

ノムリエ・ワインスクール

イタリアワインの基礎と考え方

仙田 巧



# ノムリエ・ワインスクールの目的

- 「今、この時」を楽しむ
  - 楽しい時間にすることを第一にしましょう
- ワイン仲間を作る
  - グループワークで仲間同士で議論します
- ワインの楽しみ方、考え方を知る
  - 知識だけではなく、考え方を知ることによって応用がききます
- ワインについて少し詳しくなる
  - 今日はイタリアワインです

# 本日の内容

- これだけ知っておけばOK。  
イタリアワインの基礎と考え方
- 産地と品種の違いと考え方
- ワイン6種類のテイスティング  
(北と南の比較試飲)

※投影している資料はダウンロードできますのでメモは不要です。

※前半の座学が終わってからワインのテイスティングをします。  
それまで飲みたい気持ちを少し我慢してください！

# イタリアワインの基礎と考え方



「イタリアワイン」と聞いて思い浮かぶ言葉やイメージは何ですか？

グループ内で共有してください。

(1分)



# 今日のポイント

- ①イタリア全土でワインを造っている
- ②ブドウの種類がとにかく多い
- ③格付けが低くても隠れた美味しいワインがたくさんある



# イタリアワインの概要

- 世界最大のワイン生産国の座を毎年フランスと争っている
- すべての州（全20州）でワインを生産
- ワインの種類は多種多様。ブドウ品種は1000種を超えるといわれる
- 伝統と革新が共存する
- イタリアにワイン造りが伝えられたのは紀元前6世紀頃にギリシアから。（日本は縄文時代）
- その後ローマ共和国時代に当時ローマの植民地であったゲルマニア（ドイツ）、ガリア（フランス）、ヒスパニア（スペイン）に占領軍兵士たちがブドウの苗木を持ち込みワイン造りがヨーロッパに広がった。つまり、ワイン造りにおいてはイタリアはフランスの先輩にあたる

# イタリアワインの考え方①：ワイン法【ラベルを見れば品質が分かる】

ヨーロッパではEUで定められたワイン規則に従い、各国でワイン法が定められている。イタリアのワイン法では以下が定められている。

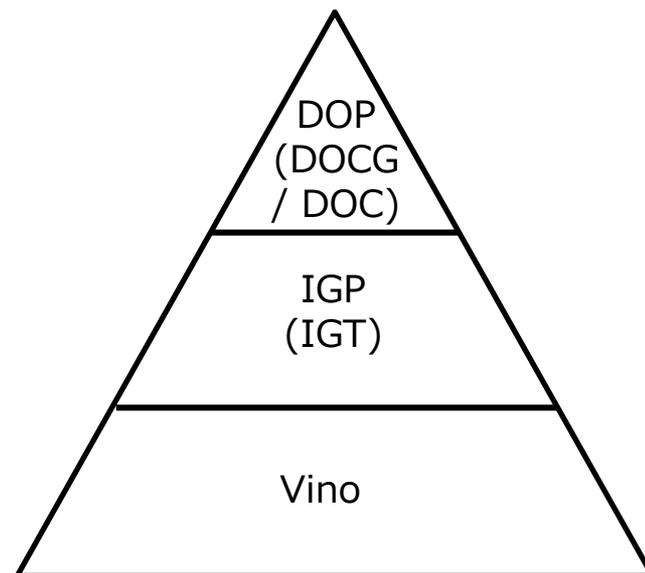
①生産地区、②ワインの特性、③畑1haあたりの最大ぶどう収穫量、④最大ワイン生産量、⑤ぶどうの種類と混醸率、⑥ぶどうの栽培方法、⑦熟成期間と容器、⑧瓶の形状と容量

これらの基準を守ることによりその生産地のDOCGやDOCのワインであることが名乗れる。

例)

バローロ村で作られたワインであっても、それがカベルネ・ソーヴィニオンというぶどうで作られていたら、「バローロ」とは名乗れない。

(バローロの品種は「ネッビオーロ」)



