

# ブドウ品種 テイスティングノート & フードペアリング

Grape Variety Tasting Notes & Food Pairing Guide / 全89品種 収録

カテゴリ	品種数
White Wine / 白ワイン	37
Red Wine / 赤ワイン	37
Sparkling Wine / スパークリング	10
Fortified Wine / 酒精強化	5
Sweet Wine / 甘口ワイン	10
Orange Wine / オレンジ	4

\* 複数のカテゴリに属する品種は該当セクションに重複掲載

# White Wine / 白ワイン

## Airén

La Mancha (Spain)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, citrus, white blossom. Neutral to light.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Low. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> World's most planted white grape by area. Neutral, high-volume wine. Also used for brandy (Brandy de Jerez). 面積では世界最多植付の白品種。ニュートラルで大量生産用。ブランデー（ヘレス産）にも使用。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **タバス全般**  
ニュートラルなスタイルが多様な料理を邪魔せず、軽い酸がアペリティーヴォとして機能する
- **白身魚のシンプルな料理**  
繊細な風味が魚の淡白な旨味を圧倒せず、高酸が後味をリフレッシュする

## Albariño

R í as Baixas (Spain) · Vinho Verde (Portugal)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium lemon-green.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lemon, lime, grapefruit, peach, apricot, white blossom.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+) to high.	<b>ノート KEY NOTES</b> R í as Baixas: citrus, high acidity, saline minerality. Vinho Verde (Alvarinho): richer. リアス・バイシャス：柑橘、高酸、塩味ミネラル。ヴィーニョ・ヴェルデ（アルヴァリーニョ）：よりリッチ。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **牡蠣・ムール貝**  
ガリシア地方の海の産物との産地一致。塩味のミネラルが同じ海の塩味と共鳴し、高酸が貝の磯臭を清潔にする
- **タコのガリシア風（ボルボ・ア・フェイラ）**  
産地料理の一致。ミネラリーな塩味とパプリカの旨味がアルバリーニョの柑橘酸と調和する
- **白身魚のグリル**  
高酸とミネラルが魚の繊細な旨味を引き立て、後味を爽やかに整える
- **寿司・刺身**  
ミネラル感と柑橘香が生魚の旨味と共鳴し、わさびの辛みとも和式に調和する

## Aligoté

Burgundy (Bourgogne Aligot é) 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon-green.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lemon, apple, floral notes.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> Burgundy's secondary white. High acidity. Used in Kir (with blackcurrant liqueur). Simpler than Chardonnay. ブルゴーニュの副次的白品種。高酸。キール（カシスリキュール割り）に使用。シャルドネより単純。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **牡蠣**  
ブルゴーニュ産との地域一致。高酸が牡蠣の磯の塩味を引き立て、ニュートラルなボディが貝の繊細な風味を保護する
- **キール（カシスリキュール割り）**  
アリゴテの高酸がリキュールの甘みとバランスをとり、クリーンな酸がカシスの果実味を引き立てる古典的アペリティーヴォ

## Assyrtiko

Santorini (Greece)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium lemon-gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Citrus, white peach, saline/volcanic mineral, flint.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High (outstanding despite heat). Body: Medium to full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Volcanic island, mineral/saline. Retains exceptional acidity. 火山島 ミネラル/塩味。高温でも例外的な酸を保持。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 魚介のグリル**  
 火山性ミネラルと塩味の酸が海産物の磯の旨味と同一の地球的基盤を持ち完璧に共鳴する
- タコのマリネ (ギリシャ風)**  
 産地料理の一致。塩漬けたコの磯味とオリーブオイルがアシルティコのサリニティと調和する
- フェタチーズ**  
 高酸がフェタの塩辛さを引き立て、ミネラル感がギリシャ産オリーブオイルと同一の土地性を持つ
- 白身魚のレモン煮**  
 非常に高い酸がレモンの酸味と調和し、魚のデリケートな脂肪を切る

## Chardonnay

Burgundy · Chablis · Champagne · Napa Valley 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium lemon-gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lemon, apple, pear, white peach (cool); melon, mango, pineapple (warm). Secondary: Butter, cream (MLF); vanilla, cedar, toast (oak). Tertiary: Honey, almond, petrol (age).
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+) to high. Body: Light-medium to full. Finish: Medium to long.	<b>ノート KEY NOTES</b> Chablis: flinty mineral, no oak. Burgundy: hazelnut, subtle oak. Napa: buttery, tropical. シャブリ: フリント系ミネラル、樽なし。ブルゴーニュ: ヘーゼルナッツ、繊細な樽。ナパ: バター、トロピカル。シャンパーニュでも重要品種。

### フードペアリング FOOD PAIRING

#### 樽なし (Unoaked)

- 白身魚のムニエル**  
 高酸がバターとレモンのソースを引き締め、繊細な魚の風味を引き立てる
- 鶏肉のロースト**  
 中程度のボディと酸がチキンの脂肪分とバランスをとる
- リゾット**  
 クリーミーなテクスチャーとミネラル感が互いを補完し合う
- ソフトチーズ (ブリー)**  
 乳製品由来の乳酸風味が同じMLF由来の風味と共鳴する

#### 樽熟成 (Oaked)

- ロブスター**  
 リッチなバター感と甘い甲殻類の風味が鏡のように反射し合う
- クリームソースのパスタ**  
 樽由来のバニラ・バター香がクリーム of の濃厚さと融合する
- グリルした豚肉**  
 スモーキーな樽香とグリルの焦げ目が同調し、複雑味を高める
- パテ・ド・カンパーニュ**  
 豊かなボディと酸が肉の脂肪分を解乳化し、後口をすっきりさせる

## Chenin Blanc

Vouvray · Savennières · South Africa 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to deep gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, quince, pear, chamomile, beeswax. Tertiary: Honey, dried apricot, ginger, wax.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to luscious. Acidity: High.	<b>ノート KEY NOTES</b> Beeswax/lanolin signature. High acidity. Versatile: still, sparkling, late harvest. みつろう/ラノリンが特徴。全スタイルを通じて高酸。スティル・スパークリング・遅摘みと多様。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 牡蠣 (辛口)**  
 高酸が牡蠣の磯の塩味を引き立て、みつろう香がバターピールソースと調和するロワールの古典
- フォアグラ (甘口)**  
 蜂蜜・ドライアプリコット香がフォアグラの脂肪の甘みと溶け合い、高酸がくどさを解消する
- 鶏肉のクリーム煮**  
 みつろう・バターソースがクリームソースと同調し、高酸がソースを軽やかに仕上げる

## Colombard

Gascony (France) · California · South Africa

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon.	<b>香り NOSE</b> Primary: Citrus, apple, tropical fruit, floral.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> High volume, high acidity white. Key grape for Armagnac and Cognac. Crisp Colombard wines from SW France (IGP Côtes de Gascogne). 高量・高酸の白。アルマニャック・コニャックの重要品種。ガスコーニュ地方のIGPで辛口白ワインも。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- シーフードサラダ (ガスコーニュ風)**  
 コロンバルの高酸と柑橘香が海産物の旨味に寄り添い、爽やかな後味が食欲を持続させる
- アペリティーヴォ全般**  
 軽いボディとフレッシュな酸が前菜やフィンガーフードの多様な素材に広く対応する

