込んだもの
	Pinchos ピンチョス	バルで出される楊枝で刺したひとつまみ
	Marmitako マルミタコ	マグロとジャガイモの煮込み
Galicia ガリシア州	Pulpo a Feira プルポ・ア・フェイラ	茹蛸とジャガイモに赤唐辛子とオリーブ・オイルをかけた、巡回市に立つ屋台料理
	Caldo Gallego カルド・ガジェゴ	キャベツやジャガイモの入ったスープ
	Empanada エンパナーダ	挽き肉や野菜、チーズなどを入れたパイ
Cataluña カタルーニャ州	Zarzuela サルスエラ	魚介類の煮込み
	Pan con Tomate パン・コン・トマテ	トマトを塗りオリーブ・オイルをかけたパン
	Escalivada エスカリバーダ	焼き野菜
	Fideuá フィデウワ	パスタのパエリャ
	Calçots カルソツ	ネギの丸焼き。冬の名物料理。トマトとアーモンドなどで作ったロメスコソースをつけて食べる
	Crema Catalana クレマ・カタラーナ	表面に砂糖をまぶし炙ってカラメル常にしたカスタードのデザート。フランスのクレーム・ブリュレのようなもの
	Butifarra ブティファラ	豚の腸詰。豚の血を混ぜたブティファラ・ネグラもある
Valencia バレンシア州	Paella パエリャ	鶏肉や野菜を入れ、サフランで色付けて炊き込んだ米料理。パエリャはバレンシア発祥の料理で、本来バレンシア語でフライパンを意味する
	Turrón トゥロン	アラブ由来のアーモンド菓子

地方	料理名	内容
Murcia ムルシア州	Arroz de Calasparra アロス・デ・カラスパラ	D.O.P.認証のカラスパラの米
	Arroz Cardozo アロス・カルドソ	だし汁で米を調理したりゾット風の米料理
	Paella パエリヤ	魚介類その他幅広いレシピのパエリア
	Ñora ニョラ	乾燥赤パプリカのスパイス
Castilla y León カスティーリヤ・イ・レオン州	Lechazo de Castilla y León レチャソ・デ・カスティーリヤ・イ・レオン	I.G.P.認証の乳飲み仔羊の竈焼き
	Cocido Maragat コシード・マラガト	レオン地方の豆と豚肉の煮込み
	Cochinillo de Segovia コチニーリョ・デ・セゴビア	セゴビアの子豚の丸焼き
	Jamón de Guijuelo ハモン・デ・ギフエロ	D.O.P.認証のハモン・イベリコ
	Cecina de León セシナ・デ・レオン	I.G.P.認証の牛や馬の干し肉
	Botillo del Bierzo ボティーリョ・デル・ビエルソ	I.G.P.認証の腸詰ソーセージ
Madrid マドリッド州	Cocido Madrileño コシード・マドリレーニョ	肉や腸詰類にひよこ豆入りの煮込み
	Callos カリョス	牛モツ煮込み
	Churros チュロス	細長い揚げパン
Castilla la Mancha カスティーリヤ・ラ・マンチャ州	Pisto Manchego ピスト・マンチェゴ	野菜の煮込み
	Gachas ガチャス	ベーコンやチョリソの端切れとエンドウマメの一種アルモルタの粉を溶き、煮詰めた粥状のもの
	Migas ミガス	1日経ったパンを水に浸し、ニンニク、パプリカ、オリーブ・オイルで調理し、チョリソなどを加えたもの
	Sopa de Ajo ソパ・デ・アホ	ニンニクと食べ残しのパンを炒めて煮たスープ
	Bizcocho Borracho ビスコーチョ・ボラーチョ	シナモン風味のスポンジケーキにマラガ酒を加えたシロップを浸み込ませた「酔っ払いのケーキ」
	Azafrán de la Mancha アサフラン・デ・ラ・マンチャ	D.O.P.認証のサフラン
Extremadura エクストレマドゥーラ州	Perdices a la Alcántara ペルディセス・ア・ラ・アルカントラ	アルカントラ風ヤマウズラのワイン煮込み
	Jamón de Ibérico ハモン・デ・イベリコ	イベリコ豚の生ハム。 *イベリコ豚:イベリア種100%純血、またはイベリア種とデュロック種を交配した豚。放牧で飼育し、どんぐりを食べて育った最高級のもは Bellota ベジョータ、穀物飼料で育ったものを Cebo セボと呼ぶ。
	Chorizo de Ibérico チョリソ・デ・イベリコ	粗挽きにしたイベリコ豚にパプリカなどを加え腸詰にし長期熟成させたサラミ)

地方	料理名	内容
Andalucía アンダルシア州	Gazpacho ガスパチョ	トマトを主体にパン、キュウリ、ニンニク、オリーブ・オイルとヴィネガーで作る、夏の冷たいスープ
	Salmorejo サルモレホ	トマト以外の野菜を用いず、パンを多く用いるピューレ状の冷たいトマトスープ
	Pincho Moruno ピンチョ・モルーノ	モロッコ風串焼き肉
	Huevos a la Flamenca ウエボス・ア・ラ・フラメンカ	卵と色鮮やかな野菜料理
	Jamón de Los Pedroches ハモン・デ・ロス・ペドロチェス	コルドバ県北部の一部標高300mを越える土地を含む市町村で放牧飼育されるD.O.P.認証のイベリコ豚の生ハム
	Jamón de Jabugo ハモン・デ・ハブーゴ	ウエルバ県の指定市町村で放牧飼育されるD.O.P.認証のイベリコ豚の生ハム
Islas Baleares バレアレス諸島	Caldereta de Langosta カルデレタ・デ・ランゴスタ	ロブスターの煮込み
	Sobrasada ソブラサーダ	黒豚のソーセージ
	Coca コカ	薄いピザのようなもの
	Ensaïmada エンサイマーダ	粉砂糖のかかったパイ
Islas Canarias カナリア諸島	Papas Arrugadas パパス・アルガダス	塩茹でしたジャガイモ
	Mojo Picón モホ・ピコン	ニンニクとパプリカやクミン、柑橘類の果汁、オリーブ・オイルでつくる辛味のあるソース
	Mojo Verde モホ・ベルデ	モホ・ピコンにコリアンダーなどハーブを加えたソース

## ◆その他の国々の地方料理

### 南アフリカ共和国

- Bobotie ボボティ(南アフリカ版ミートローフ)
- Braai ブライ(ゲームミートを使ったバーベキュー)
- Biltong ビルトン(鹿肉などで作るジャーキー)
- Boerewors ブルボス(長いソーセージをぐるぐる巻いた物)

