

カベルネ・ソーヴィニヨン



起源：カベルネ・ソーヴィニオンは世界中で最も有名なブドウ品種の一つですが、最も若い“自然の”品種の一つでもあります。1996年のDNA鑑定で、カベルネ・フラン種とソーヴィニオン・ブラン種との自然に行われた、偶然的異種交配の結果であったと立証されました。どうやらそれは、17世紀に起こったようです。その後、カベルネ・ソーヴィニオンは世界中で最も多く栽培される赤ワイン用のブドウ品種となりました。

シノニム：この品種は多くのシノニムがあります。それらは Bordo、Bouchet、Bouschet Sauvignon、Breton、Cabernet Petit、Petit Bouschet、Petit Cabernet、Petit Vidure、Vidure、Vidure Sauvignon です。

栽培国：多くのボルドー最高級ワインを造るので有名な“ボルドー・ブレンド”の主役、カベルネ・ソーヴィニオンは、国際的にブドウの特徴が認識されました。今日、事実上、世界中の主たるワイン生産地ではこのブドウ品種が栽培されています。カベルネ・ソー

ヴィニオンが伝統的な品種によく取って代わるので、批評家たちがカベルネ・ソーヴィニオンを“コロナイザー（入植者）”と呼ぶこともあります。

テイスト&ノート：

カベルネ・ソーヴィニオンの人気の上昇は、そのブドウが持っている多くの特徴のためです。それはつまり、優れた熟成をする可能性、確実に深い色のワインになる厚い果皮、最高のエキスと強いタンニンのことです。また、カベルネ・ソーヴィニオンは、うどん粉病以外のほとんどのブドウの病気に強い抵抗力があります。さらに、オーク樽での熟成にはきわめて適したブドウで、熟成中にタンニンが徐々に丸みをおび、若く飲まれるよりもずっと良くなります。若いと、とりわけブドウが完熟していないと、ワインは多くの場合グリーンのピーマンの香りがしてスパイシーです。成熟したワインは大抵ヒマラヤ杉やマッシュルームの香りがし、温暖な気候ではミントやユーカリの香りがします。カベルネ・ソーヴィニオンは様々な気候条件の下で栽培できますが、最適な状態に熟すためには（暑くない）暖かな気候が必要です。カベルネ・ソーヴィニオンは（メルローよりおよそ2週間）遅く熟します。一部の生産地域では、土壌よりも気候が重要です。カベルネ・ソーヴィニオンが完熟する前に収穫してしまうことが多いボルドーでは、このブドウはメルローや他のブドウ品種とブレンドされます。（有名なボルドー・ブレンドです。）若い時ワインは、通常組成がしっかりしていて、タンニンが荒々しく、成熟するには時間を要します。カリフォルニアのような温暖で、穏やかな気候においては、カベルネ品種のワインは酸味が少なく、より強い果実味を表現することがよくあります。これらのワインはワイン・テイastingでは一般的に人気がありますが、フランス流では食事と一緒にのほうが好まれます。

Cabernet Sauvignon



Origin :

Cabernet

Sauvignon, although one of the best known grape variety around the world, it is also one of the youngest “natural” ones. 1996 DNA evidence established that it is was the result of a natural, single chance crossing between the Cabernet Franc and the Sauvignon blanc variety which apparently happened in the 17th century. Since it has become the most widely planted red wine grape variety in the world.

Synonyms:

The grape variety has many synonyms, among them: Bordo, Bouchet, Bouschet Sauvignon, Breton, Cabernet petit, Petit Bouschet, Petit Cabernet, Petite Vidure, Vidure, Vidure Sauvignonne

Countries:

Producing many of Bordeaux’ s greatest wines, Cabernet Sauvignon (the main part of the famous “Bordeaux blend”) became recognized internationally for its qualities. Today there is practically no major wine region in the world where the grape variety is not grown. Some critics even call it the “colonizer” as it often replaces traditional varieties.

Taste and Notes:

The rise in popularity of the Cabernet Sauvignon is due to a number of qualities it possesses; its great potential to age, its thick skin which ensures wines of deep colour, high extract and strong tannins. And, its good resistance to most grape diseases except powdery mildew. It also lends itself very well to aging in oak, which in turn softens its tannins, making it more accessible when consumed young. Young the wines often are spicy with green bell pepper flavours especially if the grapes were not completely ripe. Mature wines often have cedar and mushroom flavours and in warmer climates of mint or eucalyptus.

Cabernet Sauvignon can be grown in a variety of climatic conditions, but to ripen fully to its best it needs a warm (not hot) climate. It ripens late (about two weeks later than the Merlot). In some regions, climate will be more important than soil. In Bordeaux where it is often harvested before it is fully ripe, it is blended with Merlot and other grape varieties (the famous Bordeaux blend). The wines are generally structured, austere when young and need time to mature. In California’ s warmer, more even climate Cabernet varietal wines are common with a more pronounced expression of fruit but with less acidity. These wines are often the favourite in a wine tasting, but the French style is often preferred to accompany food.