

# 主要白ワイン品種のタイプ分け

熟度	外観		香り・風味		味	
	色	濃さ	高い	低い	果実	酸
低	緑	淡	リースリング●(柑橘、小種、核種) ソーヴィニヨン・ブラン(柑橘・ツゲ) ミュスカ(花)	ミュスカデ シエナン・ブラン● 甲州●▼	柑橘	少
				シャルドネ▼ グリュエナー・フェルトリナー (ソーヴィニヨン・ブラン+セミヨン▼)	小種 核種	
高	金	濃	ヴィオニエ▼(黄花、オレンジ) ゲブルツトラミナー(バラ・ライチ)● ピノグリ● ミュスカ(マスカット)	マルサンヌ▼ ルーサンヌ▼	熱帯	多

どの品種も、熟度や製法で上下左右に動くので、その面積感を意識する必要がある

●は甘口になることがあり、甘いほど果実感が増す。ただし貴腐はすべての品種で可能

▼はオーク(新樽)の風味がつかうことが多い(酸が強いワインには希)

外観	色が濃くなる。その後、より熟成した色合いに。
香り	甘いスパイス: バニラ シナモン クローヴ
味	香ばしい香り: ナッツ トースト アーモンド コーヒー 煙 タンニンの苦渋み、ときにヤニっぽさも加わる

樽によって香り高さや、果実感は減少することにも注意

酸化的要素(フィノ、酢、接着剤や除光液)が出てしまうこともある

# 主要赤ワイン品種のタイプ分け

意味	外観		香り	品種	味			主産地	
	熟度	抽出			色調	濃さ	状態		酸
低	弱	古	赤	フルーツ	アセロラ	多	少～中	少～中	
高	強	若	紫	ブルーベリー	ラズベリー	多	多	多	ピエモンテ
高	強	若	紫	ブルーベリー	グルナッシュ	少	中	中	イタリア
高	強	若	紫	ブルーベリー	テンブラニリーヨ	中	中	中	スペイン
高	強	若	紫	ブルーベリー	シラー	中～多	多	多	ローヌ
高	強	若	紫	ブルーベリー	メルロ	中	中～多	中～多	ボルドー
高	強	若	紫	ブラック・カラント	カベルネ・フラン	中	中	中～多	ロワール
高	強	若	紫	ブラック・カラント	カベルネ・ソー	中	中	多	ボルドー
高	強	若	紫	ブラック・カラント	ヴィニヨン	少	多	多	
高	強	若	紫	ブラック・カラント	干しブラム	少	多	多	

熟度、抽出、熟成などによって、上下に動くことに注意