### オーストリア

- Gulasch グラーシュ(仔牛や牛肉のパプリカ煮込み)
- Gebackenes Kalbshrin ゲバックネス・カルプスヒルン(仔牛の脳みそのフライ)
- Blutwurst ブルートヴルストの豚の血のソーセージ)
- Stelze シュテルツェ(豚の骨付き肉のロースト)

### ブルガリア

- Snejanka スネジャンカ(水切りしたヨーグルトにみじん切りしたキュウリやディルなどを混ぜたサラダ)
- Shopska Salata ショプスカ・サラダ(トマト・キュウリなどにシレネというホホワイトチーズをすりおろしてかける。この白、緑、赤の3色でブルガリアの国旗を表している)
- Tarator タラトル(ヨーグルトの冷製スープ)
- Bob Chorba ボップ・チョルバ(トマトで煮込んだ白インゲンのスープ)
- Kyfte キュフテ(ブルガリア風ハンバーグ)
- Sarmi サルミ(ブルガリア風ロールキャベツ)
- Shishche シシチェ(串焼き)
- Nadenitsa ナデニツァ(ソーセージ)
- Moussaka ムサカ(ジャガイモと挽き肉のオープン焼き)
- Banista バニツァ(極薄のパイ生地で包み焼いたもの)
- Kavarma カヴァルマ(豚肉に玉ねぎやトマトを加えた煮込み)
- Gyuvech ギュヴェッチ(豚肉とジャガイモや野菜とともにオープン焼きにしたシチュー)

### チリ

- Ceviche セビーチェ(魚介類のレモン果汁和え)
- Machas a la Parmesana マチャス・ア・ラ・パルメザナ(マチャ貝にパルメザンチーズを掛けて貝ごと焼いたもの)
- Caldillo de Congrio カルディージョ・デ・コングリオ(アナゴの切り身のスープ)
- Empanada エンパナーダ(具の入ったパン)
- Pastel de Choclo パステル・デ・チョコクロ(トウモロコシのグラタン)
- Humitas ウミタス(クリーム状にしたトウモロコシにバジルを加え、トウモロコシの葉で包んで蒸したもの)

### ジョージア

- Shkmeruli シュメルリ(鶏肉をニンニク、バター、牛乳とともに煮込む鍋料理)
- Shotis ショティ(ナンのようなもの)
- Khinkali ヒンカリ(小籠包のようなもの)
- ・カヘティ地方(重厚な料理)
  - Mtsvadi ムツヴァディ(ブドウ樹で焼いた牛や豚のグリル)
- ・イメレティ地方(軽めの料理)
  - Khachapuri ハチャプリ(ハーブ、野菜、クルミ、チーズを詰めて焼いたピザのようなもの)

### ギリシャ

- Tzatziki ジャジキ(キュウリ入りヨーグルトのディップ)
- Taramosalata タラモサラダ(ポテトと魚卵のディップ)
- Saganaki サガナキ(フライパンでチーズを焼いたもの)
- Dolmadakia ドルマダキア(米や肉などの具をブドウの葉で包んだもの)
- Moussaka ムサカ(ナスのスライス、ジャガイモ、挽肉、トマトソースを順に重ねた上にベシャメルソースをかけてオープンで焼いたもの)
- Souvlaki スブラキ(ピタパンにロースト肉の薄切りを挟んだもの)

## 42 世界のチーズ

### チーズの定義

- ・乳を原料として乳酸菌や凝乳酵素などによって凝固させ、ホエイ(乳清)の一部を取り除いたもの
- ・乳酸菌やカビなどの微生物で発酵・熟成させたもの。
- ・日本では食品衛生法に基づく。  
『乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(乳等省令)』で  
「チーズとはナチュラルチーズ\*1及びプロセスチーズ\*2をいう。」と定義されている。

#### 1,ナチュラルチーズ

- ・乳、バターミルク、クリームまたはこれらを混合したもの
- ・一部のたんぱく質を酵素その他の凝固剤により凝固させた凝乳からの乳清の一部を除去したもののまたはこれらを熟成したもの
- ・乳等を原料として、たんぱく質の凝固作用を含む製造技術を用いて製造したもの

#### 2,プロセスチーズ

- ・ナチュラルチーズを粉砕し、加熱溶融し、乳化したもの

### チーズの歴史

- ・野生動物(羊、山羊、牛等)の家畜化によって肉利用として飼われた反芻動物から搾乳→後に乳利用文化
- ・メソポタミア文明で誕生とされている(搾った乳を器に入れホエイを漉して造られていた)
- ・ロワール河流域でのトゥール・ポワチエの戦いの際にイスラム教徒達が置き去りにした山羊からシェーブルを造るようになった
- ・世界のチーズの生産量は約1,970万t(乳業年鑑2020年版)  
第1位アメリカ 590.8万t 2位ドイツ 233.9万t 3位フランス 233.9万t

### ナチュラルチーズの分類

チーズの分類	仏/英 表記	特徴
フレッシュタイプ	仏:Fromage frais 英:Fresh Cheese	ホエイを排出しただけの熟成していない作りたてのチーズ
ソフトタイプ	仏:Fromage à pâte molle 英:Soft Cheese	白カビタイプ、ウォッシュタイプ、シェーブルなどの軟らかいタイプのチーズ
白カビタイプ	仏:Fromage à pâte molle croûte fleurie 英:Bloomy Rind Cheese	フランスでは白カビタイプのみならず酵母による自然な表皮のソフトチーズもこの分類に入る
ウォッシュタイプ	仏:Fromage à pâte molle à croûte lavée 英:Washed Rind Cheese	ミルクにリネンス菌を混ぜる⇒型に入れてホエイを排出⇒加塩⇒表面を塩水or酒で洗いながら熟成させる

チーズの分類	仏/英 表記	特徴
シェーブルタイプ	仏: Fromage de chèvre 英: Goat Cheese	山羊乳製チーズ。山羊のミルクはタンパク質や脂肪球が小さく、さらさらとしているため飲用乳としても向いている。(しかし大型チーズが造りにくい為小型チーズが多い)カロテンがない為真っ白い生地が特徴。酸味を和らげるためにポプラの木炭の粉がまぶされたものもある
青カビタイプ	仏: Fromage à pâte persillée 英: Blue Cheese	青カビ菌(代表的なのはペニシリウム・ロックフォルティ)を混ぜ、内部に繁殖させて仕上げる。 特徴: もろく崩れやすい。耐塩性がある為塩味を強く仕上げている。青カビの出す脂肪分解酵素によりピリッとしたシャープで刺激的な風味。
非加熱圧搾タイプ=セミハードタイプ	仏: Fromage à pâte pressée non cuite 英: Pressed Uncooked Cheese	加熱せず(温度を40℃以上にしない)にプレスしたチーズ
加熱圧搾タイプ=ハードタイプ	仏: Fromage à pâte pressée cuite 英: Pressed Cooked Cheese	温度を40℃以上にあげて水分の放出を促し引き締まった生地となる。⇒長期熟成に向くアルプスを始めとする山岳地帯に多い。ちなみに半加熱圧搾とは40℃以上50℃未満で造るチーズをいう
パスタフィラータタイプ	伊: Pasta filata 英: Stretched Curd/Curd Stretching	

