

ノムリエ・ワインスクール

赤ワインの基礎と考え方

山川 智美



# 自己紹介

## ■ グループ内で自己紹介をしてください

- 名前
- 何をしているか
- どれくらいワインに詳しいか
- 赤ワインについての興味（好きな味や国、疑問に思っていることなど）

## ■ 持ち時間：ひとり2分



# 自己紹介

- 名前：山川 智美 （やまかわともみ）
- 日本ソムリエ協会認定 ワインエキスパート  
同 ワイン検定講師



# 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
  - 今日は赤ワインです

# 本日の内容

- これだけ知っておけばOK。  
赤ワインの基礎と考え方
- 国別・赤ワインの特徴
- ワイン6種類のテイスティング

※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。

これだけ知っておけばOK！  
赤ワインの基礎と考え方



# ワインの選び方

■ ワインが難しいと思われる理由は選ぶ基準が多いから。

⇒ワインを選ぶことができる人は（ 品種 ）を勉強している。

■ お米：コシヒカリ⇒柔らかくて甘い

：ササニシキ⇒弾力があってあっさりしている

■ いちご：とちおとめ⇒酸味が少なく甘みが強い

：紅ほっぺ⇒酸味・甘み共に強い

■ 梨：豊水⇒甘みと酸味のバランスが良い

：幸水⇒柔らかい果肉・強い甘み



# 赤ワインの代表的な品種

## ■ カベルネ・ソーヴィニオン

・ ボルドーを代表する品種。また世界で最も多く栽培されるブドウ品種。ボルドーではブレンドされるのが一般的だが他の地域では単一で使われることも多い。

・ 色味は濃く味わいは渋味に富み重厚。香りはブルーベリーやブラックベリー、カシスの果実の香り。

## ■ ピノ・ノワール

・ フランス、ブルゴーニュの名声を支える品種。カリフォルニアやニュージーランドでも優れたワインが造られる。

・ 色合いは明るいルビー色。香りは華やかでラズベリーやチェリー、なめし皮、の要素も感じられる。口当たりは繊細で酸味もバランスよく含まれ奥深い味わい。





## ■ シラー

- ・フランス、ローヌ地方を代表とする品種。

オーストラリアでは「シラーズ」と呼ばれる。

- ・色合いは黒みがかった濃い紫色。香りはフルーティー＆スパイシーでチェリーやコショウの要素を含む。味わいは力強く重厚で飲み応えたっぷり。

## ■ メルロー

- ・フランス、ボルドーで最大の栽培面積を誇る。南フランスや、カリフォルニア、イタリアなどでも良質なワインを生み出す。

- ・色合いは深みのある赤紫。香りはブラックベリーやダークチェリーなど熟した果実の香りやほのかに土っぽい香りも感じられる。渋味・酸味は穏やかでしばしば「ビロードのようだ」と表現される。



## ■ サンジョベーゼ

・イタリアで最大の生産量を誇る品種。特にトスカーナ州で多く栽培される。近年ではカリフォルニア、オーストラリア、日本でも栽培が増加中。

・色合いはルビー色から黒みがかかったものまで多彩。プラムやチェリーの香りを放ち、味わいはドライで深みのあるものとなる。

## ■ ネッビオーロ

・イタリア、ピエモンテ州を中心に栽培される。イタリアの赤ワインの最優良品種とされる。古くから名高いバローロやバルバレスコを生む。

・色素が薄い品種（退色が早い）。香りは華やかで新鮮な果実の香りやジャムのように熟した果実の香り。バラやスミレ、動物的な香りも感じる。味わいはしっかりしていて酸味と渋味が豊富。



## ■ テンプラニーリョ

- ・スペインを代表する品種。ポルトガルでも主要品種のひとつで最近ではオーストラリアやアルゼンチンでも作られている。

- ・色合いは、深みのある赤褐色。香りはブラックチェリーなどの果実、熟成するとバラのような香りも表れます。

味わいはまるやかで豊か、しっかり骨格を供えています。

## ■ ガメイ

- ・ボージョレーに使われるブドウ品種。

- ・色合いは紫がかった鮮やかな赤色。香りはフルーティーでいちごやチェリー、ラズベリーなど赤い果実の要素を感じる。

味わいはフレッシュな酸味が特徴で渋味が少ない。



# グループワーク①

次の品種は（ ）のどこに入るでしょうか。お配りした用紙の「品種別の特徴」に書き込んでください。

- ・カベルネ・ソーヴィニヨン
- ・ピノ・ノワール
- ・サンジョベーゼ
- ・テンプラニーリョ
- ・ジンファンデル
- ・グルナツシュ
- ・ガメイ
- ・ネッビオーロ
- ・シラー
- ・メルロー