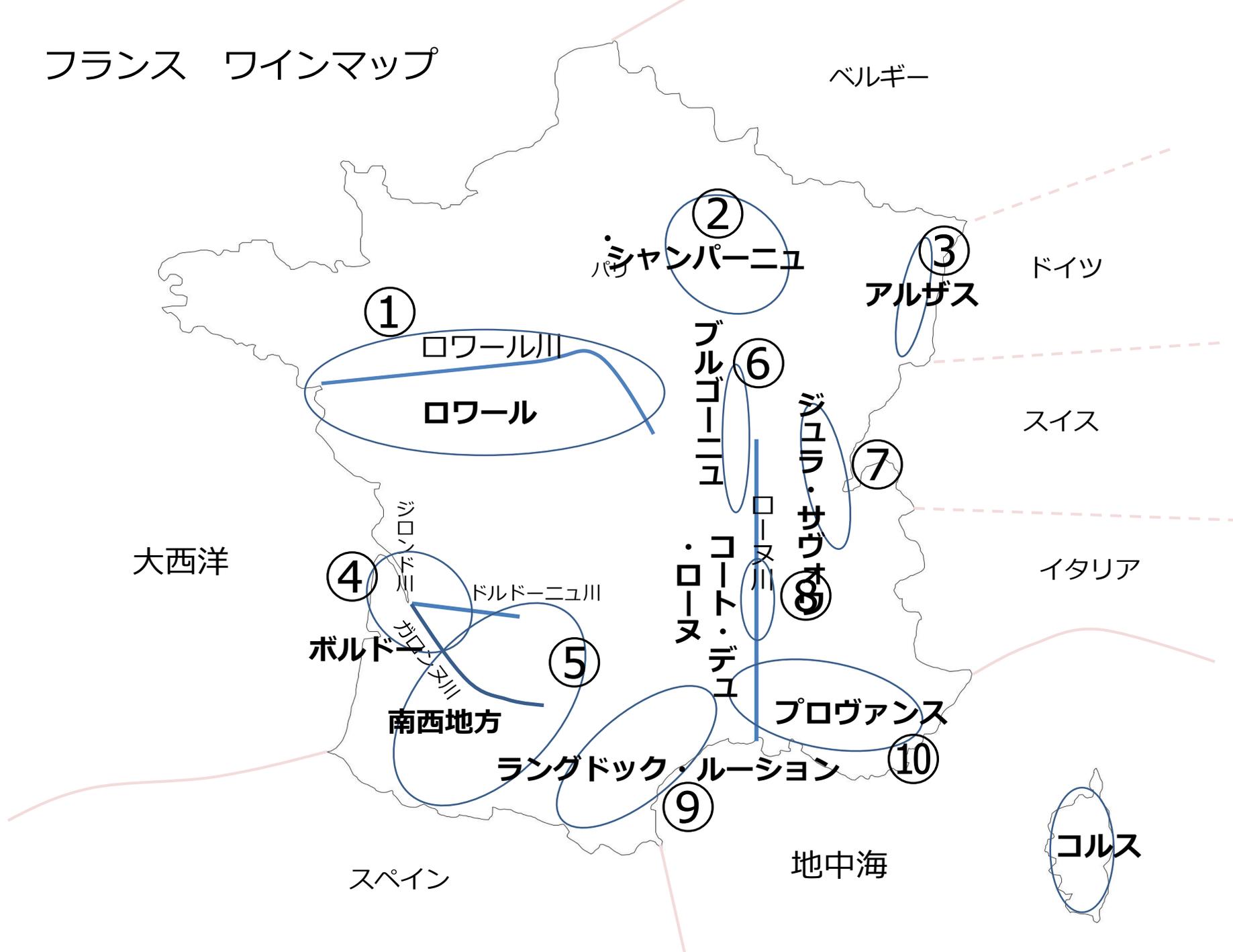
※DOCG / DOC / IGTは旧法の呼称だが、これらを使い続けている生産者も多い



# イタリアワインの考え方②：フランスとの違い

	イタリア	フランス
産地	全土に分散 (全20州)	主要産地に集中
ぶどう品種	様々な土着品種	主要品種が大半 (例：ブルゴーニュなら シャルドネとピノ・ノワール)
ワイン法	IGTレベルのワインでも 高品質のものがたくさんあり、 日本にも輸入されている	日本に入ってくる 高品質ワインは ほとんどがAOCワイン (ワイン法の最上位)
イメージ	「個性」	「伝統」

