

シュペートブルグンダー



起源：シュペートブルグンダーはピノ・ノワールのドイツ名です。記録によると、この品種は 884 年にカール 3 世によってドイツに持ち込まれ、当時はクレヴナー “Clevner” (Klevner) と呼ばれており、13 世紀からラインガウ地方で栽培されていました。気候の変化によって、良質のピノ・ノワールの生産地域が拡大し、ドイツのような北部地域での栽培が可能になりました。今日ではドイツの高品質のシュペートブルグンダー（ピノ・ノワール）は、バーガンディー地方の高品質のピノ・ノワールワインと肩を並べることが出来ます。ピノ・ノワールは大変古くからある赤ワイン用のブドウ品種で、野生種 *Vitis Sylvestris* (ヴィティス・シルヴェストリス) と関係があると言われていました。また、この品種はバーガンディーワイン用のブドウ・ファミリーの一種で、突然変異しやすいことでも知られています。たくさんの定評のあるブドウ品種が、ピノ・ノワールに由来しており、それらの品種は、赤ワイン用として Pinot Meunier (ピノ・ムニエ)、Fruehburgunder (フリュールブルグンダー)、Sankt Laurent (サンクト・ローレン)、Pinot Liebault (ピノ・リエボー)、Samtrot(ザムトロート)、白ワイン用としては Pinot

Gris (ピノ・グリ)、Pinot Blanc(ピノ・ブラン)です。交配種である Chardonnay (シャルドネ)、Aligote(アリゴテ)、Auxerrois (オーセロワ)、Gamay (ガメイ)、Melon (ムロン)、Pinotage (ピノタージュ) もピノ・ノワールと関連があります。何百ものピノ・ノワールの様々なクローンが世界中に存在し、フランスではそれらの中の 50 種以上を公式に認めています。そこではカベルネ・ソーヴィニオン種の方がかなり広範囲に栽培されているにもかかわらず、ピノ・ノワールのクローンの方がずっと多いのです。多数のクローンがあるため、世界中のピノ・ノワールワインの品質、スタイル、風味に豊かなバリエーションがあります。バーガンディー地方は、ピノ・ノワール品種がおよそ 2,000 年前から栽培されている生産地域です。また、そこではこの品種を何百年間も改良し続け、今では極上品種となりました。この品種からのワインは世界中で好まれ大変人気があります。今日、上質のピノ・ノワールワインはバーガンディー以外の地域でも生産されていますが、最高級のピノ・ノワールワインの大半は依然としてバーガンディー地方で生産されています。

シノニム：ピノ・ノワールは長い歴史があり、世界中に広がっているために、全てを記載できないほど多くのシノニムがあります。次に列記されているのは、よく使われている名前です。

栽培国：多くの国々の主に冷涼な地域で、ピノ・ノワールは栽培されています。ヨーロッパでは、オーストリア (400 ha)、ブルガリア、クロアチア、チェコ共和国、フランス (29,500 ha)、ドイツ (12,000 ha)、イタリア (3,500 ha)、ハンガリー、ギリシャ、ルーマニア、セルビア、スロベニア、スイス (4,500 ha)、ウクライナで、この品種は栽培されています。新世界では、アルゼンチン、オーストラリア、カナダ、チリ (1,500 ha)、ニュージーランド (5,000 ha)、南アフリカ (800 ha)、合衆国 (14,000 ha)、ウルグアイが栽培国です。ピノの名前は、ブドウの房の外形が松笠に似ていることに由来しています。この品種は多くの他のブドウ品種、例えばカベルネやシラーほど生育旺盛ではありません。晩霜や強風に弱く、色々なブドウの病気にも感染しやすい品種です。良質のワインを造るために、ピノ・ノワールは最適な土壌条件の下で栽培されなければなりません。この品種は、暑くなく安定した暖かさ夕方から夜間に涼しい気候を求めています。さらに、薄い果皮を傷つけないよう、また果汁を酸化させないように注意深く収穫することが必要です。ピノ・ノワールから造られるワインは、このブドウが育つ土壌の特徴（と使用されるクローンの品質）を明らかに表現します。そして、これが、ピノ・ノワールが生産地によって大変異なるワインになる理由の 1 つです。以前、ある有名なワイン生産者が “神がカベルネ・ソーヴィニオンを創り、悪魔がピノ・ノワールを創った” と言っていました。ピノ・ノワールは栽培が難しい品種ですが、世界的に需要が着実に伸びているので、この品種を栽培しようとする醸造家が増えています。バーガンディー地方は、いまでも伝統的なピノ・ノワールの品質、味、スタイルの基準となっています。しかし、世界中の様々な気候的、地質的栽培条件や継続的な気候変化によって、バーガンディーワインとは異なるピノ・ノワールのスタイルが生まれました。伝統的なバーガンディー地方のピノ・ノワールは、ブラックチェリー、レッドチェリー、ラズベリー、レッドカラント、ブラックカラントの風味があり、エレガントで、ミディアムボディ、(この品種の果皮の薄い色素が原因で) やや薄めの色合いのワインです。いわゆる “農場” とか “スー・ボワ (森の下草)” のようなアロマが伝統的なスタイルには大抵伴います。これとは対照的に “現代的” なピノ・ノワールは、もっと色合いが濃く、力強く、高いアルコール度を含んでいます。ピノ・ノワールはスパークリングワイン用にも栽培されており、シャンパーニュ地方で栽培される主要品種です。最高級のバーガンディーワインは別として、ヴィンテージやもちろんワイの品質によりますが、ピノ・ノワールは 5 年から 15 年以内が一番飲み頃です。