## Cortese

Gavi (Piedmont)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon-green.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lemon, apple, almond, white blossom.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> Best known as Gavi DOCG. Crisp, mineral, food-friendly. Often served with seafood in Liguria and Piedmont. ガヴィDOCGとして著名。クリスピー、ミネラル、食事向き。リグーリアとピエモンテで魚介と定番。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- リグーリアのバジルペースト (ジェノヴェーゼ)**  
 ガヴィはリグーリアと隣接。バジルとニンニクの香りにコルテーゼのクリスピーなミネラルと酸が地域的同一性を持つ
- 海老・イカのシンプルなグリル**  
 清潔なミネラルとアーモンド香が甲殻類の甘みを引き立て、高酸が海産物の磯臭をクリアにする

## Delaware

Japan (Yamanashi · Osaka)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale pink to lemon; light.	<b>香り NOSE</b> Primary: Strawberry, fresh grape, floral, candy.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Off-dry to sweet. Acidity: Medium. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> American hybrid. Japan's most planted grape by volume. Foxy character. アメリカン・ハイブリッド。日本で量的に最多植付品種。フォクシー香が特徴。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 和食の軽食・前菜**  
 繊細な甘みと花のアロマが和食の繊細な旨味に寄り添い、軽いボディが料理を圧倒しない
- フルーツデザート**  
 ラブルスカ由来の甘いキャンディ香がフルーツの甘みと調和し、残糖がデザートとの架け橋となる

## Fiano

Fiano di Avellino (Campania)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Peach, apricot, hazelnut, honey, white flowers.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium to med(+). Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Top white of Campania. Develops complexity with age. Hazelnut and honey character. Fiano di Avellino DOCG. カンパーニャ最高の白。熟成で複雑味が増す。ヘーゼルナッツと蜂蜜のキャラクター。フィアーノ・ディ・アヴェッリーノDOCG。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 海老・イカのグリル**  
 豊かなボディとアプリコット香が甲殻類の甘みに同調し、酸が磯臭を整理する
- カンパーニャのシーフードリゾット**  
 ナボリの伝統的組み合わせ。ミネラルが海の旨味と完璧に響き合う

## Furmint

Tokaj (Hungary) 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium gold; deepens with botrytis.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, quince, pear, lemon, smoke. Tertiary: Honey, apricot jam, saffron, tobacco.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to very sweet (Asz ú). Acidity: Very high.	<b>ノート KEY NOTES</b> Tokaji Asz ú: Puttonyos measures sweetness. Saffron/tobacco in aged Asz ú. トカイ・アスー：プットニョシュが甘さの単位。熟成アスーにサフラン/タバコ。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- フォアグラ (トカイ・アスー)**  
 蜂蜜・サフラン香と残糖がフォアグラの脂肪の甘みと調和し、高酸がくどさを切る (ハンガリーの古典)
- ブルーチーズ (ロックフォール)**  
 ブルーチーズの塩辛さと刺激が甘口の蜂蜜香と対比的に引き立て合い、酸が複雑さを整理する
- 鴨肉のオレンジソース**  
 辛口フルミントの柑橘・洋梨香がオレンジソースと共鳴し、高酸が鴨の脂肪を切る

## Garganega

Soave (Veneto)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon.	<b>香り NOSE</b> Primary: White peach, pear, almond, citrus blossom.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Body: Light to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Primary grape of Soave DOC. Soave Classico: old vines on volcanic hillside — more complex. Recioto di Soave: sweet. ソアーヴェDOCの主要品種。ソアーヴェ・クラシコ：火山丘陵の古樹でより複雑。レチオート・ディ・ソアーヴェ：甘口。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **白身魚（ソアーヴェ地方のシーフード）**  
産地料理との一致。軽い酸と桃・梨の香りが魚の繊細な旨味を圧倒せず引き立てる
- **ソフトチーズ（モッツァレラ）**  
ニュートラルな乳製品がソアーヴェの繊細な風味と調和し、料理とワインが互いを引き立てる

## Gewürztraminer

Alsace · Alto Adige 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium to deep gold; coppery tinge.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lychee (KEY!), rose petal, ginger, Turkish delight, orange blossom.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to luscious. Acidity: Low (diagnostic!). Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Lychee + rose + LOW ACIDITY = diagnostic. Deep colour even in dry styles. ライチ + バラ + 低酸 = 識別の組み合わせ。辛口スタイルでも深い色調。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **アルザス料理（シュークルード）**  
産地料理の一致。ライチ・バラ香がスパイス（キャラウェイ、クローブ）と同調し、低酸が豚の脂肪の重さを和らげる
- **フォアグラ**  
豊かなボディと残糖がフォアグラの極めて豊かな脂肪と対等に釣り合い、バラ香が脂肪の甘みを引き立てる
- **スパイシーなインド料理**  
低酸と残糖が辛さを緩和し、アロマの複雑さがスパイスと競合しつつも全体を統合する
- **ブルーチーズ（ゴルゴンゾーラ等）**  
アロマの強さがチーズの刺激的な風味に対抗し、残糖がピリ辛さを和らげ平衡を生む

## Greco

Greco di Tufo (Campania)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apricot, peach, citrus, mineral, floral.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+) to high. Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Ancient variety, possibly Greek origin. Greco di Tufo DOCG. Mineral character from volcanic soils. Excellent with rich seafood. 古代品種、ギリシャ起源の可能性。グレコ・ディ・トゥーフオDOCG。火山土壌からミネラル。豊かな魚介料理と相性抜群。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **海鮮（イカ・タコのグリル）**  
産地の火山性ミネラルが海産物の磯味と同じ地球的基盤を持ち、酸がシーフードのグリル香を引き立てる
- **カンパーニャの前菜（モッツァレラ・フレスカ）**  
グレコの花・核果香が新鮮なモッツァレラのミルクィな甘みと調和し、酸が乳脂肪を整える

## Grüner Veltliner

Wachau · Kamptal · Kremstal (Austria)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium lemon-green.	<b>香り NOSE</b> Primary: White pepper (KEY!), lemon, lime, green apple, grapefruit, celery.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+) to high.	<b>ノート KEY NOTES</b> White pepper (rotundone) unmistakable. Wachau: Steinfeder to Smaragd. 白コショウ（ロタンドン）が際立つ。ヴァッハウ：シュタインフェーダーフェーダーシュピール スマラクト。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 白アスパラガス（ウィーン定番）**  
 白コショウのロタンドンがアスパラガスの植物性苦味と完璧に共鳴。オーストリアの古典的マリアージュ
- ヴィーナー・シュニッツェル**  
 産地料理の一致。高酸と爽やかさが揚げ衣の脂肪を切り、白コショウがパン粉の香ばしさに寄り添う
- 魚介サラダ**  
 清潔な酸とミネラルが海産物の旨味を引き立て、白コショウがドレッシングのアクセントと調和する
- 野菜のグリル**  
 植物性キャラクターが野菜の自然な甘みと調和し、高酸がオリーブオイルの脂肪を切る

