

<ぶどう品種の特徴>

【シャルドネ】

シャルドネは白ぶどうの中では一番有名な品種ですが、正直一番難しい品種です。ブルゴーニュのムルソーやモンラッシェなどだと100%分かりますが、試験的には高価すぎます。シャルドネがなぜ難しいかというと、シャルドネが色々な環境に左右されやすいという点です。ニューワールドでは力強く、冷涼な先進国では繊細な味わい。樽を効かすか効かさないかでも大きく変わります。ある意味特徴がないのですが、甲州やミュスカでのように水っぽくはありません。甲州やミュスカデは飲みごたえに欠ける点がありますが、シャルドネはこれらの品種よりかは肉厚です。

なので試験的には「あまり際立った特徴はないが、飲みごたえは程々にある品種」と認識してください。

【ソーヴィニオン・ブラン】

ソーヴィニオン・ブランは比較的感じ取りやすい品種です。よく言うのが、ピーマン、刈りたての芝生、ハーブ香など、いわゆる「青っぽい（草っぽい）」香りと味わいがします。ニュージーランドのソーヴィニオン・ブランは特にこの香りと味わいがはっきりしており、個人的にはキツすぎて好みません。

イタリアのソーヴィニオン（イタリアではほとんどブラン（仏語）を使用しない）はニューワールドと比べると柔らかいです。ボルドーのソーヴィニオン・ブランは青っぽさが目立ちますが、ニューワールドと比べるとスッキリしておりそこまでクドくなりません。

ソーヴィニヨン・ブランは様々な味わいがある品種ですが、ロワールの SB は特に味わいが違います。ロワールの SB は白桃や白い花のニュアンスが強く、とても SBとは思えない甘いニュアンスが光ります。ですので試験勉強としては適しません。個人的にはプイイ・フュメあたりは大好きですが。

【リースリング】

リースリングには甘口と辛口の2種類があります。甘口はそのままかなり甘いです。ジュースを飲んでいるかのような甘さなので、女性が好きそうです。

甘口であればすぐわかるので、何回か試飲をしておけば大丈夫でしょう。

辛口のリースリングは判断が難しいです。昔はいわゆるペトロール香というリースリング特有の香りがある、とされていました。ペトロール香とはいわゆる「ガソリン（油）」の香りでキューピー人形の香りと揶揄されていた香りです。

確かにペトロール香がするリースリングはあるのですが、はっきり言ってその香を全員に嗅ぎ取れと言っても不可能です。なのでペトロール香を探すことから入るのではなく、際立った特徴があるのかどうかを探し、特徴的な品種（SB など）を排除して消去法で考えていきましょう。一番似ているのはシャルドネなので、同じ産地のシャルドネとリースリングを飲み比べて練習してみてください。

【甲州・ミュスカデ】

甲州とミュスカデは「特徴がないのが特徴」です。SBのような草っぽさや、リースリングのような（ほのかな）オイリーっぽさ、新世界のシャルドネのようなトロピカルさは感じられません。言葉としては悪いですが「水っぽい」品種

です。また、ものによっては酸味を感じることがあると思います。特に甲州がそうでしょうか。ミユスカではほとんどシュル・リーされているので、甲州よりは酸味はまろやかです。あくまでも試験的な話ですが。

【その他白ぶどう品種】

2018年のトロンテスのような突飛な品種の出題は今後もされるかもしれません。

全てをカバーするのは無理なので、特に特徴のある品種だけをお伝えします。

ゲヴェルツトラミネールはかなり特徴のある品種で、よく例えられるのは「ライチ」の香りです。一度体験したらすぐにわかると思うので、一度飲んでみてください。イタリアではトラミネール・アロマニコです。

あまり出ないとは思いますが、ヴィオニエも特徴があります。「金木犀の香り」に例えられる品種です。あまり出ないとは思いますが。

【ピノ・ノワール】

試験的には比較的当てやすい品種です。色合いが薄く、透明感があるものはピノ・ノワールと答えて問題はありません。ガメイとよく混同されがちで、違いが判らないとの意見もたまに聞きますがまったく問題ありません。試験的にはピノ・ノワールをガメイと間違ったとて、ほぼ正解です。新世界のピノとフランスのピノの飲み比べ、フランスのピノとフランスのガメイとの飲み比べをしてみてください。

【カベルネ・ソーヴィニヨン】

有名な品種ですが、試験的には難しいです。ニューワールドのカベソは比較的

わかりやすいのですが、先進国のカベソは他の品種と見分けにくいです。

特徴としてはパワフル、タンニン（苦み）、複雑さといったニュアンスが感じられるのですが、試験に出てくる先進国の安価なカベソではパワフルさに欠けます。まずはチリや南アフリカといったニューワールドのカベソを飲んでいただき、次にオーストラリア、フランスやイタリアといった国のカベソを飲んで違いを発見してみてください。

【シラー（シラーズ）】

よくカベルネ・ソーヴィニヨンと混同されます。シラーの特徴としてはカベソよりもスパイシーな点です。本来なら全然違う品種なのですが、試験に出てくるレベルのワインでは見分けがつきにくいです。しかし問題はありません。

シラーをカベソと答えようが、試験的にはほぼ正解です。それより重要なのはやはり新世界なのか先進国なのか。オーストラリアのシラーズとフランスなどのシラーとを飲み比べてみてください。オーストラリアの方が凝縮感を感じると思います。

【メルロ】

これも特徴を捉えるのは難しいです。ボルドーの右岸レベルが出てくれば簡単ですが、そうもいきません。本来であればメルローはふくよかで、味わいはしっかりしているけど丸みがあります。しかし試験で出てくるものは特徴があまりないです。よくシラーと混同されやすいです。

しかしこれも、新世界か先進国化を見分けられれば問題はありません。

【グルナッシュ】

グルナッシュは比較的わかりやすい品種です。メルロ、シラーと似た部類にはなりますがグルナッシュ特有の独特な「甘み」があります。ですのでグルナッシュは他の品種と比較して飲み比べてみてください。

【その他黒ぶどう品種】

他に出題されやすいものはサンジョヴェーゼ、テンプラニーリョあたりです。これらの品種自体を的確に当てるのは相当難しいですが、問題ありません。

今回は各ぶどうの「おおまかな」特徴の説明となりました。

しかし感じ方はそれぞれなので、別に上記の説明が全てではありません。

大切なことは、皆さんそれぞれの「モノサシ」を作ることです。教科書には載っていなくても自分が感じたことがあれば、それを基準にしていくことが大切です。

次回はいよいよ「試験的な答え方」の説明をします。

正直、それが出来れば品種当てなんて出来なくても合格できます。実際に過去の生徒さんで品種を当てられなくても合格している人はたくさんいます。

なので今回の説明を見ても品種区別がなかなか分からない、という心配は必要ありません。

論理的に答えれば、二次試験は合格できます。

次回はまた近日中にアップ致します。