GUKI CELLARS
BEST WINES

グキ・セラーズ・ジャパン株式会社

〒231-0862 横浜市中区山手町 155-7

Tel: 045-232-4499 Fax: 045-623-7906 Email: service@gukicellars.jp

Spätburgunder



Origin: Spätburgunder is the German name for the Pinot Noir grape. Records show that the variety, then named “Claevner” (Klevner), was introduced to Germany in the year 884 by the Emperor Charles the 3rd and that the variety has been grown in the Rheingau since the 13th century. Climate change has expanded the areas where Pinot Noir can be produced and has opened up regions in northern areas such as Germany where now the best Spätburgunder can compare with the best Pinot Noir wines from Burgundy.

Pinot Noir is a very ancient red wine grape variety said to be linked to the wild, *Vitis Sylvestris*, vines. It is part of the Burgundy vine family. The variety is known to mutate easily. From it a number of well-established varieties resulted such as Pinot Meunier, Fruehburgunder, Sankt Laurent, Pinot Liebault and Samtrot for red wines and Pinot Gris and Pinot Blanc for white wines. Deriving from crossings the Chardonnay, Aligote, Auxerrois, Gamay, Melon and Pinotage varieties are also linked to it.

Hundreds of different clones of Pinot Noir exist around the world, of which more than 50 are officially recognized in France, many more than of the Cabernet Sauvignon even though the variety is much more widely planted. The many clones accounts for the large variations in quality, style and taste of Pinot Noir wines around the world. Burgundy is the region where the Pinot Noir grape has been planted for almost 2.000 years and where the grape has been refined for hundreds of years into the exquisite variety it is now and the wines of which are so much sought after in the world. Although some fine Pinot Noir wines are now made in areas outside Burgundy the region still remains the place where most of the great Pinot Noir wines are crafted.

Synonyms: Given its long history and spread around the world there are too many synonyms to list them all. Stated here are the more common names: Assmannshäuser, Auvergnat, Blauburgunder, Bourguignon noir, Chambertin, Klevner Kék, Petit Bourguignon, Petit Noir, Petit Plant Doré, Pinot Nero, Pinot, Pinot Clevner, Pinot Droit, Pinot nera, Pinot nero, Pinot noir, Samtrot, Spätburgunder,

Countries: Pinot Noir is grown in many countries of the world, mostly in cooler regions. In Europe it is grown in Austria (400 Ha), Bulgaria, Croatia, Czech Republic, France (29.500 Ha) Germany (12.000 Ha), Italy (3.500 Ha), Hungary, Greece, Romania, Serbia, Slovenia, Slovakia, Switzerland (4.500 Ha) and Ukraine. In the New World it is grown in Argentina, Australia, Canada, Chile (1.500 Ha), New Zealand (5.000 Ha), South Africa (800 Ha), USA (14.000 Ha) and Uruguay.

The name of Pinot derives from the form of the grape cluster which looks similar to a pine cone. The grape is not as vigorous as many other grape varieties e.g. Cabernet and Syrah. It also does not support well late frosts and strong winds and it is susceptible to a variety of vine diseases. To produce good quality wines the Pinot Noir must be grown in optimum soil conditions. It demands consistent warm but not hot weather, cool evenings and nights and careful handling during the harvest so as not to damage the thin skin and oxidize the juice. The wine reflects the characteristics of the soils it grows in clearly (and the quality of the clone used) and this is one of the reasons why Pinot Noir can be so different depending upon where it comes from. As one famous wine maker once said “Good made the Cabernet Sauvignon, the devil made Pinot Noir” . Yet despite these difficulties vintners seek increasingly to plant the variety as the worldwide demand for Pinot Noir wines is growing steadily.

Burgundy still sets the benchmark for traditional Pinot Noir quality, taste, and style. Yet given the different climatic and geological growing conditions worldwide and the ongoing climate change styles of Pinot Noir which are different from the Burgundy wines have developed. Traditionally Burgundy Pinot Noir are elegant, medium bodied, lightly coloured wines (due to less colouring matter in their skin) with aromas of black and red cherries, raspberries and red and black currant. So called “farmyard” or “sous-bois” aromas are often associated with the traditional style. This is in contrast to so called “modern” Pinot Noir which have a darker colour, are more powerful and have a higher alcohol content. Pinot Noir are grown for still- as well as for sparkling wines, it is the main variety grown in the Champagne area. Except for the very greatest Burgundy wines Pinot Noir are best consumed within 5 ~15 years depending upon the vintage and, of course, the quality of the wine.