## Koshu

Yamanashi (Japan)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale straw to lemon; very delicate.	<b>香り NOSE</b> Primary: White peach, yuzu/citrus, pear, white flowers.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium to med(+). Body: Light to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Japan's most important indigenous grape. Pink-skinned vinifera. OIV-recognised 2010. 日本最重要の在来品種。ピンク果皮のヴィニフェラ。2010年OIV認定。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 刺身・寿司**  
 繊細な酸とミネラルが生魚の旨味を引き立て、醤油・わさびとも自然に調和する（日本の古典的組み合わせ）
- 天ぷら**  
 軽いボディが揚げ衣の繊細さを圧倒せず、柑橘香が天つゆ・レモンと共鳴する
- 白身魚の塩焼き**  
 シンプルな塩の旨味がコウシュの柑橘とミネラルを引き立て、共に素材の純粹さを表現する
- 前菜の和食（冷奴、出汁浸し）**  
 繊細なボディが日本料理の「引き算の美学」と一致し、余計に主張しない

## Macabeo / Viura

Rioja (white) · Penedès · Cava 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, pear, citrus, white blossom.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Body: Light to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Main white grape of Rioja (as Viura). Key Cava variety. Oxidises easily — modern winemaking preserves freshness. リオハ白の主品種（ビウラ）。カバの重要品種。酸化しやすく、現代的醸造でフレッシュさを保持。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 白身魚のグリル（スペイン風）**  
 （辛口白ワインとして）ニュートラルな風味が魚の繊細さを引き立て、中程度の酸がオリーブオイルを切る
- シーフードタパス**  
 カバとしての発泡スタイルでは泡が海産物の塩味を引き立て、食欲をそそる

## Malvasia

Italy (Malvasia di Candia) · Madeira · Lipari Islands 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to deep gold depending on style.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apricot, peach, orange blossom, honey.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to sweet. Acidity: Low to medium. Body: Medium to full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Family of varieties across Mediterranean. Malmsey Madeira (richest, sweetest). Malvasia delle Lipari: sweet passito. 地中海各地の品種群。マデイラ（マルムジー）が最もリッチで甘い。マルヴァジア・デッレ・リーパリ：甘口パッシート。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- マデイラ（マルムジー）+ デザート  
酸化熟成由来のキャラメル・蜂蜜香がデザートのお菓子と共鳴し、高アルコールが余韻を引き延ばす
- ドライスタイル+魚介  
花・核果のアロマが地中海の魚介と調和し、低酸がシーフードの塩味と優しく寄り添う

## Marsanne

Northern Rhône (Hermitage blanc) · Victoria (Goulburn Valley)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium to deep gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Peach, apricot, white flowers, marzipan. Tertiary: Honey, beeswax, marzipan (age).
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Low. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Low acidity; starts floral and peachy, develops rich honeyed character with age. Often blended with Roussanne. 低酸。若い時は花と核果、熟成で蜂蜜のリッチなキャラクターに発展。ルーサンヌとよくブレンド。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- ロブスターのグリル  
豊かなボディと核果香がロブスターの甘い脂肪と複雑さに対等に対応する
- 鶏肉のクリーム煮  
ルーサンヌとのブレンドとして北ローヌの伝統料理との一致。低酸がクリームと融合し、核果香が鶏肉を引き立てる

## Muscat Blanc à Petits Grains

Alsace · Asti · Muscat de Beaumes-de-Venise 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Grape, orange blossom, rose, lychee, peach — intensely aromatic.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry (Alsace) to very sweet (Asti Spumante). Acidity: Low to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Most noble of Muscat family. Asti Spumante: low-alcohol, sweet sparkling. Muscat d'Alsace: dry. Beaumes-de-Venise: VDN (sweet fortified). ムスカ品種中の最高峰。アスティ・スパマンテ：低アルコール甘口発泡。アルザス：辛口。ポーム・ド・ヴニース：VDN（甘口酒精強化）。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- アスティ・スパマンテ+フルーツデザート  
低アルコールの甘口泡がデザートのお菓子と同調し、ブドウ・オレンジ花の香りがフルーツと鏡のように反射する
- スパイシーなアジア料理（辛口スタイル）  
残糖と強いアロマが辛みを和らげ、スパイスと競合しながらも全体を統合する

## Muscat of Alexandria

Spain (Moscatel) · South Africa · Sicily

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Raisin, dried apricot, orange peel, honey.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Sweet to luscious. Acidity: Low.	<b>ノート KEY NOTES</b> Coarser than Muscat Blanc. Used for raisins, fortified wines. Moscatel de Set ú bal (Portugal). Muscat of Alexandria is less refined. ムスカ・ブランより粗い。干しぶどう・酒精強化ワインに使用。モスカテル・デ・セトゥーバル（ポルトガル）。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **ドライフルーツとナッツ**  
レーズン・干しイチジクのアロマが同じドライフルーツ素材と直接共鳴し、濃厚な甘みが一致する
- **フルーツケーキ・マジパン**  
濃縮した蜂蜜・オレンジピール香がケーキのナッツと糖蜜に完璧に調和する

## Müller-Thurgau

Germany · Austria · Switzerland

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon-green.	<b>香り NOSE</b> Primary: Floral (Muscat-like), apple, pear, mild spice.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to off-dry. Acidity: Low to medium. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> Cross of Riesling and Madeleine Royale (1882). Germany's second most planted white. Low acidity. Easy-drinking. リースリングとマドレーヌ・ロワイヤルの交配（1882年）。ドイツ2番目に多い白品種。低酸。飲みやすいスタイル。

### フードペアリング FOOD PAIRING

軽い魚料理、野菜料理、サラダ、前菜、ソフトチーズ

## Pecorino

Marche · Abruzzo (Italy)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Peach, citrus, white flowers, herbaceous.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Rediscovered variety from central Italy. Named for sheep (pecora) who ate the grapes. Aromatic, high acidity, food-friendly. イタリア中部の再発見品種。羊（ペコーラ）の名にちなむ。アロマティック、高酸、食事向き。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **魚介（アドリア海産）**  
アロマティックな花と核果香が海産物の甘い旨味と同調し、高酸が磯の塩味を引き立てる
- **軽いパスタ（ペコリーノおろしがけ）**  
ワイン名とチーズが一致するユニークな組み合わせ。チーズの塩辛さと羊乳の特性がペコリーノワインの花香と共鳴する

## Pinot Blanc

Alsace · Alto Adige · Austria

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, pear, citrus, subtle floral.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Body: Light to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Mutation of Pinot Gris. Neutral to delicate; rarely profound. Good for sparkling (Cr é mant d'Alsace). Weissburgunder in Germany/Austria. ピノ・グリの突然変異。デリケートで複雑味は少ない。クレマン・ダルザスに使用。ドイツ/オーストリアではヴァイスブルグンダー。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **魚介（クレマン・ダルザスとして）**  
（スパークリングとして）泡と爽やかな酸が魚介の旨味を引き立て、ニュートラルなボディが食欲を刺激する
- **鶏肉料理**  
繊細でニュートラルなボディが鶏の淡白な旨味を圧倒せず、中程度の酸がクリームソースを整える

