

六つの品種を飲んでみよう

1 11コイヤいちごなどと同様、ワインのぶどうにも品種があって



カベルネ・ソーヴィニオン メルロー シャルドネ リースリング

それぞれ個性がありあふ。

2 赤のカベルネ・ソーヴィニオンという品種は王道感のある重厚なワインになる。しっかり酒の醸造生タイプが主。



3 白のシャルドネという品種は産地や造り手に個性を合わせられる人懐っこい、みんなのアイドル。



4 品種の特徴を想像しながらワインを楽しめると、自分の好みの品種も見つかりやすいはず!

ニホはちょっと 気どろしい



ニホはちょっと 活発!



リースリング

ソーヴィニオン・ブラン



ワインはとにかく「品種」が命です。

いちごの「女峰」、や「とちおとめ」のように、また、りんごの「ふじ」、や「紅玉」のように、ワインで使われるぶどうにも品種というものが存在していて、ワインの味は、ほとんどこの「品種」によって決定します。もちろん、そのぶどうの産地によっても、どこの醸造所で造られたかによっても、醸造家は誰か、造られた年代はいつか、どれだけ丁寧にぶどうをより分けたか、などの様々な条件によっても味は変わってくるものですが、厳密な「おいしい」「まずい」という判断を後回しにするなら、基本的な味のベクトルはこの「品種」が決定しています。

詳しくは『図解 ワイン一年生』でお楽しみください!