## チーズに関する法律

### ①歴史

- ・1952年主要チーズ生産国8カ国が「ストレーザ協定」を締結。  
(フランス、イタリア、スイス、オーストリア、オランダ、デンマーク、スウェーデン、ノルウェー)
- ・その後フランスのA.O.C、イタリアのD.O.Cが整備された。
- ・1992年EUがA.O.CやD.O.C制度をベースにEUの品質保証システムを創設。
- ・EUに未加盟のスイスは2000年より独自にA.O.C制度を創設。

### ②EUの品質認証マーク

〈原産地呼称保護 P.D.O.〉

特定の地理的領域で受け継がれたノウハウに従って生産・加工・製造された農産物、食品、飲料が対象。  
製法や産地を保護するものの中で認証条件が最も厳しい。

英:P.D.O./仏:A.O.P. /伊:D.O.P.

〈地理的表示保護 P.G.I.〉

特定の地理的領域と密接に関連した農産物、食品、飲料が対象。

英P.G.I. /仏:I.G.P /伊:I.G.P.

〈伝統的特産品保証 T.S.G.〉

伝統的なレシピや製法に基づいて製造された製品であることを保証する。

〈EU産有機農産物マーク Organic Farming〉

食品の原産地と品質がEUの有機農産物の規定に準拠していることを証明する。

### ③フランスの原産地呼称統制制度A.O.C.

- ・I.N.A.O.が許可を出している。

・チーズが現在46種、バターが3種、クリームが2種認定されている。

④イタリアの原産地名称保護制度D.O.P.

・チーズは現在55種、I.G.P.が2種、S.T.G.が1種認定されている。

## フランスの主要A.O.P.チーズ

- ・フランスでは1つの村に1つのチーズがあるといわれている。
- ・2018年：年間チーズ生産量は約172.4万t(ただし牛乳製チーズのみ)
- ・2018年：年間チーズ販売量は約202,317t (乳業年鑑2020年版より)

### Normandieノルマンディー地方(「緑の油田」といわれるほど放牧地が多く乳製品産業が盛ん)

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
白カビ	牛	Camembert de Normandie カマンベール・ド・ノルマンディー	赤 白 他 Cru Beaujolais Bourgogne Cidre,Pommeau de Normandie
		Neufchâtel ニューシャテル	赤 白 他 Cru Beaujolais Bourgogne Cidre,Pommeau de Normandie
ウオッシュュ	牛	Pont-l'Evêque ポン・レヴェック	赤 他 Haut-Médoc Cidre,Pommeau de Normandie
		Livarot リヴァロ	赤 他 Haut-Médoc Pommeau de Normandie, Calvados

### Île-de-Franceイル・ド・フランス地方

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
白カビ	牛	Brie de Meaux ブリ・ド・モー	赤 白 Côte de Beaune, St-Émilion, Pomerol Champagne,Bourgogne
		Brie de Melun ブリ・ド・ムラン	赤 白 St-Émilion, Pomerol , Gaillac Bourgogne

Loireロワール地方 (南仏と並びシェーブルの名産地)

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
シェーブル	山羊	Sainte-Maure de Touraine サント・モール・ド・トゥーレーヌ	赤 口 白 Touraine, Valençay, Chinon Touraine Mousseux, Touraine, Valençay, Chinon Touraine Mousseux, Touraine, Valençay, Chinon, Touraine (+コミューン) Montlouis-sur-Loire
		Selles-sur-Cher セル・シュール・シェール	赤 口 白 Touraine, Touraine Gamay, St-Nicolas-de Bourgueil Touraine Mousseux, Touraine, Valençay, Chinon Touraine Mousseux, Touraine Touraine (+コミューン) Montlouis-sur-Loire, Valençay, Chinon
		Valençay ヴァランセ	赤 口 白 Valençay, Touraine Valençay, Touraine Valençay, Touraine Valençay, Touraine
		Poulligny-Saint-Pierre ピュリニー・サン・ピエール	赤 口 白 Valençay, Touraine Valençay, Touraine Valençay, Touraine
		Chavignol ジェヴィニョル/ Crottin de Chavignol クロタン・ド・ジェヴィニョル	赤 口 白 Sancerre, Coteaux du Giennois Sancerre, Coteaux du Giennois Sancerre, Coteaux du Giennois

Charentes-Poitouシャラント・ポワトゥー地方

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
シェーブル	山羊	Chabichou du Poitou シャビシュー・デュ・ポワトゥー	赤 口 白 他 Haut-Poitou, Touraine, Touraine Gamay, Chinon Haut-Poitou, Touraine Haut-Poitou, Touraine Pineau des Charentes

※Charentes-Poitou産バター"Beurre Charentes-Poitou""Beurre des Charentes""Beurre des Deux-Sèvres"もA.O.P.取得

Thiérache-Flandre北部ティエラッシュ地方、フランドル地方

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
ウオッシュ	牛	Maroilles マロワール/ Marolles マロル	赤 白 他 St-Émilion, Pomerol, Alsace Pinot Noir Gewürztraminer, Pinot Gris Bière ambrée

◎A.O.P.以外だが、日本で人気のミモレット(非加熱圧搾)もこの生産地域

Alsace-Lorraineアルザス、ロレーヌ地方

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
ウオッシュ	牛	Munster マンステール/ Munster-Géromé マンステール・ジェロメ	赤 白 他 Alsace Pinot Noir Gewürztraminer, Pinot Gris Bière ambrée

Champagneシャンパーニュ地方

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
白カビ	牛	Chaource シャウルス	赤 口 白 Champagne,Rosé des Riceys, Bourgogne Champagne,Bourgogne
ウオッシュ	牛	Langres ラングル	赤 口 白 他 Côte de Beaune Champagne Champagne,Bourgogne Ratafia de Champagne, Marc de Champagne

Bourgogneブルゴーニュ地方

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
ウオッシュ	牛	Epoisses エポワス	赤 白 他 Côte de Nuits Meursault Marc de Bourgogne
シェーブル	山羊	Charolais シャロレ  Mâconnais マコネ	赤 口 白 赤 口 白 Bourgogne,Beaujolais Bourgogne Rully Mâcon,Beaujolais Mâcon Mâcon-Villages,Pouilly-Fuisse