## Pinot Gris / Pinot Grigio

Alsace · Friuli · Alto Adige

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale straw (Italian) to deep gold (Alsace).	<b>香り NOSE</b> Primary: Italian: lemon, apple, almond. Alsace: peach, apricot, quince, rose.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to off-dry. Acidity: Low to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Two styles: Italian PG (crisp, light); Alsace PG (rich, spicy). Same grape, utterly different. 2スタイル：イタリアンPG（軽快、ニュートラル）；アルザスPG（豊か、スパイシー）。同一品種、全く異なる。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 白身魚のグリル（イタリアンスタイル）**  
 ニュートラルな風味が魚の繊細な旨味を圧倒せず、軽い酸がレモンオリーブソースと調和する
- 軽めのパスタ（アーリオ・オーリオ）**  
 低アルコール・軽いボディがニンニクとオリーブオイルの軽やかな料理とバランスをとる
- アルザス料理（アルザス版：リッチスタイル）**  
 アルザスPGの豊かなボディとスモーク香がシュークルート・豚肉料理のスパイスと同調する
- スシ・天ぷら**  
 軽いボディと中程度の酸が揚げ物の油分を切り、米の甘みを引き立てる

## Riesling

Mosel · Rheingau · Alsace · Clare Valley 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon-green; deepens with age.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lime, lemon, apple, apricot, jasmine. Tertiary: Petrol/TDN (KEY!), honey, ginger.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to luscious. Acidity: High. Finish: Med(+) to long.	<b>ノート KEY NOTES</b> Petrol/TDN is the WSET exam marker. High acidity balances sweetness. Mosel: slate mineral. ベトロール/TDNは試験の識別マーカー。高酸が甘さとバランスをとる。モーゼル：スレートミネラル。アルザス：辛口でリッチ。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 寿司・刺身**  
 繊細な酸とミネラルが生魚の旨味を引き立て、醤油・わさびとも調和する
- タイカレー**  
 甘みのある辛口リースリングが辛さをまろやかにし、ライムリーフの柑橘香と共鳴する
- 豚の角煮**  
 高酸が脂肪を切り、甘みが照りのある醤油ベースのソースと橋渡しをする
- フォアグラ（甘口）**  
 ポトリティス由来の蜂蜜・アプリコット香がフォアグラの脂肪の甘みと溶け合う
- スパイシーなアジア料理**  
 残糖が辛さの刺激を和らげ、高酸がスパイスの余韻をクリーンに洗い流す

## Roussanne

Northern Rhône (Hermitage blanc) · Crozes-Hermitage

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium to deep gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Peach, apricot, herbal tea, jasmine. Tertiary: Honey, beeswax (age).
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Aromatic, fuller-bodied than Marsanne. Hermitage Blanc blends the two. Difficult to grow; prone to disease. マルサンヌより豊かなアロマ。エルミタージュ・ブランではブレンド。栽培が難しく病気に弱い。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- ロブスターのグリル**  
 豊かなボディと核果・ハーブ香がロブスターの甘い脂肪と複雑さに対等に対応し、低酸が貝の風味を長引かせる
- 白トリュフ料理**  
 ルーサンヌの熟成蜂蜜・花の香りが白トリュフの強烈な土・ガーリック香と複雑に共鳴する

## Sauvignon Blanc

Sancerre · Pouilly-Fumé · Marlborough

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium lemon-green.	<b>香り NOSE</b> Primary: Gooseberry, grass, green bell pepper (cool); passion fruit, grapefruit, elderflower (riper).
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+) to high. Body: Light to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Pyrazines = herbaceous character. Marlborough: tropical + green. Sancerre: smoky mineral. ピラジン = 青草系キャラクター (冷涼産地)。マールボロ: トロピカル + グリーン。サンセール: スモーキーなミネラル。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 牡蠣**  
 高酸が牡蠣の磯の塩味と亜鉛風味を引き立て、後味の余韻を整える
- 山羊チーズ (シェーブル)**  
 ハーブとグリーンの香りが山羊乳の酸味と草原のニュアンスで共鳴する
- アスパラガス**  
 グリーン系アロマ (ピラジン) が同じ植物性風味に寄り添い調和する
- タイカレー**  
 高酸と柑橘香が香辛料の辛さを緩和し、フレッシュさで余韻を洗い流す
- シーフードサラダ**  
 ミネラル感と高酸が海産物の旨味を増幅させ、ドレッシングの酸と一体化する

## Silvaner

Franken (Germany) · Alsace

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, earth, vegetal, subdued floral.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Body: Light to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Franken specialty. Bocksbeutel bottle. Earthy, mineral, understated. Alsace Sylvaner: more aromatic. Often overshadowed by Riesling. フランケン地方の特産。ボックスボイテルボトル。土っぽく、控えめなミネラル。アルザスではよりアロマティック。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 白アスパラガス (フランケンの定番)**  
 フランケンの産地料理の一致。シルヴァナーの土っぽいミネラルがアスパラガスの植物性苦味に同調し、控えめな酸が茹でアスパラのバター味を整える
- 魚料理・野菜料理**  
 アンダーステートメントなスタイルが繊細な食材を圧倒せず、ミネラルが素材の自然な旨味を引き出す

## Sémillon

Sauternes · Hunter Valley · Bordeaux blanc 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon (dry) to deep gold (sweet/aged).	<b>香り NOSE</b> Primary: Lemon, apple, lanolin (dry); apricot, honey, botrytis (sweet). Tertiary: Toast, honey, petrol (aged Hunter Valley).
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to luscious. Acidity: Low to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Thin skin = susceptible to botrytis. Sauternes (blended with Sauvignon Blanc + Muscadelle). Hunter Valley: great dry aged wines. 薄皮 ボトリティス感染しやすい。ソーテルヌ (ソーヴィニオン・ブランとブレンド)。ハンターバレー: 熟成辛口の傑作。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 牡蠣 (辛口スタイル)**  
 低酸だが豊かなボディが牡蠣の磯の塩味と脂肪を引き立て、ランゴールとレモングラス香が海の風味と調和する
- フォアグラ (甘口ソーテルヌ)**  
 ボトリティス由来の蜂蜜・杏香がフォアグラの甘い脂肪と溶け合い、高酸が脂肪のくどさを解消する (ボルドーの古典)
- 熟成チェダー (ハンターバレー)**  
 熟成セミヨンのトーストとハーブ香が熟成チーズの旨味と共鳴する

