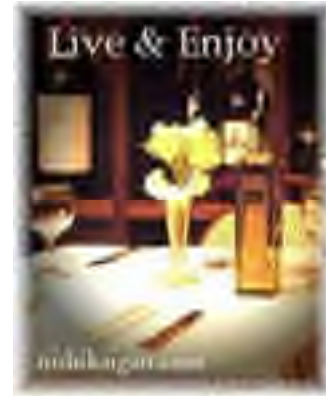


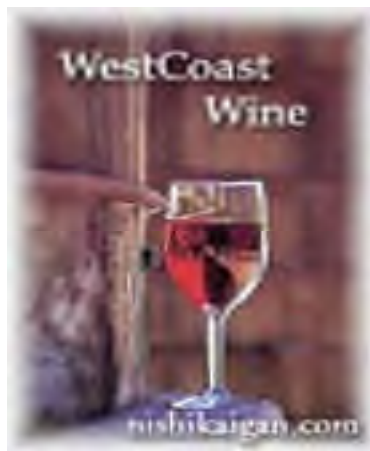
## フランス・ワインとの違い

---

近年では、フランス・ワインを抜いて世界のコンテストで賞をとるまでになったカリフォルニア・ワイン。フランス・ワインとは、歴史も文化もまったく異なるだけに違いはたくさんありますが、いちばんの違いはラベルの読み方です。フランスの場合、ボルドー、ブルゴーニュ、シャンパンなどと呼ばれますが、それらはすべてそのワインが生産される「地域」の名前です。一方、カリフォルニアは、キャバネーサビニヨン、シャドネー、ピノノアーなどと、表示されるのはブドウの名前です。



## カリフォルニア・ワイン *California Wine*



ワイン作りに長い歴史をもち、その地域名そのものがブランド価値をもつフランスと違い、伝統から来るネームバリューを持たないカリフォルニアでは、「中に何が入っているのか」を明確に示すことによってアピールしようと、この方法を用いました。もうひとつの違いは、アルコール度です。フランスではアルコール分は12%以下であるのが普通ですが、カリフォルニアの風土では、12%以下に保とうとすると、ブドウが完全に熟す前に摘みとらなければいけないため、アルコール度数は通常13.5%程度で生産しています。

## 人気の品種は？

---

ひとつ挙げるとすれば、断然、シャドネーではないでしょうか。この白ワインのブドウは、世界中のどこよりもその地域で大量に生産されています。これほどたくさん作られているのに、人々は飽きることがなく、需要は上がる一方で、むしろ値段は高騰しているくらいです。赤でいうなら、王者はキャバネーサビニヨンでしょう。やはりこれもほかの赤品種のワインと比べて、相対的に値段は高いです。

しかし、赤、白、ともにほかにも品種はたくさんあり、それぞれに味わい、マッチする料理や楽しみ方は違います。キャバネー、シャドネーに飽きたワイン好きや、単にこのふたつのブドウの値段の高騰ぶりを好まないひとの間では、最近ではプティシラー、ヴィオニエなど、一般にはあまり知られていなかった品種のワインが注目されてきています。

# ..... *California Wine*

## 代表的な品種とその特徴

### 赤ワイン

**Carbenet Sauvignon** (キャバネー・サビニヨン) ボルドーの原産。高級赤ワインの多くはこのブドウがベースです。

**Carbenet Franc** (キャバネー・フランク) キャバネー・サビニヨンに近いですが、よりソフトで繊細な味わいです。

**Pinot Noir** (ピノ・ノア) 育てるのが難しいことで知られる品種です。

**Merlot** (メルロー) 深い青色のこのブドウは、ソフトですが複雑な味わいです。カリフォルニアで人気のある品種のひとつです。

**Zinfandel** (ジンファンデル) ソノマ北部とナパの赤土の土地でできる、カリフォルニアが原産のブドウです。

**Sangiovese** (サンジョベーゼ) たすかに一原産。ほかに比べるとマイナーですが、最近ワイン通に注目されています。

### 白ワイン

**Chardonnay** (シャドネー) バーガンディ原産です。比較的寒い気候の土地でよく育つカリフォルニア・ワインの人気品種です。

**Riesling** (リーズリング) フルーティで甘口ワイン。スパイシーな料理にあいます。

**Sauvignon Blanc** (スービニヨン・ブラン) シャドネーに比べ、値段がお手頃のドライな白ワインです。

## ラベル表示の基準

1980年、Approved Viticultural Areas (通称AVA) は、消費者保護の目的からこの表示の基準をさらに正確に決定しました。たとえば、あるワイン・メーカーが、あるワインをシャドネー、産地をナパ・バレーと表示した場合、そのワインに使用されたブドウの75%以上はシャドネー種であり、また同じく75%以上はナパ・バレーで収穫されたものでなければいけません。そのワインに使用されたシャドネーが75%に満たず、またブドウの産地がナパ、セントラルコースト、ソノマなどカリフォルニアの各地に散らばっているときは、ホワイトテーブル・ワイン、産地カリフォルニアなどと、より広い意味の言葉で表示されます。

ただし、だからといってこれらのブレンドもののクオリティーが必ずしも特定の表示のものに比べて落ちるわけではありません。現に、ナパのワインで評価が最高に高いワインの多くがメリタージュとよばれるブレンドものです。ワイン文化の後発組であるところから始まったこのラベル表示の方法は、消費者にはたいへんわかりやすく、しっかりと定着しています。

## ぜひワインカントリーを訪れて！

ワインを学ぶもっともよい方法は、実際ワインカントリーを訪れて、ワイナリーのスタッフと話をしながらテイスティングをするのが一番です。しかし、ワインカントリーにほど近いサンフランシスコでは、レストランのワイン・リストにも洗練されたワインがセレクトされているところが多いです。食事の折りに、ちょっとフンパツして、スタッフのおすすめボトルを試してみたいかどうかでしょうか。

[nishikaigan.com](http://nishikaigan.com) ではワイナリー・ツアーも紹介しています。詳しくはサイトのほうをご覧ください。