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。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）

# 品種別の特徴

品種名	主な生産国	品種の特徴
( )	フランス・ボルドー	色味は濃く味わいは渋味に富み重厚。香りはブルーベリーやブラックベリー、カシスの果実の香り
( )	フランス	ボージョレーに使われるブドウ品種。味わいはフレッシュな酸味が特徴で渋味が少ない。
( )	イタリア・ピエモンテ州	バローロやバルバレスコを生む。味わいはしっかりしていて酸味と渋味が豊富。
( )	アメリカ	長らくアメリカの専売特許だった品種。まろやかで力強い味わい。
( )	スペイン・ポルトガル	熟成するとバラのような香りも表れます。味わいはまろやかで豊か、しっかり骨格を供えています。
( )	フランス・ブルゴーニュ	フランス、ブルゴーニュの名声を支える品種。口当たりは繊細で酸味もバランスよく含まれ奥深い味わい。
( )	南フランス・スペイン	南フランスでは重要な品種。味わいは芳醇で滑らか、ワインが飲みなれていない方でも親しめる
( )	フランス・ボルドー	渋味・酸味は穏やかでしばしば「ビロードのようだ」と表現される。
( )	イタリア・トスカーナ州	イタリアで最大の生産量を誇る品種。味わいはドライで深みのあるものとなる。
( )	フランス・オーストラリア	オーストラリアでは「シラーズ」と呼ばれる。味わいは力強く重厚で飲み応えたっぷり。

# 品種別の特徴

品種名	主な生産国	品種の特徴
(カベルネ・ソーヴィニヨン)	フランス・ボルドー	色味は濃く味わいは渋味に富み重厚。香りはブルーベリーやブラックベリー、カシスの果実の香り
(ガメイ)	フランス	ボージョレーに使われるブドウ品種。味わいはフレッシュな酸味が特徴で渋味が少ない。
(ネッピオーロ)	イタリア・ピエモンテ州	バローロやバルバレスコを生む。味わいはしっかりしていて酸味と渋味が豊富。
(ジンファンデル)	アメリカ	長らくアメリカの専売特許だった品種。まろやかで力強い味わい。
(テンプラニーリョ)	スペイン・ポルトガル	熟成するとバラのような香りも表れます。味わいはまろやかで豊か、しっかり骨格を供えています。
(ピノ・ノワール)	フランス・ブルゴーニュ	フランス、ブルゴーニュの名声を支える品種。口当たりは繊細で酸味もバランスよく含まれ奥深い味わい。
(グルナッシュ)	南フランス・スペイン	南フランスでは重要な品種。味わいは芳醇で滑らか、ワインが飲みなれていない方でも親しめる
(メルロー)	フランス・ボルドー	渋味・酸味は穏やかでしばしば「ビロードのようだ」と表現される。
(サンジョベーゼ)	イタリア・トスカーナ州	イタリアで最大の生産量を誇る品種。味わいはドライで深みのあるものとなる。
(シラー)	フランス・オーストラリア	オーストラリアでは「シラーズ」と呼ばれる。味わいは力強く重厚で飲み応えたっぷり。

# 国別・赤ワインの特徴

## ■ フランス

- ・気候の多様性から様々な種類の赤ワインができる。
- ・ボルドーでは生産されるワインのほとんどが赤ワイン。格付けはシャトーで行われる。ボルドーワインの製法で最大の特徴は、数種類のブドウ品種をブレンドしていること
- ・パリ東南部に広がるブルゴーニュでは、18世紀のフランス革命までほとんどのワインが修道院で造られていた。ボルドーと違い、ブルゴーニュのワインはブレンドではなく単一品種で造られている。

・確かな品質を実現できる理由は、ワイン造りに向いた土地に恵まれていることと、独自のワイン法により厳しい基準が設けられていることなどがある。

ボルドー、ブルゴーニュのシャブリ、シャンパン、ボジョレーなど、産地によって味わいが異なるため、フランスワインの楽しみ方は多様に広がる。



## ■ イタリア

・イタリア各地に昔から根付いて栽培されている土着品種は数千種類あるといわれ、政府が公認しているものだけでも400種類以上にも及ぶ。イタリアのワインの特徴は、なんとといってもその「多様性」にある。

ピエモンテ州では「ネッビオーロ」から造られる高級赤ワイン「バローロ」「バルバレスコ」が生み出される。「ワインの王」「王のワイン」とたたえられるバローロは、長期熟成のポテンシャルを持ち、力強く濃密なワイン。一方でバルバレスコは「バローロの弟分」とも呼ばれ、バローロに比べて繊細さや優雅さが感じられるエレガントなワイン。