## Torrontés

Salta · Mendoza (Argentina)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon.	<b>香り NOSE</b> Primary: Peach, apricot, rose, orange blossom, Muscat-like.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry (despite aromatic nose). Acidity: Medium. Body: Light to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Argentina's signature white. Highly aromatic yet dry on palate. Cafayate (Salta): high altitude, intense aromatics. Three sub-varieties; Torrontés Riojano most common. アルゼンチンのシグネチャー白。高いアロマ性を持ちながら辛口。カファヤテ（サルタ）：高標高で濃縮したアロマ。3亜種のうちトロンテス・リオハノが最も一般的。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- スパイシーなアジア料理（タイ・インド）**  
 アロマティックな香りがスパイスと渡り合い、わずかな残糖が辛みを和らげる。高いアルコール度数でも低酸が辛さを誇張しない
- 魚介（ガスパチョ・マリスコス）**  
 トロンテスの柑橘・花のアロマが海産物の繊細な甘みを引き立て、爽やかさがシーフードの後味をリフレッシュする

## Trebbiano Toscano

Tuscany · Umbria (Orvieto)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lemon, apple, neutral to light floral.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> High-volume, neutral Italian white. Same as Ugni Blanc (France), key for Cognac/Armagnac distillation. Orvieto: blended with Grechetto. 高量・ニュートラルなイタリア白。フランスのユニ・ブランと同一、コニャック/アルマニャック蒸留の重要品種。オルヴィエート：グレケットとブレンド。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- シンプルな魚介料理（ベスカトーレ）**  
 高量・ニュートラルな白はトスカーナの軽い魚介料理と日常的に合わせられ、料理の旨味を圧倒しない
- 前菜（野菜・前菜盛り合わせ）**  
 繊細な風味が複雑な前菜を妨げず、高酸が口をリフレッシュする

## Verdejo

Rueda (Spain)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon-green.	<b>香り NOSE</b> Primary: Citrus, fennel, white peach, fresh herbal, nutty.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+). Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Rueda DO flagship variety. Slightly nutty, herbal character. Different from Verdelho (Madeira). Often blended with Sauvignon Blanc. ルエダDOのフラッグシップ品種。ナッツとハーブのキャラクター。ヴェルデリオ（マデイラ）とは別品種。ソーヴィニヨン・ブランとブレンドされることも。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- シーフード（マリスコス）**  
 産地料理の一致。ナッツとハーブのキャラクターが海産物の塩味と旨味に寄り添い、中程度の酸がフレッシュさを保つ
- 山羊チーズ**  
 草原のハーブ的なニュアンスが山羊乳の草食動物的風味と同じ自然の軸で共鳴する

## Verdicchio

Marche (Verdicchio dei Castelli di Jesi)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon-green with greenish tinge.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lemon, citrus, apple, almond, fennel.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Finish: Bitter almond finish (distinctive). Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Italy's most underrated white. Bitter almond finish is signature. Amphora-shaped bottle (Jesi). Excellent with seafood. イタリアで最も過小評価された白。ほろ苦いアーモンドのフィニッシュが特徴。壺型ボトル(ジェージ)。魚介と傑出した相性。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- アドリア海の魚介(鱈・イカ)  
産地料理の一致。ほろ苦いアーモンドフィニッシュが貝・魚の旨味に呼应し、高酸が磯の塩味を引き立てる
- ペコリーノとオリーブオイルのパスタ  
ほろ苦さとナッツ香がペコリーノの旨味と調和し、高酸がオリーブオイルの脂肪を整理する

## Vermentino

Sardinia · Liguria · Corsica

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon-green.	<b>香り NOSE</b> Primary: Citrus, peach, white blossom, herbal, almond.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+). Body: Light to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Key Sardinian white (Vermentino di Sardegna, Vermentino di Gallura DOCG). Refreshing, saline, mineral. Also Rolle in Provence. サルデーニャ主要白品種(ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラDOCG)。リフレッシュングで塩味のミネラル。プロヴァンスではロールとも。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- サルデーニャ料理(グリル魚・シーフード)  
産地料理の一致。塩味のミネラルと苦扁桃のフィニッシュが地中海の磯の旨味と地元感を共有する
- ペコリーノ・サルド  
チーズの塩辛さと脂肪がワインのミネラルと酸を引き立てる。同じサルデーニャの食材同士の共鳴

## Viognier

Condrieu · Northern Rhône 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium to deep gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Peach, apricot, lychee, honeysuckle, orange blossom, ginger.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to off-dry. Acidity: Low (characteristic). Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Intense floral/stone fruit + low acidity. Condrieu benchmark. 強烈な花と核果のアロマ+低酸。コンドリュエがベンチマーク。

### フードペアリング FOOD PAIRING

ロブスター、海老のグリル、タイカレー、スパイシーなアジア料理、鶏肉のロースト

## Welschriesling

Austria · Slovenia · Croatia

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, citrus, white flowers. Light, neutral.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to sweet (TBA). Acidity: High. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> No relation to Riesling. Austria: dry table wine and outstanding TBA/Eiswein from Neusiedlersee. Also Laški Rizling (Slovenia). リースリングとは無関係。オーストリア：辛口テーブルワインと傑出したTBA/アイスヴァイン。スロベニアではラシュキ・リズリング。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 魚介(ウィーン風)  
高酸と柑橘・花の香りが魚介の旨味を引き立て、軽いボディが繊細な料理と自然に調和する
- TBA・アイスヴァイン+フルーツデザート  
(甘口として) 果実の凝縮感がデザートの甘みと同調し、非常に高い酸が糖分のくどさを解消する

## Red Wine / 赤ワイン

### Aglianico

Taurasi (Campania) · Aglianico del Vulture

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep ruby to garnet; dense.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blackberry, black cherry, dried herbs, smoke, volcanic mineral.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Tannin: High, firm, grippy. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> "Barolo of the south." Taurasi DOCG: min 3 years ageing. Volcanic terroir gives mineral character. 「南のバローロ」。タウラージDOCG：最低3年熟成。火山土壌がミネラルを与える。

#### フードペアリング FOOD PAIRING

- 南イタリア料理（子羊のラグー）**  
 タウラージと地域の子羊料理の古典的一致。高タンニンが脂肪と結合し、火山のミネラルが料理に大地感を加える
- ゲーム肉（鹿・猪）**  
 強烈なタンニンと高酸がジビエの野性的旨味と力強く渡り合い、スモーキーな風味が共鳴する
- 熟成ペコリーノ**  
 チーズの塩辛さと脂肪がタンニンを和らげ、硬質チーズのナッツ香がワインの複雑さと響き合う

### Barbera

Barbera d / 'Asti · Barbera d / 'Alba (Piedmont)

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep ruby to purple.	<b>香り NOSE</b> Primary: Red cherry, red plum, blackberry, violet, dried herbs.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Very high. Tannin: Low to medium. Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Very high acidity with relatively low tannin — unusual combination. Food-friendly. Barrique ageing increasing. 非常に高酸 + 比較的低タンニン。食事に合わせやすい。バリック熟成も増加中。

#### フードペアリング FOOD PAIRING

- トマトソースの Pasta（ボロネーゼ）**  
 非常に高い酸がトマトの酸味と同調し、低タンニンがひき肉の繊細な旨味を圧倒しない
- ピザ（マルゲリータ）**  
 高酸とモッツァレラの乳脂肪の相互作用でタンニンが和らぎ、赤果実香がトマトと調和する
- ボルチーニのソテー**  
 バルベアラのアース感がボルチーニの土の風味と共鳴し、高酸がバターを切る

