



ネプリカ・プリミティーヴォ

1, 800円程度



ネプリカ・プリミティーヴォ

1, 800円程度

## カリフォルニアを代表するブドウ品種「ジンファンデル」



ジンファンデルは、主にアメリカ西海岸のカリフォルニア州で栽培されている赤ワイン用ブドウ品種です。

19世紀前半に、アメリカに苗木が持ち込まれて以来、100年近くに渡りカリフォルニア独自のブドウとみなされてきました。しかし、1990年代にイタリアのプーリア地方で多く栽培されているプリミティーヴォと同じDNAを持つことが確認されました。

ジンファンデルは、果粒は中程度、果皮は薄いのですが色が非常に濃く、南イタリアでは他の品種に比べて早熟です。それが由来で、イタリアでは「最初」を意味する「プリミティーヴォ」と名付けられました。

また、ジンファンデルの成熟は一粒ずつばらつきがあるので房全体の成熟を見極めるのが難しく、果粒によっては他に類を見ないほど多量の糖分を蓄積することがあります。その結果、時として非常にアルコール度数の高いワインが生まれます。

## ジンファンデルの主な産地

□主な産地は、アメリカのカリフォルニア州とイタリアのプーリア州です。



2016年の統計によるとカリフォルニア州でのジンファンデルの栽培面積は、約17,987ha。これはカベルネ・ソーヴィニヨンの栽培面積の2分の1ほどになりますが、カベルネ・ソーヴィニヨン同様、ノースコーストのナパやソノマといった名産地で高品質なワインが造られています。

また、シエラ・フットヒルズ(シエラネバダ山脈の西側の山麓に点在するブドウ畑の総称で広域のAVA)内に含まれるAVA(注1)の全ての地区でジンファンデルが代表的なブドウ品種となっています。

この辺りは、1840年代から50年代のゴールドラッシュの舞台となったエリアで、

その頃からジンファンデルの栽培がされていました。ブドウの収量が最も重要視

されていた 1880 年代は、鉱夫やゴールドラッシュで富を得た人たちの日常酒として大量生産されていました。

その後、フィロキセラ禍によってほとんどのブドウ畑は打ち捨てられてしまいましたが、ジンファンデルの畑のいくつかは生き残り、現在 100 年を超える樹齢のブドウから凝縮した味わいのワインが造られています。



イタリア半島の南東部に位置するプーリア州は、広い平野を持ち、温暖な気候に恵まれています。そのため、ブドウをはじめ、オリーブや穀物、野菜などが栽培されている大農産地で、ワイン生産量も非常に多い州です。

プーリア州南部のマンドウリアがプリミティーヴォの主な産地で、太陽の恵みをたっぷり受けて育ったブドウから、アルコール度数の高い濃厚なワイン

が造られます。また、干しブドウ状にしたプリミティーヴォから造られるアルコール度数の高い甘口の赤ワイン「プリミティーヴォ・ディ・マンドゥリア・ドルチェ・ナトゥラーレ」が2011年にD.O.C.G.(イタリア最上級格付けワイン)に認定されました。

## ジンファンデルのワインの特長



冷涼な地域で栽培されたジンファンデルから造られるワインは、チェリーやラズベリーのような果実味が豊かで程よい酸味のあるワインとなります。

一方、温暖な地域で栽培されたジンファンデルから造られるワインは、ブラックベリーや、コショウ、クローブといったスパイスのニュアンスがあります。

いずれの場合も、概ね色合いは黒みがかった濃い赤色で肉付きがよく、力強さと豊潤さを併せ持ったワインとなります。

また、カリフォルニアではジンファンデルから「ホワイト・ジンファンデル」という淡いピンク色のやや甘口のワインも造られています。これは、ジンファンデルの果皮を取り除いて白ワインと同じ製法で造られるロゼワインです。こちらは、ジンファンデルから赤ワインを造る最中に、濃度を上げるために取り除いた余分なジュースを別途発酵させて造ったことがきっかけで生まれました。

ホワイト・ジンファンデルは 1970 年代にカリフォルニアで大流行となり、カリフォルニアでのジンファンデルの生産量のほとんどがホワイト・ジンファンデル用に使用されたていた時期もあるほどです。

ホワイト・ジンファンデルは個性の強いジンファンデルの赤ワインとは異なり、フルーティーでみずみずしく、ソフトな味わいのため、強いアルコールが苦手な女性にも人気です。