Franche-Comté/Juraフランシュ・コンテ地方(ジュラ地方)

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
加熱圧搾	牛	Comté コンテ	赤 口 白 他 Arbois,Côte du Jura Arbois,Côte du Jura Crémant du Jura, L'Etoile,Côte du Jura,Arbois Vin Jaune
非加熱圧搾	牛	Morbier モルビエ	赤 口 白 Arbois Arbois Côte du Jura, Arbois
ウオッシュ	牛	Mont d'Or モンドール/ Vacherin du Haut-Doubsヴァ シュラン・デュ・オー・ドゥー	赤 口 白 Arbois,Cru Beaujolais Arbois Crémant du Jura,Côtes du Jura,Arbois

Vallée du Rhôneローヌ渓谷地方

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
シェーブル	山羊	Rigotte de Condrieu リゴッ ト・ド・コンドリュエ	赤 口 白 Beaujolais Tavel Côtes du Rhone
シェーブル	山羊	Picodon ピコドン	赤 口 白 Beaujolais Tavel Côtes du Rhone

Provence プロヴァンス地方

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
シェーブル	山羊	Banon バノン	口 白 Côteau d'Aixen Provence,Côtes de Provence Côteau d'Aixen Provence,Côtes de Provence

### Savoie サヴォワ地方

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
非加熱圧搾	牛	Reblochon ルブロション/ Reblochon de Savoie ルブロショ・ド・サヴォワ	赤 Vin de Savoie 口 Vin de Savoie 白 Vin de Savoie+Cru (Abyes, Apremont, Chignin, crepy)
半加熱圧搾	牛	Abondance アボンダンス	赤 Vin de Savoie 口 Vin de Savoie 白 Vin de Savoie+Cru (Abyes, Apremont, Chignin, crepy)
加熱圧搾	牛	Beaufort ボーフォール	赤 Vin de Savoie 口 Vin de Savoie 白 Roussette de Savoie, Vin de Savoie+Cru 他 (Abyes, Apremont, Chignin, crepy) Vin Jaune

### Auvergne オーヴェルニュ地方

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
青カビ	牛	Bleu d'Auvergne ブルー・ドーヴェルニュ	赤 Côtes du Rhône南部 白 Sauternes, Jurançon 他 Rasteau, Banyuls, Rivesaltes
非加熱圧搾	牛	Fourme d'Ambert フルム・ダンベール	
非加熱圧搾	牛	Cantal カンタル	赤 Côtes d'Auvergne, Côte Roannaise 口 Côtes d'Auvergne, 白 Graves, Bourgogne, Côtes d'Auvergne
非加熱圧搾	牛	Saint-Nectaire サン・ネクテール	赤 Côtes d'Auvergne, St-Émilion, Pomerol 口 Côtes d'Auvergne 白 Côtes d'Auvergne, Bourgogne

### Occitanie オクシタニー地方(旧ルエルグ地方)

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
青カビ	羊	Roquefort ロックフォール	赤 Côtes du Rhône南部 白 Sauternes, Jurançon, Pacherenc du Vic Bilh 他 Rasteau, Banyuls, Rivesaltes
青カビ	牛	Bleu des Causses ブルー・デー・ コース	赤 Côtes du Rhône南部 白 Sauternes, Jurançon, Pacherenc du Vic Bilh 他 Rasteau, Banyuls, Rivesaltes

### Pays Basque-Béarn バスク地方&ベアルン地方

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
非加熱圧搾	羊	Ossau-Iraty オッソー・イラティ	赤 Irouléguay, Madiran, Cahors, Haut-Médoc 口 Irouléguay 白 Jurançon Sec, Pacherenc du Vic Bilh

### Corse コルシカ島

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
ホエイフ レッシュ	羊+ 山羊	Brocciu ブロッチュ/ Brocciu Corse ブロッチュ コルス	口 Vin de Corse 白 Vin de Corse 他 Muscat du Cap Corse

## イタリアの主要D.O.Pチーズ

- ・イタリアチーズの生産量は130万8030t((2018年)
- ・北部は牛乳製が多い
- ・中部南部は乾燥し、牧草地が少ないため羊が多い。
- ・カンパーニャ州では水牛が飼われ、アルプス山岳地帯ではハード系大型チーズが主流。

### Piemonte ピエモンテ州

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
非加熱圧搾	牛主体	Castelmagnoカステルマーニョ	赤 Barolo, Barbaresco
	牛主体	Braブラ	赤白 Langhe Langhe
	牛主体	Rascheraラスケーラ	赤白 Langhe Langhe
ソフト	半分以上山羊	Robiola di Roccaverano ロビオラ・デイ・ロッカヴェーラ	赤白 Brachetto d'Acqui Asti, Moscato d'Asti, Gavi

### Lombardia ロンバルディア州

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
青カビ	牛	Gorgonzolaゴルゴンゾーラ	赤白 Ghemme, Brachetto d'Acqui Recioto di Soave,Asti,Moscato d'Asti
ソフト	牛	Quartirolo Lombardo クアルティローロ・ロンバルド	赤 Oltrepò Pavese 白 Franciacorta Franciacorta, Oltrepò Pavese Cortese
ソフト (ウオッシュ)	牛	Taleggioタレッジョ	赤 Oltrepo Pavese 白 Franciacorta Franciacorta, Oltrepò Pavese Cortese
	牛	Salva Cremasco サルヴァ・クレマスコ	赤 Oltrepò Pavese 白 Franciacorta Franciacorta,Oltrepò Pavese Cortese

### Emilia Romagna エミリア・ロマーニャ州(一部ロンバルディア州、ポー川右岸とレノ川の左岸)

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
加熱圧搾	牛	Parmigiano Reggiano パルミジャーノ・レッジャーノ	赤 Reggiano
			赤微発 Lambrusco di Sovbara Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
			白 Colli di Parma

### Sardegna サルデーニャ島

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
半加熱圧搾	羊	Pecorino Sardo ペコリーノ・サルド	赤 白 Monica di Sardegna Vermentino di Gallura
非加熱圧搾	羊	Fiore Sardo フィオーレ・サルド	赤 白 Monica di Sardegna Vernaccia di Oristano

### Toscana トスカーナ州

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
非加熱圧搾	羊	Pecorino Toscano ペコリーノ・トスカーノ	赤 白 Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano Pomino, Vernaccia di San Gimignano

### Campania カンパーニア州

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
パスタ・フィ ラータ	水牛	Mozzarella di Bufala Campana モッツアレラ・デイ・ブーフアラ・ カンパーナ	白 Falerno del Massico, Vesuvio