### Blafränkisch

Burgenland (Austria)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium to deep ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Black cherry, blackberry, BLACK PEPPER, violet, dark chocolate.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+) to high. Tannin: Medium to med(+).	<b>ノート KEY NOTES</b> Austria's most important red. Also: Lemberger (Germany), K é kfrankos (Hungary). オーストリア最重要の赤。ドイツではレンベルガー、ハンガリーではケークフランコシュ。

#### フードペアリング FOOD PAIRING

- 豚肉のロースト（オーストリア風）**  
 産地料理の一致。黒コショウの香りがスパイスと調和し、中程度のタンニンが豚の脂肪を切る
- ゲーラッシュ（パプリカ風味）**  
 スパイシーなパプリカとブラウフレンキッシュの黒果実・コショウ香が共鳴し、高酸が煮汁を整理する
- ゲーム肉（鹿・猪）**  
 力強いタンニンと高酸がジビエの野性的な旨味と対等に渡り合い、鉱物感が野生の自然感と同調する

## Cabernet Franc

Loire (Chinon) · Saint-Émilion

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium ruby; lighter than Cab Sauv.	<b>香り NOSE</b> Primary: Raspberry, red cherry, violet, pencil shavings (key!), graphite.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+). Tannin: Medium, fine-grained.	<b>ノート KEY NOTES</b> Pencil shavings/graphite hallmark. Loire: lighter, earthy. Saint-Émilion: blending component. 鉛筆削り/グラファイトが識別指標。ロワール：軽快、土っぽい。サン・テミリオン：ブレンド素材。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 鴨肉のグリル**  
 鉛筆削りの鉱物香が鴨の野性的な風味を引き立て、繊細なタンニンが脂肪を適切に切る
- ラム肉のグリル**  
 カベルネ・フランの植物性香（緑ピーマン）が子羊の草食香と響き合い、細かいタンニンが脂を切る
- きのこ料理（ポルチーニのソテー等）**  
 ロワール産の土・鉱物感がきのこの大地の風味と自然に共鳴する
- 軽めのビーフシチュー**  
 中程度のボディと酸が赤ワインベースの煮汁と調和し、タンニンが煮崩れた肉と溶け合う

## Cabernet Sauvignon

Bordeaux · Napa Valley · Coonawarra

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep ruby to purple; opaque.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blackcurrant, blackberry, black cherry, mint, eucalyptus. Tertiary: Leather, tobacco, earth, dried fig.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Tannin: Med(+) to high. Body: Full. Finish: Long.	<b>ノート KEY NOTES</b> High tannin needs ageing. Bordeaux blends Merlot. Napa: riper. Coonawarra: eucalyptus. タンニン高く熟成必須。ボルドーはメルロとブレンド。ナパ：よりリッチ。クナワラ：ユーカリ。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 牛ステーキ（赤身）**  
 タンニンが牛肉のタンパク質と結合して柔軟化し、黒果実香が肉の旨味を増幅する
- ラム肉のロースト**  
 赤ワインのアースと鉄分が子羊の野性的な風味を引き立て、タンニンが脂肪を切る
- 熟成チェダー**  
 タンニンとチーズの脂肪が結合し渋みが和らぐ。同時に旨味が相互に増幅される
- パーベキュリブ（スモーク）**  
 スモークとシダーの樽香がBBQの燻製香と同調し、タンニンが肉の脂を分解する

## Carignan

Languedoc · Spain (Cariñena) · Sardinia

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Black fruit, dried herbs, leather, earthy.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Tannin: High. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Old vines give concentrated fruit. Key blending grape in Languedoc. Responds well to carbonic maceration. 古樹は凝縮した果実を生む。ラングドックの主要ブレンド品種。炭酸ガス浸漬にも対応。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 豚肉の煮込み（カスレ風）**  
 古樹カリニャンのスパイスと土の香りがタイム・ローリエと共鳴し、高タンニンが豆と豚の脂肪と結合する
- スペアリブ（パーベキュ）**  
 豊かなタンニンが骨付き肉の脂肪を切り、ブラックフルーツ香がBBQソースの甘辛さと調和する

## Carménère

Chile (Maipo · Colchagua · Cachapoal)

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep ruby to purple.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blackcurrant, black cherry, green bell pepper, dried herbs.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Tannin: Medium. Body: Medium to full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Chile's signature red. Originally from Bordeaux (thought extinct). Pyrazine character when underripe; avoid green notes by harvesting fully ripe. チリのシグネチャー赤。元はボルドー原産（絶滅と思われていた）。未熟時にピラジン（青草）香。完熟収穫が重要。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **チリ料理（チキンのアヒ・デ・ガジナ）**  
チリのシグネチャーと産地料理の一致。スパイスと緑ピーマンのピラジン香が地元のチリソースと融合する
- **牛ステーキ（ミディアム）**  
完熟カルメネールの黒果実・バニラ香が赤身の旨味を引き出し、タンニンが脂肪を適度に切る
- **燻製チヨリソー**  
スモーク香とスパイスがカルメネールの複雑なハーブ・果実香と調和する

## Cinsault

Languedoc · Provence · South Africa

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Red fruit, floral (rose), light spice.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Tannin: Low. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> Thin-skinned, low tannin, high alcohol potential. Key in Provence rosé. Parent of Pinotage (with Pinot Noir). 薄皮で低タンニン。プロヴァンスのロゼに重要。ピノ・ノワールとの交配でピノタージュの親。

### フードペアリング FOOD PAIRING

地中海料理、グリル野菜、シャルキュトリー（ロゼとして）、軽い魚料理

## Corvina

Valpolicella (Veneto) · Amarone · Ripasso

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Red cherry, red plum, almonds, dried herbs.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Tannin: Medium. Body: Light to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Base grape of Valpolicella, Amarone, Recioto. Dried grape technique (appassimento) concentrates sugar and flavour for Amarone. ヴァルポリチェッラ、アマローネ、レチオートの基幹品種。干しぶどう製法（アパッシメント）でアマローネの糖分と風味を凝縮。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **アマローネ：猪の煮込み**  
干しぶどう製法由来のドライフルーツ・チョコレート香がジビエの濃厚な脂肪と旨味に対等に渡り合う
- **ヴァルポリチェッラ：サルーミ盛り合わせ**  
軽いスタイルの低タンニンと赤果実香が塩気のある豚肉加工品を引き立て、圧倒しない
- **熟成バルミジャーノ**  
凝縮した果実味と旨味がチーズのグルタミン酸と共鳴し、タンニンが脂肪と結合して滑らかになる

## Counoise

Ch â teauneuf-du-Pape

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Red fruit, floral, pepper.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Tannin: Low. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> Minor Ch â teauneuf-du-Pape variety (up to 13 permitted). Adds acidity and freshness to blends. Rarely bottled as varietal. シャトーヌフ・デュ・パプの副次品種（最大13品種が許可）。ブレンドに酸度と新鮮さを加える。単一品種としてはほぼ出回らない。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **プロヴァンス料理（軽めの肉料理）**  
高酸と低タンニンが料理のハーブと調和し、ブレンドへの貢献と同様に食卓でも他の食材の引き立て役となる