# フランス ワインマップ



# イタリアワインの考え方③： ワインの味を決める要素

ワインの味を決める3つの要素

- ブドウ品種
- テロワール（気温、日照、水分、土壌）
- つくり方（ブドウの育成、醗酵、熟成、ブレンド）

⇒フランスワインは①ブドウ品種、②テロワール（各地方でどんなワインができるか）を押さえれば大体ワインの味が予想できたが、イタリアワインは③つくり方による差が大きい。いろいろなワインを試して自分の好きな生産者を見つけるのがイタリアワインの楽しみ方

# イタリアワインのぶどう品種（主なもの）

「まずはこれだけ知っておけばOK」の代表的な品種  
特徴を字で読んでイメージしにくいと思います。  
飲みながら少しずつ特徴を覚えましょう。

## 品 種

## 特 徴

黒ぶどう

ネッビオーロ  
サンジョヴェーゼ  
アリアニコ  
ネロ・ダーヴォラ  
プリミティーヴォ

バローロ、バルバレスコを作る高級品種  
イタリアの代表品種。キアンティなど  
アルコール度の高いタンニンの多いワインに  
アルコール度の高い、力強いワインをつくる  
アメリカ名はジンファンデル。香りが強い

白ぶどう

コルテーゼ  
ガルガネガ  
グレーラ  
ヴェルディッキオ

すっきりとした辛口ワインをつくる  
梨やパイナップルなどの香りのよいワインをつくる  
プロセッコというスパークリングになる  
果実や花の香りに富むワインをつくる

※これらのほかにシャルドネ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオンなどの国際品種も使用されます

# イタリアワインの産地（20州）

フランスワインはボルドー、ブルゴーニュ、アルザスなどの地方で捉えますが、イタリアワインは通常は州ごとに分類し、それぞれの州のDOCGやDOCで把握します。（さらに村や畑の範囲まで絞込みができますが今日はそこまでやりません）

1. ヴァッレ・ダオスタ州
2. ピエモンテ州
3. リグーリア州
4. ロンバルディア州
5. トレンティーノ・アルト・アディジェ州
6. ヴェネト州
7. フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州
8. エミリア・ロマーニャ州
9. トスカーナ州
10. ウンブリア州
11. マルケ州
12. ラツィオ州
13. アブルッツォ州
14. モリーゼ州
15. カンパーニア州
16. プーリア州
17. バジリカータ州
18. カラブリア州
19. シチリア州
20. サルデーニャ州