中～南部5州 (Molise モリーゼ州、Campania カンパーニア州、Puglia プーリア州、Basilicata バジリカータ州、  
Calabria カラーブリア州)

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
パスタ・フィ ラータ	牛	Caciocavallo Silano カチョカヴァッロ・シラーノ	赤 白 Ciro, Aglianico del Vulture Greco di Tufo, Cirò

### Sicilia シチリア州

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
パスタ・フィ ラータ	牛	Ragusano ラグザーノ	赤 Cerasuolo di Vittoria
非加熱圧搾	羊	Pecorino Siciliano ペコリーノ・シチリアーノ	赤 白 Cerasuolo di Vittoria, Etna Sicilia
		Piacentinu Ennese ピアチェンティーニ・エンネーゼ	赤 白 Cerasuolo di Vittoria, Etna Sicilia

## スペインの主要D.O.Pチーズ

### La Mancha ラマンチャ地方

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
非加熱圧搾	羊	Queso Manchego ケソ・マンチェゴ	赤 白 他 La Mancha, Veldepeñas La Mancha, Veldepeñas Sherry Fino

## País Vasco-Navarra バスク&amp;ナバーラ州

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
非加熱圧搾	羊	Idiazábalイディアサバル	赤 口 白 他 Rioja, Navarra Rioja Navarra Rioja Navarra, Chacolí de Getaria Sherry Fino

## その他の国々の主要チーズ

タイプ	乳種	A.O.P.チーズ名	相性ワイン
ポルトガル			
ソフトタイプ	羊	Queijo Serra da Estrela ケイジョ・セーラ・ダ・エストレーラ	Beira Interior,Dão
ベルギー			
ウォッシュ	牛	Fromage de Herve フロマージュ・ド・エルヴ	赤: Bière blanche, Bière ambrée 白: Gewürztraminer, Pinot Gris
オランダ			
非加熱圧搾	牛	Noord-Hollandse Gouda ノールト・ホランツェ・ハウダ	Beer
非加熱圧搾	牛	Noord-Hollandse-Edammer ノールト・ホランツェ・エダメル	Beer
ドイツ			
加熱圧搾	牛	Allgäuer Emmentaler アルゴイヤー・エメンターラー	Bereich Bodeusee
オーストリア			
加熱圧搾	牛	Tiroler Almkäse チロラー・アルムケーゼ	赤: Tiroler wine, Zweigelt 白: Tiroler wine, Pinot Blanc, Welschriesling
英国			
非加熱圧搾	牛	West Country Farmhouse Cheddar Cheese ウエスト・カントリー・ファーム ハウス・チェダーチーズ	赤: Bordeaux, Médoc 他: Cider, Cider Brandy
青カビ	牛	Blue Stilton Cheese ブルー・スティルトン・チーズ	他: Port, Madeira
ギリシャ			
フレッシュ	羊主 体・ 山羊	Feta フェタ	口ゼ/口ゼ発: Amyntaio 白: Santorini
スイス			
加熱圧搾(ハード)	牛	Gruyère グリュイエール	白: Neuchâtel, La côte, Lavaux
加熱圧搾(ハード)	牛	Emmentaler エメンターラー	白: Beru, Luzern, Zürich, Thurgau
加熱圧搾(セミハード)	牛	Tête de Moine テット・ド・モワンヌ	白: Neuchâtel, La côte, Lavaux
日本			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本のチーズの需給状況は2020年度のチーズの総消費量は約36万t。10年で10万t,2010年比138%の総消費増加となっている</li> <li>・国民一人当たりのチーズの消費量は約2.8kg</li> <li>・日本における地理的表示(G.I.)</li> <li>「十勝モールウォッシュ」が申請しているが、25年の実績がないと認定されない。地理的表示認定第1号が期待される</li> <li>・全国のチーズ工房(大手乳業メーカーを除く)の数は2020年度332軒、この15年間に3倍以上に増加している</li> </ul>			

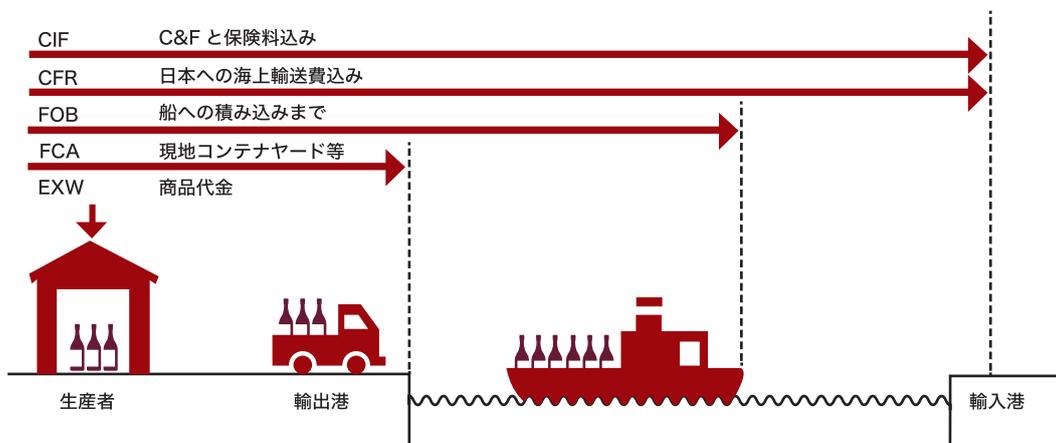
# 43 ワインの購入・保管・熟成・販売

## ワインの購入

- ・飲食店、酒販店、インポーターという立場によって、購入ポイントが異なる。
- ・Allocation アロケーション(割当数量)  
人気の高い生産者や銘柄については購入できる分量が決まっていること。
- ・Primeur プリムール取引  
フランス、ポルドー地方独自の特殊な取引。  
前年度収穫されたブドウから造られた樽ワインを試飲し、先物的に売買取引する。

### ◎輸入取引条件

- ①EXW=Ex Works(Ex.Cellar)工場渡し条件  
蔵出し価格。買い手は生産者のセラーから自らの費用とリスクで商品を引き取る
- ②FCA=Free Carrier 運送人渡し条件  
輸出地でインポーター指定の運送人に貨物を引き渡す条件。船積みは輸入者。
- ③FOB=Free On Board 本船渡し条件  
FCA+船舶への貨物積込料
- ④CFR(C&F)=Cost and Freight運賃込み条件  
FOB+海上輸送運賃
- ⑤CIF=Cost,Insurance and Freight 運賃・保険料込み条件  
CFR+海上貨物保険料