## Dolcetto

Piedmont (Dolcetto d'Alba · d'Asti)

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep purple-ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Black cherry, plum, licorice, almonds, light floral.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Low. Tannin: Med(+) — bitter finish. Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> "Little sweet one" — refers to grape, not wine. Low acidity but firm tannin. Bitter almonds on finish. Everyday Piedmont red. 「小さな甘いもの」——ブドウの名称でありワインの味ではない。低酸だが引き締まったタンニン。フィニッシュにほろ苦いアーモンド。ピエモンテの日常赤。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **ピエモンテのサルーミ（タヤリン）**  
産地料理の一致。低酸が豚の脂肪を切り、ほろ苦いアーモンドが前菜の塩辛さに呼応する
- **トリュフ入りパスタ**  
アース感のあるキャラクターがトリュフの大地の香りに寄り添い、低タンニンが白トリュフの繊細さを圧倒しない

## Gamay

Beaujolais · Loire Valley

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium ruby-purple; vivid.	<b>香り NOSE</b> Primary: Raspberry, strawberry, red cherry; banana/bubblegum (carbonic maceration).
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Tannin: Low to medium, soft.	<b>ノート KEY NOTES</b> Beaujolais Nouveau: banana, drink young. Cru Beaujolais (Morgon, Moulin-à-Vent): age-worthy. ボジョレー・ヌーヴォー：バナナ風味、早飲み。クリュ・ボジョレー（モルゴン、ムーラン・ア・ヴァン）：熟成可。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **シャルキュトリー（リヨン風）**  
ガメイ王国リヨンの伝統。低タンニンが豚の脂肪を圧倒せず、高酸が後味を洗い流す
- **鶏肉のソテー**  
軽いボディと赤果実香が鶏肉の繊細な風味に完璧にマッチし、圧倒せず引き立てる
- **きのこのソテー**  
ガメイの土・きのこの香りがバター焼きのきのここと自然に同調する

## Grenache / Garnacha

Château de Pape · Priorat · Rioja

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium ruby; pale despite high alcohol.	<b>香り NOSE</b> Primary: Strawberry, raspberry, white pepper, garrigue.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Alcohol: High (14%+). Tannin: Low to medium. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Thin-skinned, low tannin. High natural sugar. CdP GSM blend. 薄皮 低タンニン。天然糖度高 高アルコール。シャトーヌフ・デュ・パプではGSMブレンド。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- ラム肉のロースト**  
 低タンニンで子羊の繊細な風味を圧迫せず、ガリーグ（ハーブ系）香が南仏ハーブと同調する
- バエリア**  
 サフランとパブリカの複雑香がグルナッシュの赤果実・スパイスと調和し、高アルコールが米の甘みを引き立てる
- プロヴァンス料理（ラタトゥイユ等）**  
 産地料理の一致。オリーブオイルとハーブの香りがワインのガリーグと完全に共鳴する
- チキンのロースト**  
 低タンニンがチキンの繊細な白身を圧倒しない。高アルコールが焼き目の香ばしさを引き立てる

## Grenache Noir

Southern France · Spain

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium ruby; pale.	<b>香り NOSE</b> Primary: Strawberry, raspberry, white pepper, garrigue.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Alcohol: High. Tannin: Low. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Same as Grenache Garnacha. Widely planted in southern France and Spain. Key GSM blend component. / グルナッシュ/ガルナッチャと同一品種。南フランスおよびスペインに広く植付。GSMブレンドの主要素材。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- ラム肉のロースト**  
 低タンニンで子羊の繊細な風味を圧迫せず、ガリーグ（ハーブ系）香が南仏ハーブと同調する
- プロヴァンス料理（ラタトゥイユ）**  
 産地料理の一致。オリーブオイルとハーブの香りがワインのガリーグと完全に共鳴する

## Lagrein

Alto Adige / Südtirol

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep ruby to purple; very dense.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blueberry, blackberry, dark chocolate, violet, leather.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Tannin: Medium to med(+). Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Indigenous to Bolzano (Alto Adige). Produces rosé (Lagrein Kretzer) and deep red. Dense, velvety style. ポルツァーノ（アルト・アディジェ）固有品種。ロゼ（クレッツァー）と深い赤の両方を産出。濃厚でピロードのようなスタイル。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- チロル料理（スペック・ニョッキ）**  
 産地料理の一致。スモーク香がスペック（燻製ハム）と共鳴し、タンニンが脂肪を切る
- 豚肉の煮込み**  
 濃厚なボディとブルーベリー・バイオレット香が煮込みソースの深みと調和する

## Lemberger

Germany (Württemberg)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium to deep ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Black cherry, blackberry, black pepper, violet.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+). Tannin: Medium. Body: Medium to full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Same as Blaufränkisch. Württemberg specialty in Germany. Can produce excellent structured red wines. ブラウフレンキッシュと同一品種。ドイツのヴュルテンベルク地方の特産。優れた構造的赤ワインを産出する。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 豚肉のロースト（シュヴァーベン料理）  
ドイツの産地料理の一致。黒果実・コショウ香が豚の脂肪とスパイスと調和し、中程度のタンニンが料理を圧倒しない
- ジビエ（鹿・猪）  
力強い酸とタンニンがジビエの野性的な旨味と対等に向き合い、コショウ香が野生の自然感と同調する

## Malbec

Mendoza (Argentina) · Cahors (France)

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep purple to ruby; opaque.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blackberry, plum, black cherry, violet.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Tannin: Med(+) velvety (Mendoza); firmer (Cahors). Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Mendoza: velvety tannin. Cahors ("black wine"): tannic, earthy. メンドーサ：ピロードのタンニン。カオール（「黒ワイン」）：タンニン強め、土っぽい。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- アルゼンチンバーベキュー（アサード）  
産地料理の古典的一致。スモークの香ばしさとピロードのタンニンが黒焼き肉の風味に完璧に対応する
- ステーキ（厚切り赤身）  
ブラックフルーツの凝縮感が赤身の旨味を増幅し、ピロードのタンニンが脂肪を切る
- チョリソー  
スパイシーな脂肪がタンニンを軟化させ、バイオレット香がスモークパブリカの複雑さと共鳴する
- ダークチョコレート  
カカオのポリフェノールがタンニンと同様の感触を持ち、ブラックフルーツのジャム感が甘みを補完する

## Mencía

Bierzo · Ribeira Sacra (Spain)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blackberry, red cherry, violet, graphite, dried herbs.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+). Tannin: Medium. Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Spain's answer to Cabernet Franc. Aromatic, fine tannin, mineral from slate soils. Bierzo DO. スペインのカベルネ・フランとも言われる。アロマティックで繊細なタンニン、スレート土壌からのミネラル。ビエルソDO。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- ガリシア・ビエルソ料理（タコ・シーフード）  
ガリシアとビエルソは地理的に近く、ミネラル感と酸が海産物の旨味に自然に呼応する
- ラム肉のシンプルなロースト  
繊細なタンニンと細かいテクスチャーが子羊の柔らかい脂肪と調和し、グラファイト香が肉の旨味を引き立てる

