



アルトス・イベリコス・クリアンサ / トーレス

スペインの代表品種、テンプラニーリョを紹介！



スペインを代表するブドウ品種、テンプラニーリョ。スペインの長熟で高品質な赤ワインは、ほとんどテンプラニーリョを主体として造られているといっても過言ではありません。しかし、同じ赤ワイン用ブドウ品種であるカベルネ・

ソーヴィニヨンやピノ・ノワールに比べると個性は控えめです。そのため、テンプラニーリオの印象は薄いという方も多いのではないのでしょうか？



テンプラニーリオは赤ワイン用の黒ブドウ品種で、原産地はスペイン北部とされています。テンプラニーリオという名前はスペイン語の「Temporano＝早生の、早熟な」に語源があり、この地で栽培されているものが他のブドウ品種より早く成熟することに由来しています。

紀元前 1100 年頃から紀元前 500 年頃にスペイン東海岸全域を征服していた古代ローマ人やフェニキア人が故郷からブドウの樹や醸造技術を持ち込んだのがスペインワインの始まりとされています。テンプラニーリオの歴史は古く、その頃からイベリア半島に存在していたようです。

果粒はやや小さく厚い果皮を持つブドウで、病害への耐性は弱いのですが、他の品種に比べて芽吹きが遅いため、春の遅霜の被害を受けにくいです。また、生育期間が非常に短いので夏から初秋にかけて暑くなると作柄が良くなります。ただ、ある程度冷涼な気候のもとで育てる方が、優雅さや長期熟成に必要な酸を持ったワインを造ることができます。



▮ テンプラニーリオから造られるワインは、若いものは明るいルビー色で、熟成期間に応じて茶色味を帯びてきます。香りはストロベリーやプラムから、熟成するにつれてドライイチジクやプルーン、なめし皮やタバコといったように、いくつもの香りが重なり合い非常に複雑になっていきます。

味わいは同じテンプラニーリオでも様々なタイプがありますが、酸味が程良くあり、タンニンは柔らかいながらしっかりあるものが多いです。

リオハのテンプラニーリオのワインに多く見られるスペインの伝統的な古樽で熟成させた場合は、香りは控えめで派手さはありませんが風味は繊細で、心地良い酸味があります。