

お好きなテーブルにお掛けください、男女バ
ランスがよくなるようにご配慮いたします

テーブル上の紙を使って図のような名札をお
作りください



TOKYO WINE SCHOOL

アメリカのワインの基礎と考え方



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

■ 持ち時間：ひとり1分



TOKYO WINE SCHOOL (東京ワインスクール) 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
 - 今日はアメリカのワインです

本日の内容

- これだけ知っておけばOK。
アメリカの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
(代表的な品種とワイン)

※投影している資料は後日PDFでお送りする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！

アメリカのワインの 基礎と考え方



「アメリカのワイン」と聞いて思い浮かぶ言葉は何ですか？

グループで話しあってください。（1分）



カリフォルニア ナパバレーの入口



アメリカのワインの概要

- ワインの生産量は世界（ 4 ）位
- カリフォルニア大学（ デイヴィス ）校を中心とした近代的ワイン醸造技術とぶどう栽培技術の研究成果を土台に発展を遂げてきた
- ワイン産地はワイン法（政府制定の法律）によって約（200）のAVAという栽培地域に分けられている
- 生産量ではカリフォルニア州が全体の（ 90 ）%を占める。その他生産量が多い州は西部では（ ワシントン ）州と（オレゴン）州、東部では（ ニューヨーク ）州。
- 大規模なワイン生産者数十社が生産量の（ 90 ）%を占める一方、（ ブティック ）ワイナリーと呼ばれる小規模で高品質ワインの生産に特化したワイナリーや、（ カルト ）ワインと呼ばれる、極少量生産され、極めて高価格で取引される高級ワインが存在する

アメリカのぶどう品種

赤ワインのジンファンデルが特徴的だが、あとは主要品種のほとんどが国際品種

白ぶどう

シャルドネ

フレンチ・コロナール
(テーブルワイン用の品種)

ソーヴィニヨン・ブラン

ピノ・グリ

黒ぶどう

カベルネ・ソーヴィニヨン

ジンファンデル
(イタリアのプリミティーボ)

メルロー

ピノ・ノワール

シラー

グループワーク

グループで相談しながら、配布する地図の空欄を埋めてください。

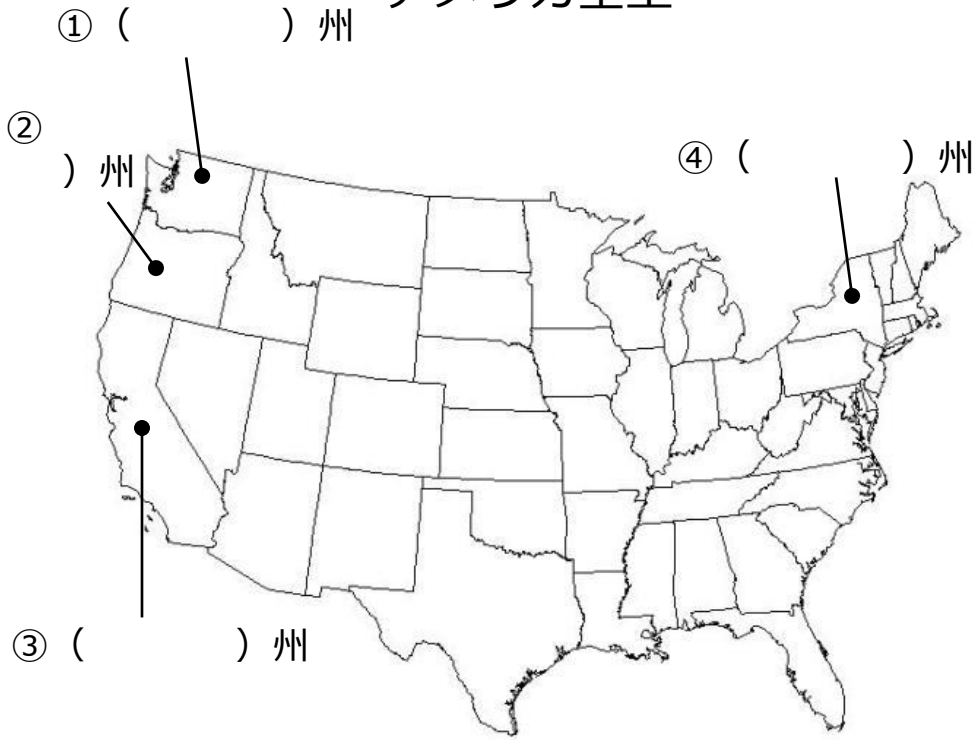
- ・ アメリカ全土の地図:空欄の州名
- ・ カリフォルニアの地図:空欄の都市名およびa~eに当てはまる以下の産地名

