

味の違いを知ろう！代表的なブドウ3品種をご紹介します<白ワイン編>



前回、[知っておきたい代表的なブドウ3品種<赤ワイン編>](#)

をお届けしましたが、今回は**白ワイン編**

です！フランスでは世界のお手本になるようなブドウ品種が作られており、中でも代表的な3品種をご紹介します。

シャルドネ

「白ワインといえばシャルドネ！」と、一番にあげられるほど人気の高い品種です。

特徴

琥珀色がかった黄緑色の皮をもち、小～中程度の大きさの果実をつけます。世界中のワイン生産地域で栽培され、**国際的なブドウ品種**

と言えます。シャルドネは適応能力が高く、育った土地によって異なる表情をもつ魅力的なぶどうです。

主な産地

フランスのシャンパーニュ地方やドイツなどの冷涼な土地から、比較的温暖なオーストリアやチリなど多くのワイン生産地域で成功しています。

オーク樽との相性が良く、高品質ワインとして樽熟されることがあります。またスパークリングワインに使用されることも多く、実に**様々なタイプのワイン**を生み出しています。

購入するならこの銘柄

フランス **ブルゴーニュ** (Bourgogne)
チリ **カサブランカヴァレー** (Casablanca Valley)
アメリカ ブドウ品種がラベルに書かれたもの

ソーヴィニヨン ブラン



ソーヴィニヨン ブランもシャルドネと同じく世界中で造られている**国際的なブドウ品種**です。

特徴

黄味の強い緑色～黄金色の皮をもち、小さめの果実をつけます。冷涼な地域ではハーブを想わせる青いイメージの香りと味わいをもち、温暖な地域ではパイナップルやパッションフルーツを想わせ、その土地ごとの表情を見せます。

主な産地

フランス国内だけでも様々なワインが造られています。ロワール地方ではソーヴィニヨンブランのみで造られたハーブ、草、グレープフルーツを想わせる**爽やかなワイン**が多く造られています。

ボルドー地方では主にセミヨン（Semillon）という白ブドウとブレンドされます。チリや西オーストラリアなどの新しいワイン産出地域でも成功しています。

特筆すべきは、ニュージーランド産のもの

です。一度嗅いだら忘れられないハツラツとしたパッションフルーツのような果実香を持っているのが特徴です。現在では**ソーヴィニヨンブランの国際的基準**にさえなっているとされています。

購入するならこの銘柄

フランス サンセール (Sancerre)、プイィ フュメ (Pouilly Fume)、ボルドー (Bordeaux)
ニュージーランド マールボロ (Marlborough)

リースリング



ワインの醍醐味である果実味と酸味の生み出すハーモニーはリースリングの魅力に触れて知ることができるでしょう。

特徴

小さめの果実をつけ、明るい黄緑色の皮を呈します。切りたてのリンゴのようなハツラツとした果実香と、蜂蜜のような甘みと酸味を持ち合わせた香りがします。

主な産地

ドイツやオーストリアの比較的涼しい地域で造られたリースリングは特徴的です。あまり温度が

上がらない地域で造られるため、ブドウに含まれる**酸味の魅力を生かした白ワイン**を生み出すことができます。甘口に仕上げられたワインになりますが、それは甘さを**裏打ちする酸が存在する**からなのです。

一方、フランス・アルザス地方では辛口のリースリングが多く造られています。

購入するならこの銘柄

ドイツ、フランス、オーストリア、オーストラリア ブドウ品種がラベルに書かれたもの

最後に

白ワインは産地によって甘口だったり辛口だったり、また口当たりが軽めや重めであったり仕上げによって様々な表情を見せてくれます。

ブドウ品種に着目し、さらに産地を知ることで味わう楽しさが倍増しますよ！

執筆 Eriko



オンラインフランス語学校

ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