トスカーナはイタリアの文化の重要な中心地で、言わずと知れた「キアンティ（キャンティ）」の生産地としても有名。

ブドウ品種の「サンジョヴェーゼ」を主体として、「キアンティ」「キアンティ・クラシコ（キャンティ・クラシコ）」「ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ」など長期熟成能力の高い優れたワインが造られている。





## ■ スペイン

・スペインは、ブドウの栽培面積においては世界一、ワインの生産量においては世界第3位を誇る、世界有数のワイン王国。

・リオハで生産される高級赤ワインは、ボディのあるしっかりとした味わいで飲み応えがあるため人気が高い。リオハはフランスのボルドー地方の醸造技術を取り入れた産地で、スペインにおいて唯一最高級の格付けを受けている。ブドウの品種としてはスペイン原産のテンプラニーリョ種が代表的な赤ワイン用黒ブドウ品種で、上質でやわらかな舌ざわりが特徴の赤ワインを生み出す。

・21世紀に入ってから急速にワインの品質を向上させてきている国でもある。新世代のつくり手たちが最新の醸造技術を取り入れたワインづくりに着手。「スーパースパニッシュ」「モダンスパニッシュ」と呼ばれる従来のイメージを一新するスペインワインを生み出している。



## ■ ドイツ

・ワイン生産国としてのドイツは、その白ワインで有名であるが、赤ワインの方はほとんど知られていない。しかし、古くから赤ワインを重点的に生産している産地があり、また最近の世界的な赤ワインブームのため、ドイツでも多くの産地に赤ワイン生産の漸増傾向がみられる。

・ドイツで最も多く栽培されている赤ワイン用品種がシュペートブルグンダー。シュペートは「遅い」、ブルグンダーは「ブルゴーニュもの」の意味で、遅く熟すブルゴーニュものというドイツ名のこのワインは、フランスではピノ・ノワール。



## ■ オーストラリア

・ カジュアルな価格で高品質なワインを生み出すニューワールドの中でも、輸出量が多いことで知られる。

フランスのローヌ地方から伝わった「シラー」は、オーストラリアでは「シラーズ」と呼ばれていて、温暖かつ乾燥した気候を好む。オーストラリアで最も栽培面積が大きく、ワイン用ブドウの生産量が多い品種。

・ オーストラリアで人気の黒ブドウの一つがカベルネ・ソーヴィニヨン。この品種は、晩熟タイプで温暖な気候を好むため、暑く乾燥したオーストラリアでは良質なものを収穫することができる。

・ オーストラリアではカジュアルなものから、世界トップクラスの高品質なものまで、幅広いタイプのワインが生産されている。法外な価格ではなく、品質に見合った価格のワインが多いという点がオーストラリアワインの魅力の一つ。



# ニュージーランド

- ・国際的に評価が高いニュージーランドワイン。この10年で生産量は約2倍に増え、世界有数の新興ワイン王国として注目されている。

ニュージーランドのワイナリーは家族経営の小規模なところがほとんど。高品質ですが生産量が少ないため日本市場にはあまり出回らず、値段も高め。

- ・1日の中に四季があるといわれるほど朝晩と日中の気温差が激しく、これが葡萄の熟成を促すといわれている。

- ・ニュージーランドで赤ワインといたらピノ・ノワール。デリケートで栽培が難しい品種だがこの国の環境とは相性がよく、生産量が伸びている。スパイスの香りとまろやかな口当たりで知られています。



# アメリカ

- ・ アメリカワインの圧倒的な生産地はカリフォルニアで、国内生産の9割を占めている。ワインの生産量ランキングでは、アメリカはイタリア・フランス・スペインの三強に次ぐ4位につけている。
- ・ 基本的にカリフォルニアはフランスよりも温度が高くブドウが完熟する、収穫期に雨が降らず品質が安定する。
- ・ カリフォルニアでは、太平洋からの冷気の流入の差によって気温差が生じている。この冷気の濃淡や日照の過多が、州内のある場所ではボルドー品種、あるいはブルゴーニュ品種、あるいは北のドイツ品種から南のイタリア品種といった様々な品種の栽培を可能にし、非常に多種多様なワインを生み出している。



# チリ

- ・財務省の貿易統計によると、2015年から2年連続で、チリワインが日本のワイン市場で輸入量のトップに輝いた。ワイン大国フランスとイタリアを抑えての堂々1位。

- ・チリワインのコスパの良さには3つの理由がある。人件費などのワイン造りにかかるコストが低いこと、フランスワインにも負けないような質の高いブドウを収穫できること、そして、関税が安いこと。