モントレー
サンタバーバラ
パソ・ロブレス
ソノマ
ナパ

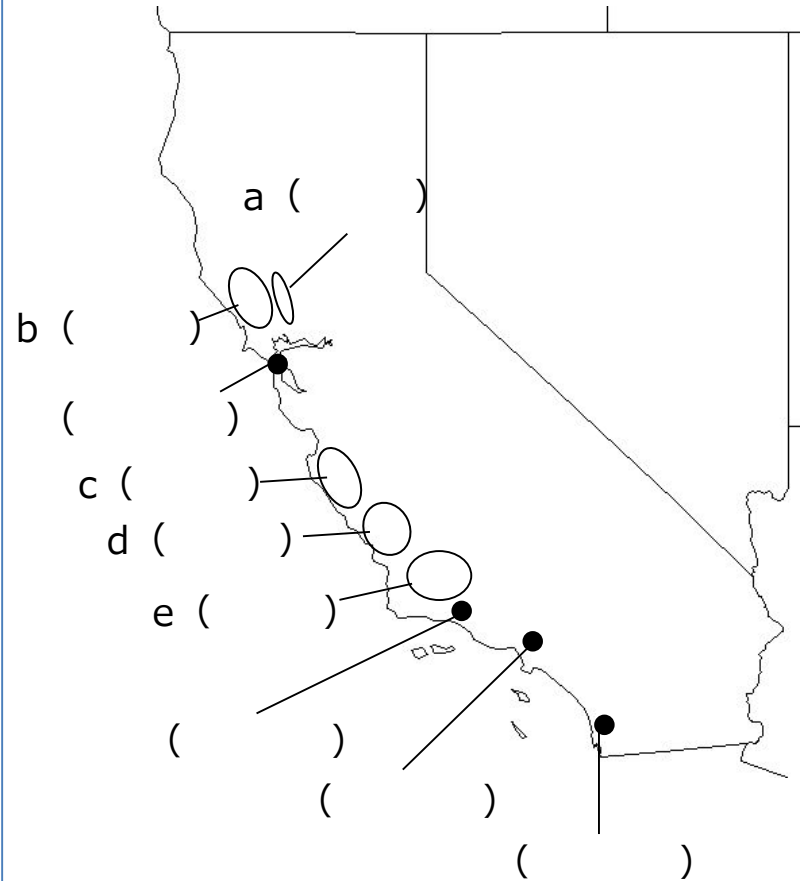
グループのメンバーの知識とスマホを頼りに当てはめてみてください。ただし、詳しい人がすべて一人でやってしまわないようにお願いします。(10分)

アメリカ ワインマップ

アメリカ全土



カリフォルニア



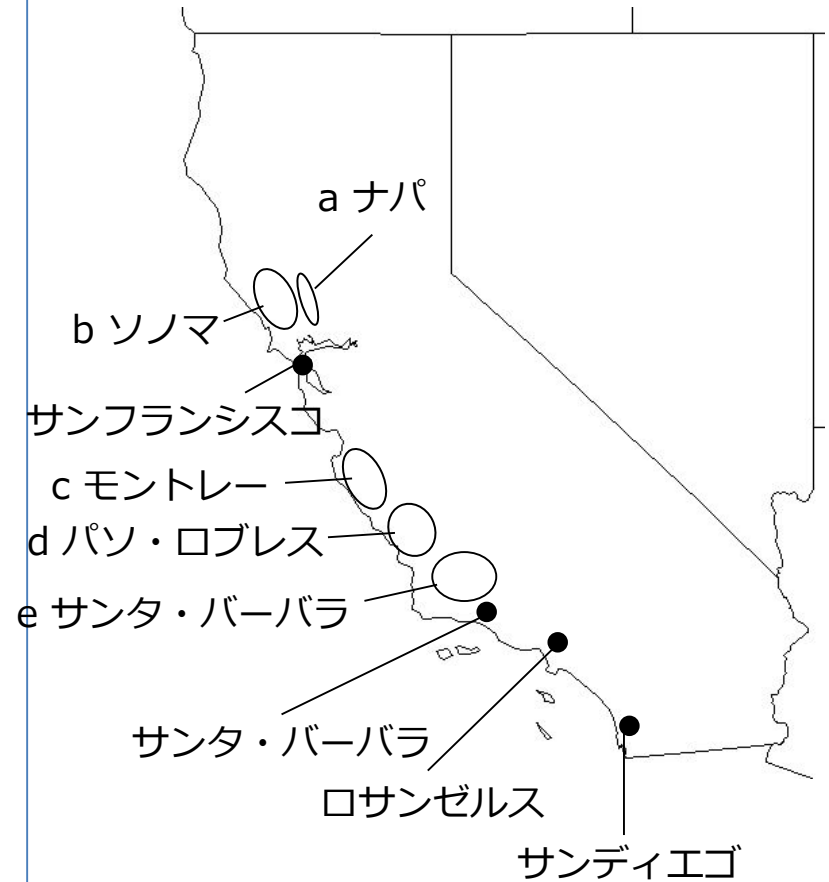
※ ●は都市名
a~eは産地名

アメリカ ワインマップ

アメリカ全土



カリフォルニア



※ ●は都市名
a~eは産地名

カリフォルニア州の概要

- アメリカの（ 90 ） %のワインを産出する。太平洋の冷たいカリフォルニア海流の影響で、一般的には海に近いほど冷涼で、内陸に行くほど暑く乾燥した気候になる。
- 主な品種はシャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、ジンファンデル
- 白ワイン（ 40 ） %、赤ワイン（ 60 ） %