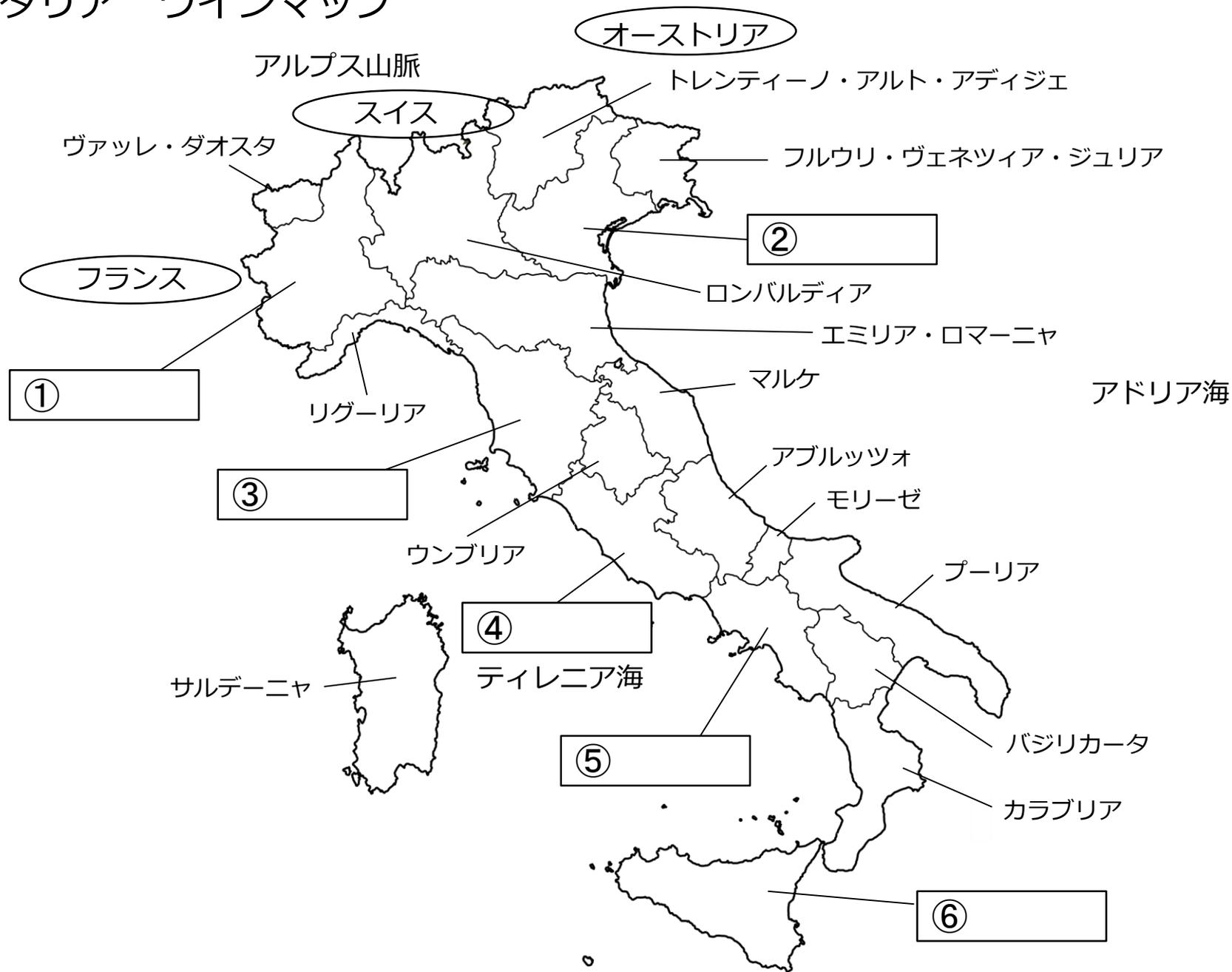
# グループワーク①

次の州は地図上の何番でしょうか。地図上に書き込んでください。

- ・ラツィオ（州都：ローマ）
- ・ヴェネト（州都：ヴェネツィア）
- ・シチリア（州都：パレルモ）
- ・ピエモンテ（州都：トリノ）
- ・カンパーニャ（州都：ナポリ）
- ・トスカーナ（州都：フィレンツェ）

グループのメンバーの知識とスマホを頼りに当てはめてみてください。ただし、詳しい人がすべて一人でやってしまわないようにお願いします。（5分）

# イタリア ワインマップ



# イタリア ワインマップ



# イタリア ワインマップ 地域別の傾向



## グループワーク②

各テーブルに配る「主要DOCGとDOC」の表を完成させてください。

- ・ 州の名前とぶどう品種の名前を候補の中から選んで埋めてください。
- ・ 特徴の記述で当てはまるものを線で結んでください。

グループのメンバーの知識とスマホを頼りに当てはめてみてください。ただし、詳しい人がすべて一人でやってしまわないようにお願いします。

(10分)

# 主要DOCGとDOC

州	DOCG / DOC	主要ぶどう品種	特 徴 当てはまるものを線で結んでください
( )	バローロ	( )	・このぶどうを使用した発泡性白ワイン ぶどう名はグレーラと変更された。
	バルバレスコ	( )	・軽い辛口のさっぱりした味わいを特徴とする白ワイン
( )	フランチャコルタ	( )	・ワインの王と称えられる偉大なワイン ・イタリアで最も有名なワインの呼称。 生産量が多くスタイルが多様。
( )	ソアーヴェ	( )	・力強い高級赤ワイン。 イタリアでも贈答品として使われる。
	プロセッコ	( )	・バローロと並び称される高貴なワイン
( )	キアンティ	( )	・シャンパーニュと並ぶ高級スパークリング ワイン。造り方もシャンパーニュと同じ。
	キアンティ・クラッシコ	( )	・元の呼称の生産範囲が広がり過ぎたため、 本来の生産地区のDOCGが独立したもの
	ブルネッロ・ディ・ モンタルチャーノ	( )	