### ◎輸送

- 輸送コンテナの種類
  - ・現在のコンテナの主流は40フィート
  - <リーファーコンテナ>
  - ・温度調節付きコンテナ
  - ・40フィートコンテナで約800c/s
  - <ドライコンテナ>
  - ・温度管理不可
  - ・20フィートコンテナで約1000c/s、40フィートコンテナで1200~1300c/s
- コンテナの輸送方法
  - <FCL=Full Container Load>
  - コンテナごとを使用する場合には、生産者のところでワインを積み、コンテナごと港へ。
  - <LCL=Less Container Load>
  - 少量の場合、トラックで港に運び、他の荷物と混載する。

### ◎保険

- ・ワインには破損事故の他、口漏れ事故の可能性にも備えるべき。
- ・輸入関税、酒税など支払い後に不良品が見つかった場合でも基本返金はない。
- ・海上保険のDUTY CLAUSEは掛け金が高くなる。

### ◎船積み必要書類

- ①Invoice インボイス=Facture ファクチュール  
生産者作成の納品書兼請求書
- ②B/L=Bill of Lading (船荷証券)  
船会社発行の有価証券
- ③分析証明書  
厚生労働省で認可された外国公的検査機関の証明書にインボイスを添え、厚生労働大臣 に提出し、輸入の許可を得る。有効期限1年。
- ④パッキングリスト  
内容証明書。インボイスと兼用される場合も多い。
- ⑤貨物海上保険証券  
CIFの場合には生産者から送付してもらう。

### ◎決済方法

- ①信用状取引 (Letter of Credit)  
輸入者の取引銀行が発行する信用状により、発行銀行が荷為替手形の支払いを確約する
- ②信用状なし取引  
輸入者の信用状況が良好で代金回収リスクが低い場合。
- ③送金決済、電信送金 (TT Remittance)  
輸出者、輸入者間で協議の上、前払い後払いを決める
- ④ネットティング  
相互に売買のある物同士の手法。差額のみで決済。

### ◎通関

- ①直輸入通関 (IC=Import for Consumption)  
直ちに国内販売のため、納税し内国貨物とする
- ②保税倉庫入れ通関 (IS=Import for Storage)  
すぐには納税せず、保税倉庫に蔵置したまま輸入許可を取る。倉置期間は最大2年間。
- ③保税倉庫出し通関 (ISW=Import from Storage Warehouse)  
IS通過した貨物に納税し内国貨物とする  
注意: 輸入手続きは到着後3ヶ月以内  
輸入にかかる税金は関税、酒税、消費税

### ◎添加物規制事項

添加物	使用目的	規制(ワイン1kgに対し)
亜硫酸塩(SO2)	酸化防止剤・保存料	0.35g/kg未満
ソルビン酸	保存料	0.20g/kg以下
スクラロース	甘味料	0.40g/kg以下
アセスルファムカリウム	甘味料	0.50g/kg以下
カルボキシメチルセルロース	安定剤・増粘剤	2%以下
二炭酸ジメチル(2020年認可)	殺菌料	0.20g/kg以下
L-アスコルビン酸	酸化防止剤	限量規定なし
アラビアガム(アカシア)	乳化剤・安定剤	限量規定なし

### ◎ボトルステッカー

ワイン輸入業者は酒税法、食品衛生法などの規定により、また税関の指導により、下記項目を明記したステッカーをボトルに添付しなければならない。

<義務>

- (1)輸入者の氏名、または名称
- (2)輸入者の住所
- (3)取引先の所在地
- (4)容器の容量
- (5)酒類の品目
- (6)原産国名
- (7)アルコール分
- (8)発泡性
- (9)食品添加物
- (10)未成年者の飲酒防止の表示(義務表示)
- (11)識別表示

<任意>

- (12)妊産婦の飲酒に対する注意表示
- (13)有機などの表示

## ワインの保管・熟成

### ◎ワインの保管

長期にわたる熟成を目的にした保管と作業の効率化を優先しながら品質を保つ保管がある。

<熟成させる保管:倉庫やセラー>

- ・年間を通して12~15度、温度変化が少ないところ。
- ・湿度70~75%
- ・暗所。必要な時のみ白熱電灯やLED使用。
  - ・エアコンの冷気が直接当たらないところ
- ・振動や異臭のあるところを避ける
- ・コルク栓のボトルは寝かせる
- ・倉庫にはコルク臭の原因となるTCAは排除。

<品質を保つ保管:デイセラー>

- ・白赤別の温度管理。白10度、赤15度
- ・紫外線カットガラス
- ・低振動、低騒音

### ◎飲み頃について

以下の要素が多い(強い)ほど、熟成のスピードは遅くなる。

- ・有機酸
- ・アントシアニン、フラボノイド、タンニンなどを含むポリフェノール
- ・残存糖分
- ・アルコール度数
- ・グリセリン等、糖以外のエキス分
- ・遊離亜硫酸

### ◎ワインの一般的熟成年数

Nouveauヌーボー	1年
Rose ロゼ	1~3年
Bordeauxボルドー	白 2~5年、上級3~30年、甘3~80年 赤 4~10年、上級5~50年
Bourgogneブルゴーニュ	白 2~6年 上級4~30年 赤 2~8年 上級4~30年
Champagneシャンパーニュ	NV 2~5年、ミレジメ4~30年
Loire ロワール	白 (辛)2~5年、(甘)3~80年
Rhone ローヌ	白 2~10年、赤 2~50年

Vin Jaune ヴァン・ジョーヌ	黄 7~80年
Alsace アルザス	(辛)2~5年 (甘)3~80年
Rhein ライン、Mosel モーゼル	(辛)2~10年 (甘)5~80年
日本	白 2~10年 赤 2~30年

※ワインのポテンシャル、状態によって変わるのであくまでも目安に。

## ワインの販売

### ◎原価率

当月の原価を売上金額で割ったもの(試飲、破損、他部署使用は別項目で処理)

〈原価率計算法の例〉

A	ワイン総合売上金額	1,000(万円)
B	前月棚卸在庫金額	500
C	当月仕入金額	300
D	当月棚卸在庫金額	400
E	他部署への振替金額	35
F	社用金額	10
G	破損金額	5
H	対売上消費金額	350
-----		
I	原価率	35%

$$H=B+C-D-E-F-G$$

$$I=H/A \times 100(\%)$$

〈損益分岐売上の計算法例〉

- A 固定費
- B 粗利益率
- C 原価率
- D 損益分岐売上

$$D=A/B=A/(1-C)$$

損益分岐売上=固定費/粗利益率=固定費/(1-原価率)

## 酒税

- ・日本では国税庁(財務省)管轄。酒税法がある。
- ・酒税法による種類の定義は「アルコール分1度以上の飲料」
- ・発泡性酒類、醸造酒類、蒸留酒類、混成種類の4つに大別される。
- ・平成29年度の税制改正で、段階的な酒税改革が進められることになった。