- ・チリで生産されるワインのおよそ4分の3は赤ワイン。最も多く栽培されているのがカベルネ・ソーヴィニヨン。フランス・ボルドーで主に栽培される黒ブドウ品種で、風味豊かで渋みがしっかりとした力強いワインを生み出す。チリのカベルネ・ソーヴィニオンは、略して「チリカベ」と呼ばれる。



# フランスワインの考え方②： 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）

⇒3番目の「つくり方」は生産者の個性によるので、  
ワインの「大きな傾向」を知るには

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）

の2つだけを押さえよう。

## グループワーク②

お配りした用紙の（ ）に、  
該当する国名を書き込んでください。

国ごとの傾向と説明文に散りばめられているヒントを元に考えてください。

グループで相談しながら解答してください。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。

(5～10分)



# 国別赤ワインの特徴

国名	主な品種	特徴
( )	ピノ・ノワール	1日の中に四季があるといわれるほど朝晩と日中の気温差が激しくこれが葡萄の熟成を促すといわれている
( )	サンジョベーゼ・ネッビオーロ	土着品種は数千種類あるといわれ、政府が公認しているものだけでも400種類以上にも及ぶ。特徴は、なんといってもその「多様性」にある。
( )	カベルネ・ピノノワール	収穫期に雨が振らず品質が安定する。太平洋からの冷気の流入の差によって気温差が生じていて、非常に多種多様なワインを生み出している。
( )	シュペート・ブルグンダー	古くから赤ワインを重点的に生産している産地があり、また最近の世界的な赤ワインブームのため、生産の漸増傾向がみられる。
( )	テンプラニーリョ	ワインの生産量においては世界第3位を誇る。テンプラニーリョ種が代表的な赤ワイン用黒ブドウ品種で、上質でやわらかな舌ざわりが特徴の赤ワインを生み出す。
( )	カベルネ・ピノノワール	気候の多様性から様々な種類の赤ワインができる。確かな品質を実現できる理由は、ワイン造りに向いた土地に恵まれていることと、独自のワイン法により厳しい基準が設けられていることなどがある。
( )	カベルネ・カルメネール	日本のワイン市場で輸入量のトップ。生産されるワインのおよそ4分の3は赤ワイン。最も多く栽培されているのがカベルネ・ソーヴィニヨン。
( )	シラーズ	カジュアルなものから、世界トップクラスの高品質なものまで、幅広いタイプのワインが生産されている。法外な価格ではなく、品質に見合った価格のワインが多い。

# 国別赤ワインの特徴

国名	主な品種	特徴
( ニューージーランド )	ピノ・ノワール	1日の中に四季があるといわれるほど朝晩と日中の気温差が激しくこれが葡萄の熟成を促すといわれている
( イタリア )	サンジョベーゼ・ネッビオーロ	土着品種は数千種類あるといわれ、政府が公認しているものだけでも400種類以上にも及ぶ。特徴は、なんといってもその「多様性」にある。
( アメリカ )	カベルネ・ピノノワール	収穫期に雨が振らず品質が安定する。太平洋からの冷気の流入の差によって気温差が生じていて、非常に多種多様なワインを生み出している。
( ドイツ )	シュペート・ブルグンダー	古くから赤ワインを重点的に生産している産地があり、また最近の世界的な赤ワインブームのため、生産の漸増傾向がみられる。
( スペイン )	テンプラニーリョ	ワインの生産量においては世界第3位を誇る。テンプラニーリョ種が代表的な赤ワイン用黒ブドウ品種で、上質でやわらかな舌ざわりが特徴の赤ワインを生み出す。
( フランス )	カベルネ・ピノノワール	気候の多様性から様々な種類の赤ワインができる。確かな品質を実現できる理由は、ワイン造りに向いた土地に恵まれていることと、独自のワイン法により厳しい基準が設けられていることなどがある。
( チリ )	カベルネ・カルメネール	日本のワイン市場で輸入量のトップ。生産されるワインのおよそ4分の3は赤ワイン。最も多く栽培されているのがカベルネ・ソーヴィニヨン。
( オーストラリア )	シラーズ	カジュアルなものから、世界トップクラスの高品質なものまで、幅広いタイプのワインが生産されている。法外な価格ではなく、品質に見合った価格のワインが多い。

# 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赤ワイン：            ボルドーとブルゴーニュ
- ②赤ワイン：            サンジョベーゼとネッビオーロ
- ③赤ワイン：            テンプラニーリョとシラーズ

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）



# アンケート

お配りする紙に以下の内容をご記入ください。

- ・ お名前（任意）
- ・ 今日の感想、学びや気づき
- ・ 今後やってほしいスクールの内容
- ・ アンケート内容の掲載可否（匿名で掲載します）