## 州の候補

ヴェネト、トスカーナ、ロンバルディア、  
シチリア、ピエモンテ、プーリア、モリーゼ

※使用しないものも含まれています

## ぶどう品種の候補

サンジョヴェーゼ、メルロー、コルテーゼ  
ガルガーネガ、ネロ・ダーヴォラ、シャルドネ  
ネッビオーロ、グレーラ、グルナッシュ

※使用しないものも含まれています

# 主要DOCGとDOC 正解

州	DOCG / DOC	主要ぶどう品種	特徴 当てはまるものを線で結んでください
ピエモンテ	バローロ	ネッビオーロ	<del>このぶどうを使用した発泡性白ワイン ぶどう名はグレーラと変更された。</del>
ロンバルディア	バルバレスコ	ネッビオーロ	<del>軽い辛口のさっぱりした味わいを特徴とする白ワイン</del>
ヴェネト	フランチャコルタ	シャルドネ	<del>ワインの王と称えられる偉大なワイン イタリアで最も有名なワインの呼称。 生産量が多くスタイルが多様。</del>
	ソアーヴェ	ガルガネガ	<del>シャンパーニュと並ぶ高級スパークリング ワイン。造り方もシャンパーニュと同じ。</del>
	プロセッコ	グレーラ	<del>バローロと並び称される高貴なワイン</del>
トスカーナ	キアンティ	サンジョヴェーゼ	<del>力強い高級赤ワイン。 イタリアでも贈答品として使われる。</del>
	キアンティ・クラッシコ	サンジョヴェーゼ	<del>元の呼称の生産範囲が広がり過ぎたため、 本来の生産地区のDOCGが独立したもの</del>
	ブルネッロ・ディ・ モンタルチャーノ	サンジョヴェーゼ	



# 休憩（5分）

これからテイステイング用のワインを注いでいきますが、テイステイングしながらワインの産地を当てていただきますので、注ぐ際にはボトルを見ないようにしてください。

飲み終わらないと次のワインに進めないなので、少なめに注ぎます。ご了承ください。

合図があるまでワインは飲まずにお待ちください。



# テイステイング

- ①スパークリングワイン：プロセッコと  
カンパーニャ州の微発砲ワイン
  
- ②白ワイン：           エスト・エスト・エストと  
                              ドンナルーチエ
  
- ③赤ワイン：           バルバレスコとプリミティーヴォ・  
                              ディ・マンドゥーリア（プーリア）

2種類のワインを比較試飲しますので、両方注ぐ前に片方だけ飲み終わってしまったということがないようにお願いします。



# テイスティング

ワインテイスティングで見るべき3つの要素は？

外観（色調、清澄度、輝き、濃淡、粘性）

香り（果実、花、スパイス、ミネラル）

味わい（アタック、酸味、甘味、渋味、アルコール、ボディ、バランス、余韻など）



# テイステイング

- ①スパークリングワイン：プロセッコと  
カンパーニャ州の微発砲ワイン

飲む前に、これらのワインがどんな所で作られているか  
見てみましょう。



# テイステイング

## ①スパークリングワイン：ソアーヴェとペテリア

1. ワインリストを見て地図を確認し、味を想像してみてください。
2. 2つのワインを飲みくらべてください。  
AとBどちらのワインがソアーヴェでどちらがペテリアかグループで意見交換してください。
3. どちらのワインにどんなお料理を合わせたいですか？
4. それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？  
(10分)

# テイスティング

- ①スパークリングワイン：プロセッコと  
カンパーニャ州の微発砲ワイン

どちらがプロセッコでどちらがカンパーニャ州の  
微発砲ワインでしょうか？

まわりは気にせず、こちらだと思う方に手をあげてください。



# テイスティング

②白ワイン： エスト・エスト・エストと  
ドンナルーチェ

AとB どちらのワインがエスト・エスト・エストでどちらがドンナルーチェかグループで意見交換してください。

それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？  
どちらのワインにどんなお料理を合わせたいですか？





# テイスティング

バローロとプリミティーヴォ、どちらのワインが好きでしたか？

⇒ワインの好みは相対的なもの。

「どちらが良いワイン」かは各人の好みによる



# 最後に

学んだことを参考に、  
ワインとともに豊かな時間をお過ごしください。

