

フリウラーノ



起源：フリウラーノは古くからある白ワイン用のブドウ品種です。この品種は、フランス南西部でソーヴィニヨン・ヴェール (Sauvignon Vert) あるいはソーヴィニヨナーゼ (Sauvignonasse) と呼ばれている品種が起源であると考えられています。何百年も前にイタリアに植え付けされ、その後ずっと第二の祖国で元気に育っていますが、フランスではこの品種はもう事実上栽培されていません。フリウリにある記録には 1600 年にはすでに品種として記載されています。かなり最近までフリウラーノはトカイ・フリウラーノ (Tokai Friulano) と呼ばれていましたが、2007 年にヨーロッパ連合の裁判所が“トカイ”の名前はハンガリーの(有名な)甘口ワインの“トカイ (Tokay)”と混同を引き起こしかねないと線引きしました。結果として、その名前はフリウラーノと短縮されました。

シノニム：この品種の長い歴史にもかかわらず、Sauvignonasse, Tokaj, Jakot, SauvignonVert のようにシノニムはわずかです。

栽培国：このブドウ品種の 90%以上はイタリア(大部分はフリウリ)で、10%以下は合衆国、スロヴェニア、アルゼンチン、ローマニア、チリ、オーストラリアの国々で栽培されています。

テイスト&ノート：フリウリ地域は、理想的な栽培条件とは言わないまでも優れたこのブドウ品種を提供しています。栽培シーズン期間、日中は暖かく、夜間はほとんど涼しい気候です。ブドウは、定期的に小雨がふる 22℃から 25℃の温度変化の下でゆっくりと成長します。丘の中腹の土壌は泥灰土と砂岩で構成され、谷間は砂と砂利が主流です。ワインを生産しているエステイトのスタイルによりますが、フリウラーノは、かなりのフルボディあるいはややライトボディです。そのワインは常にいつも新鮮で、バランスが良く、大部分がミネラル感とさっぱりとした酸味さらに桃、梨、リンゴの風味のあるミディアムボディです。食事ととても相性が良く、日本料理やアジア料理だけでなくプロシュート(生ハム)、シーフード、魚、豚肉などとも良く合います。

Friulano



Origin:

Friulano is an ancient white wine grape variety. The variety is believed to originate from the southwest of France (where it is called Sauvignon Vert or Sauvignonasse). Planted in Italy hundreds of years ago it has been thriving in its adopted country ever since while it is practically not grown in France anymore. Records in Friuli mention the variety already in the year 1600. Until quite recently it was called Tokai Friulano but in 2007 the European Union Court ruled that the name "Tokai" may lead to confusion with the (famous) Hungarian sweet wine "Tokay" . As a result the name was shortened to Friulano only.

Synonyms:

Despite its long history the grape has only a few synonyms i.e. Sauvignonasse, Tokaj, Jakot .and Sauvignon Vert.

Countries:

Over 90 % of the grape variety produced is grown in Italy (mostly in Friuli), less than 10 % are grown in other countries such as USA, Slovenia, Argentina, Romania, Chile and Australia.

Taste and Notes:

The Friuli region offers the grape variety excellent, not to say ideal growing conditions. During the season the days are warm while the nights are mostly cool. The wines grow slowly at temperatures varying between 22 to 25 C, slight rainfall is regular. Soil on the hillsides is composed of marl and, sandstone while sand and gravel prevail in the valleys. Depending upon the style of the estate producing the wine Friulano may be lighter or fuller-bodied. They are always crisp, well balanced, mostly medium bodied with flavours of peach, pears and apples, mineral in taste and a refreshing acidity. Very food friendly they go well with prosciutto, seafood and fish, pork as well as Japanese and Asian dishes.