各酒類(13度未満)の税率(1klあたり)と適用期間

種類の分類	以前の税率	1期(現行) (令和2年~5年)	2期 (令和5年~8年)	3期 (令和8年~)
醸造酒類	140,000	120,000	100,000	100,000
清酒	120,000	110,000	なし	なし
果実酒	80,000	90,000	なし	なし

注意：13度以上には1度あたり10,000円が課税される

(円)

酒類の課税数量に占める各酒類の割合

種類	2019年	2020年
ビール	27.2%	22.5%
リキュール	29.2%	32.5%
スピリッツ	9.7%	11.5%
発泡酒	6.9%	7.4%
清酒	5.3%	5.1%
単式蒸留焼酎	4.9%	5.0%
その他醸造酒	4.5%	4.2%
連続式蒸留焼酎	4.1%	4.0%
果実酒	4.3%	4.3%
ウイスキー	2.2%	2.0%

◎日本の国別ワイン輸入状況(2021年)

○数量順

<スティルワイン>

1位	チリ
2位	フランス
3位	イタリア
4位	スペイン
5位	アメリカ

<スパークリングワイン>

1位	フランス
2位	スペイン
3位	イタリア
4位	チリ
5位	オーストラリア

○金額順

1位	フランス
2位	イタリア
3位	チリ
4位	アメリカ
5位	スペイン

○ワイン消費量(成人1人あたり) 3.67ℓ(2019年)⇒3.40ℓ(2020年)

# 44 ワインのサービス

## ソムリエの職責

- ①ワインを始めとする飲料の売り上げ向上
- ②ワインを始めとする飲料の購入及び管理
- ③ワインリスト及び飲料メニューの作成
- ④ワインを始めとする飲料の販売促進・広報施策の策定及びイベント開催
- ⑤スタッフ教育・育成

＜シェフソムリエに求められる能力＞

①コミュニケーション能力:お客様はもちろん、上司、部下、同僚、他部署、取引先、マネジメントサイド(オーナー、経営者、パートナー)とのコミュニケーションを疎かにしてはならない。

②マネジメント能力

- ・予算管理
- ・予約管理
- ・在庫管理
- ・スタッフマネジメント
- ・セールス&マーケティング

ASI主催のソムリエディプロマでも近年「ソムリエ専任を雇う重要性和、その効果」が問われている。ソムリエは、まず店舗及び組織に貢献を果たすべくワイン係にとどまらず、「なくてはならない存在」でなくてはならない。

## ワインのサービス

### ◎温度

お客様に与えるワインの印象を最も大きく変える要素である。言い換えればそのワインの長所を十分に引き出す温度サービスを行うことができれば、そのサービスはパーフェクトに近い。最適な温度を把握するには、大体でなく、温度計を持ち歩くなどの実務。多くのテイस्टング経験と研究が必要とされ、これは毎日の現場での研鑽によるものである。

### ○温度が与える味わいの違い

温度を下げると	温度を上げると
<ul style="list-style-type: none"><li>・フレッシュ感が際立つ</li><li>・果実香など第一アロマが際立つ</li><li>・(ワインによって)第二アロマが際立つ</li><li>・味わいがドライな印象になる</li><li>・酸味がよりシャープな印象になる</li><li>・バランスがよりスマートになる</li><li>・苦味、渋みが強く感じられる</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・香りの広がりが大きくなる</li><li>・熟成感、複雑性が高まる</li><li>・甘みが強くなる</li><li>・酸味が柔らかくなる</li><li>・ふくよかなバランスとなる</li><li>・繊細さが抑えられる</li><li>・苦味、渋みがより快適な印象となる</li></ul>

### ◎空気接触 Aération

ワインがもつ大きな特徴は、空気接触による変化がより大きいことにある。空気に触れることにより、酸化による変化と還元による変化が起こり、特に香りに大きな影響を及ぼす。「ワインが目覚める」と表現する。グラスに注ぐ、またデカンターなど別の容器に移すことにより始まると言える。

●空気接触(開栓後)の効果上げると

- ①還元による影響が弱まる
- ②第一アロマが上がる
- ③第二アロマが下がる
- ④樽香が強まる
- ⑤複雑性が強まる
- ⑥味わいの広がり、ふくよかさが強調され、全体のバランスがとれる。
- ⑦渋みが心地よい印象となる(タンニンの量は変化しない)。

◎ワインの供出温度

ワインサービスにおいて、供出温度はワインが理想的に賞味される上で最も重要な要素の1つ。

各種ワインの適温の目安

ワインの種類	適温
Vin Mousseux ヴァン・ムスー(発泡性ワイン)	6~8°C
<b>Champagne</b>	
Ordinaire スタンダード	6~8°C
Grande Cuvée プレステージ	8~12°C
<b>Vin Blanc</b>	
Liquoreux, Moelleux 甘口	6~8°C
Sec 辛口	6~12°C
Corse コクのある上級ワイン	10~14°C
Jaune 黄ワイン	14~16°C
<b>Vins Rosés</b>	
Sec 辛口	8~10°C
Demi-sec やや甘口	6~8°C
<b>Vin Rouges</b>	
Leger 軽口	12~14°C
Bourgogne ブルゴーニュ	16~18°C
Rhone ローヌ	16~20°C
Bordeaux ボルドー	18~20°C(上級は高め)
Port(Vintage) ヴィンテージ・ポート	18~20°C

●食前酒の役割

食前酒(Aperitif)は食欲を増進させる役目をする。

語源は、ラテン語のアペリーレ(Aperire)にあり”開始する”の意で、食前に飲むことで、生理的には胃を刺激して胃液の分泌を促し、食欲を増加させると共に消化を促進させることになる。

従って、食前酒に要求される条件は、酸味や苦味を含んだもの、甘みが程よく抑えられているもの、アルコール分が比較的低いもの、などである。

種類	代表銘柄/カクテル
ワイン系アペリティブ	Dubonnet デュボネ、Lillet リレ、St. Raphael サン・ラファエル、Cinzano チンザノ、Noilly Prat ノイリー・プラット
スピリッツ系アペリティブ	Pernod ペルノ、Ricard リカール、Pastis 51 パスティス51、Ouzo ウゾ、Suze スーズ、Campari カンパリ
シードルベースのアペリティブ	Pommeau de Normandie ポモー・ド・ノルマンディ
カクテル	Kir キール、Kir Royal キール・ロワイヤル、Dry Martini ドライ・マティーニ
フォーティファイド・ワイン	Dry Sherry ドライ・シェリー、White Port ホワイト・ポート、Ruby Port ルビー・ポート