カリフォルニアの産地別の特徴

ナパ（地図のa）

- サンフランシスコから北へ（20）kmに位置する。
- カリフォルニアワインの（5）%を産出
- 主要品種はカベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネ
- 「パリスの審判」

1976年、パリで行われた比較ブラインド・テイスティングで、ナパのスタッグスリープのカベルネ・ソーヴィニオンとシャトー・モンテリーナのシャルドネがフランスの一流ワイナリーを押さえて1位となり、カリフォルニアワインを国際的に認知させた。

カリフォルニアの産地別の特徴

ソノマ （地図のb）

- ナパから山を隔てて隣の産地
- カリフォルニアの最も歴史的なワイン産地
- カリフォルニアワインの（ 8 ）%を産出
- 主要品種はカベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネ

モントレー （地図のc）

- 風光明媚なカーメルやペブル・ビーチで知られる
- 最も重要なぶどう品種はシャルドネ
- その他、ピノ・ノワール、シラー、カベルネ・ソーヴィニオン、メルローなど

カリフォルニアの産地別の特徴

パソ・ロブレス (地図のd)

- GSM (グルナツシュ、シラー、ムールヴェードル) と呼ばれるローヌ系の品種が多いことで知られる

サンタ・バーバラ (地図のe)

- ロサンゼルスから車で約2時間
- 最も重要なぶどう品種はシャルドネ、ピノ・ノワール
- その他、ピノ・ノワール、シラー、カベルネ・ソーヴィニオン、メルローなど

ワシントン州の概要

- 生産量第（ 2 ）位の州。
- フランスのボルドーやブルゴーニュと同じ緯度にある
- 昼夜の気温差が大きいいため、酸がしっかりとて風味の豊かなワインができる
- 白ワイン（ 50 ）%、赤ワイン（ 50 ）%
- 主要品種はリースリング、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラーなど

オレゴン州の概要

- 生産量第（ 4 ）位の州。
- （ピノ・ノワール）が中心品種で、栽培面積の（ 60 ）%を占める

ニューヨーク州の概要

- 極端な大陸性気候と厳しい冬により、アメリカ原産のぶどうしか育たないと長い間信じられてきた。
- 近年はアメリカ原産のぶどう品種、フランスとアメリカの交配品種、ヨーロッパ産のぶどう品種が栽培されている
- 州の中央部にある（フィンガーレイクス）が州全体の85%を誇る主要産地。ほかにハドソン・リヴァー・リージョン、ロング・アイランドなどの産地がある

ワインの考え方：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）

アメリカのワインの考え方

- アメリカのワインはフランスやイタリアのワインと異なり、産地を全面に出した作り方や売り方をしていない
例) フランスではボルドー、ブルゴーニュなど地名でワインを呼ぶが、アメリカでワインをナパバレーなどとは呼ばない
- ぶどう品種やワインのブランド（オーパスワンなど）を全面に出して売っている。
- 重いカベルネ・ソーヴィニヨンや樽の香りのするシャルドネなどが典型的なアメリカのワインのイメージだったが、近年は樽を使わないシャルドネやブルゴーニュを意識したピノ・ノワールなどが増えてきている
- まずはカリフォルニアの主要品種を飲み比べて味の違いを覚えるのが早い。ワシントン州、オレゴン州のワインは大きなワイン専門店以外ではあまり見かけない。

休憩（5分）

これからテイスティング用のワインを注いでいきます。

人によって飲める量とスピードに差があるので、最初は少なめに注ぎます。もう少し飲みたい方はおかわりなさってください。

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白ワイン： リースリングとシャルドネ

- ②赤ワイン： カベルネ・ソーヴィニオンと
ジンファンデル

- ③赤ワイン： ピノノワールとメルロー

比較試飲の際は、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）



テイスティング

①白ワイン： リースリングとシャルドネ

飲む前に、こ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白ワイン： リースリングとシャルドネ

ワインを飲んで以下の質問についてグループで意見交換しましょう。

1. どんなシチュエーションで飲みたいですか？
2. どのようなお料理を合わせたいですか？
3. こ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

どちらがリースリングでどちらがシャルドネでしょうか？

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。



テイステイング

②赤ワイン：

AとB どちらのワインがカベルネ・ソーヴィニオンでどちらがジンファンデル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？

(10分)

テイスティング

どちらがカベルネ・ソーヴィニオンでどちらがジンファンデルでしょうか？

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。



テイステイング

③赤ワイン：

AとB どちらのワインがピノ・ノワールでどちらがメルロー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？

(10分)

テイスティング

カベルネ・ソーヴィニオンとピノ・ノワール、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。

ここからは余ったワインのおかわりや席の移動
も自由ですので、ご自由にお楽しみください。



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）