種類	代表銘柄/カクテル
V.D.L.Vins de Liqueurs (ヴァン・ド・リキュール)	Pineau des Charentes ピノ・デ・シャラント、Floc de Gascogne フロック・ド・ガスコニュ Ratafia de Champagne ラタフィア・ド・シャンパーニュ
V.D.N. Vins Doux Naturels (ヴァン・ドゥー・ナチュレル)	Muscat de Beaumes de Venise ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ、Muscat de Frontignan ミュスカ・ド・フロンティニャン

●ワインの温度に関する用語

- ・Frappe(フラッペ) = 氷や水で冷やした →4~6°C
- ・Froid(フロワ) = 冷たい、冷えた →6~12°C
- ・Frais(フレ) = 涼しい →12~16°C
- ・Chambré(シャンブレ) = 室温にした→16~18°C

●Frappé Chambererによる温度変化

※18°Cの白ワインをクーラーに十分な氷と水で冷やした場合(Frappé)

- ・3分 12.2°C
- ・7分 10.0°C
- ・11分 8°C

※12°Cの赤ワインを23°Cの部屋へ放置した場合の温度変化(Chamberer)

- ・10分 13.0°C
- ・35分 15.0°C
- ・70分 17.0°C
- ・180分 20.0°C

●食後酒の役割

食後酒(Digestif)は食べたものを消化促進する役目をする。ディジェスティフは消化の意で、食後に飲むことで生理的には満腹の胃を刺激し、脂肪を溶かして消化を助け、翌朝胃に残らないようにする。従って甘味が強くても構わない。アルコール分が高くても構わない。とにかく食後の口直しになり食後の余韻を楽しめるような酒が相応しい。

種類	代表銘柄/カクテル
V.D.N. Vin Doux Naturels (ヴァン・ドゥー・ナチュレル)	Banyuls バニユルス、Maury モーリー、Muscat de Beaumes-de-Venise ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ、Rasteau ラストー Muscat de Frontignan ミュスカ・ド・フロンティニャン
V.D.L. Vins de Liqueurs ヴァン・ド・リキュール	※V.D.L., V.D.N.両方ある
Fortified Wineフォーティ ファイ・ドワイン	Sweet Sherry スウィート・シェリー、Tawny Port トニー・ポート、Vintage Port ヴィンテージ・ポート、Madeira マディラ
Eaux-de-vie オー・ド・ヴィール	Cognacコニャック、Armagnacアルマニャック、Calvadosカルヴァドス、Marcマー ル
Eaux-de-vie de Fruitsオー・ ド・ヴィール・ド・フリユイ	Framboise フランボワーズ、Poire ポワール、Kirsch キルシュ、Mirabelle ミラベル、 Quetsche クエツェ
Liqueurs リキュール	Chartreuse シャルトリューズ、Bénédictine ベネディクティン、Grand Marnier グ ラン・マルニエ、Cointreau コアントロー、Drambuie ドランブイ

●シャンパーニュのボトルサイズ

Champagneのボトルのサイズ	ボトルの名称
15,000ml(20本分)	Nabuchodonosor ナビュコドノゾール
12,000ml(16本分)	Balthazar バルタザール
9,000ml(12本分)	Salmanazar サルマナザール
6,000ml(8本分)	Mathusalem マチュザレム
4,500ml(6本分)	Réhoboam レオボアム
3,000ml(4本分)	Jéroboam ジェロボアム
1,500ml(2本分)	Magnum マグナム
750ml(1本分)	Bouteille ブティユ
375ml(1/2本分)	Demi-Bouteille ドゥミ・ブティユ
200ml(1/4本分)	Quart カール

●ボルドーのボトルサイズ

Bordeauxのボトルのサイズ	ボトルの名称
6,000ml(8本分)	Imperial アンペリアル
4,500ml(6本分)	Jéroboam ジェロボアム
3,000ml(4本分)	Double-Magnum ドゥブル・マグナム
1,500ml(2本分)	Magnum マグナム
750ml(1本分)	Bouteille ブティユ
375ml(1/2本分)	Demi-Bouteille ドゥミ・ブティユ

●その他の用語、単位

- ・1ヘクタール(ha) = 100m×100m≒3,000坪
- ・1エーカー(acre)≒64m×64m≒1,224坪
- ・1平方キロメートル(km<sup>2</sup>) = 1,000m×1,000m≒302,500坪
  
- ・1トノー(tonneau) = 900ℓ = 1,200本
- ・1ヘクトリットル(hℓ) = 100ℓ ≒133.3本

## 【参考文献】

- 『Academie du Vin Wine Course』Steven Spurrier(日本科学技術供与有限会社)  
『Companion to Wine』Jancis Robinson(Oxford)  
『The Oxford Companion to Wine』Jancis Robinson (Oxford)  
『The World Atlas of Wine』Hugh Johnson/Jancis Robinson(Mitchell Beazley)  
『(一社)日本ソムリエ協会教本2021』一般社団法人日本ソムリエ協会  
『受験のプロに教わる ソムリエ試験対策講座』杉山明日香著(リトルモア)  
『日仏英「プロのためのワイン会話集」』Laetitia PERRAUT著(柴田書店)  
『ボルドー』(第4版)ロバート・M・パーカーJr. 著(飛鳥出版社)  
『ワインと料理 おたのしみ自由自在』田崎真也著(青春出版社)  
『田崎真也の今日は、このワイン』田崎真也著(駿台曜曜社)

Webサイト

Decanter ([www.decanter.com](http://www.decanter.com))

## 前田昌子 Shoko Maeda 著

福岡在住。2001年九州初のワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン福岡校」の理事長・校長就任、焼酎王国と呼ばれたかつての九州全域からワインのスペシャリストを輩出、九州におけるワイン文化の土台を築いた。その後一スクールの営利に囚われず、多くの人々にワインの学びの機会を広げるために「NPO 法人地球ぶどうの会」を設立、理事長就任。国内外の公官庁・団体・企業・大学からの依頼を受け、国際教養・プロトコルとしてのワインについて講演活動を行う。

2011年、京都大学大学院・環境学研究科歴史文化社会論講座西欧文化論分野に研究生として入学。ワイン文化を学術的側面より掘り下げる機会を得た。担当教授との共著『女性・演劇・比較文化』(英光社)を出版。その他の著書に『10日でわかる初めてのワイン』(ホンニナル出版)。同志社大学、西南女学院大学、シーボルト大学、琉球大学においては研究発表の業績を残している。

ブルゴーニュ騎士団シュバリエ叙任(2010年)、ボルドーコマンドリー叙任(2011年)、シャンパーニュ騎士団シュバリエ叙任(2019年)