## Merlot

Saint-Émilion · Pomerol · Bordeaux

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium to deep ruby-purple.	<b>香り NOSE</b> Primary: Red plum, black plum, black cherry, blueberry, violet.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Tannin: Medium, soft, velvety. Body: Med(+) to full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Softer tannin, approachable young. Pomerol: opulent. Saint-Émilion: blended with Cab Franc. タンニン柔らかく若飲み可。ポムロール：豊潤。サン・テミリオン：カベルネ・フランとブレンド。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **牛肉の煮込み（ブルゴーニュ風）**  
柔らかいタンニンが長時間煮込まれた肉の繊維と融合し、プラム・バイオレット香が煮汁に溶け込む
- **ラム肉**  
中程度のタンニンが子羊の脂肪と丁度良く結合し、赤果実・プラム香が肉の旨味を増幅する
- **パスタ（ミートソース）**  
酸がトマトの酸味と橋渡しをし、プラム香が挽き肉の旨味と調和する
- **ソフト系熟成チーズ（カマンベール等）**  
チーズの脂肪がタンニンを柔らかく包み込み、きのこ系の外皮がメルロのアース感と共鳴する

## Montepulciano

Montepulciano d' Abruzzo · Rosso Conero

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep ruby to purple.	<b>香り NOSE</b> Primary: Black cherry, plum, dried herbs, chocolate.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Tannin: Medium to med(+). Body: Medium to full.	<b>ノート KEY NOTES</b> No relation to Vino Nobile di Montepulciano (which is Sangiovese). Abruzzo speciality. Deeply coloured, good value. ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチャーノ（サンジョヴェーゼ）とは無関係。アブルッツォの特産。深い色調でコスト良好。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **ピザ・アブルッツォ式ラグー**  
産地料理の一致。高酸がトマトと共鳴し、深い色と果実味がひき肉の旨味と調和する
- **ボルケッタ（イタリアの丸焼き豚）**  
スパイス（フェネル・ローズマリー）とモンテプルチャーノの黒果実香が共鳴し、タンニンが脂肪を切る

## Mourvèdre

Bandol (Provence) · Châteauneuf-du-Pape · Spain (Monastrell)

<b>外観 APPEARANCE</b> Very deep ruby to purple.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blackberry, black plum, meat, leather, game.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Tannin: High. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Needs heat to ripen. Gamey, meaty character. Key in Bandol. GSM blend component. Known as Monastrell in Spain. 完熟に暑さが必要。野趣あふれる肉系キャラクター。バンドールの主要品種。スペインではモナストレル。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **バンドール産と子猪の煮込み**  
産地料理の古典的一致。ゲーム肉の鉄分と野性的風味がムールヴェードルの肉・皮革のテルシアーリーと本質的に一致する
- **ブレゼした牛テール**  
豊富なゼラチンがタンニンを和らげ、煮汁の深みがワインの複雑さを補完する

## Muscat Bailey A

Japan (Yamanashi · Niigata)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium ruby; bright, transparent.	<b>香り NOSE</b> Primary: Strawberry, raspberry, cherry, candy, rose.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to off-dry. Tannin: Low. Body: Light to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Japan's most planted red. Hybrid: Bailey x Muscat Hamburg (1927). Candy character. 日本最多植付の赤。ベリー×マスカット・ハンブルグ交配(1927年)。キャンディ香が特徴。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 焼き鳥 (タレ)**  
 甘いキャンディ香と赤果実の風味が照り焼きタレの甘辛さと同調し、低タンニンが鶏肉を圧倒しない
- 豚の生姜焼き**  
 赤果実香が生姜・醤油・みりんの甘辛タレと共鳴し、軽いタンニンが豚の脂肪を適度に切る

## Nebbiolo

Barolo · Barbaresco

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium ruby to garnet; orange rim with age.	<b>香り NOSE</b> Primary: Rose, violet, red cherry. Tertiary: Tar (key!), leather, tobacco, dried rose.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Tannin: High, coarse. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> "Tar and roses." Barolo needs 10+ years. Barbaresco slightly more approachable. 「タールとバラ」。パローロは熟成10年以上必要。バルバレスコはやや親しみやすい。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- トリュフ料理**  
 ネッピオーロの「タールとバラ」がトリュフの土・キノコ系複雑香と本質的に共鳴する
- ブレゼした牛肉**  
 長期熟成により柔らかくなったタンニンが煮込み肉の繊維と融合し、酸が煮汁の脂肪を切る
- ジビエ (鹿・猪)**  
 強烈なタンニンと高酸がジビエの鉄分と複雑な風味と対等に渡り合う
- 熟成パルミジャーノ**  
 チーズのグルタミン酸 (旨味) がタンニンを軟化させ、アーモンド香同士が共鳴する

## Nerello Mascalese

Etna (Sicily) · Faro

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium ruby; transparent.	<b>香り NOSE</b> Primary: Red cherry, raspberry, rose, dried herbs, volcanic mineral.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Tannin: High. Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Etna DOC's top red. Often compared to Pinot Noir or Nebbiolo. Volcanic terroir. Altitude (600 – 1000m) gives elegance. エトナDOCの主力赤。ピノ・ノワールやネッピオーロと比較されることも。火山テロワール。標高600～1000mがエレガントさを与える。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- シチリア料理 (マグロのグリル)**  
 産地の食材。ミネラル感と高酸が地中海の魚介と調和し、繊細なタンニンが赤身魚を圧倒しない
- ペコリーノ・シチリアーノ**  
 チーズの塩辛さがタンニンを和らげ、火山的ミネラルが同じエトナ産食材と共鳴する

## Nero d'Avola

Sicily (Noto · Pachino)

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Black cherry, plum, chocolate, dried herbs, tobacco.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Tannin: Medium. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Sicily's top indigenous red. "Black grape of Avola." Warm, rich style. Increasingly as single varietal. シチリア最高の在来赤品種。「アヴォラの黒ブドウ」。温かみとリッチなスタイル。単一品種ワインが増加中。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- シチリア料理（子羊のロースト）  
産地の古典。豊かなボディと黒果実・チョコレート香が子羊の旨味と複雑さと対等に向き合う
- パスタ・アラ・ノルマ（茄子・リコッタ）  
茄子のスポンジ感がタンニンを吸収し、トマトの酸とワインの酸が共鳴する

## Pinot Noir

Burgundy · Willamette Valley · Central Otago 複数カテゴリ掲載 (primary: red)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium ruby; transparent.	<b>香り NOSE</b> Primary: Raspberry, strawberry, red cherry, rose, violet. Tertiary: Leather, earth, mushroom, forest floor.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+) to high. Tannin: Low to medium, silky. Body: Light to med(+).	<b>ノート KEY NOTES</b> Thin-skinned, low tannin. Burgundy: red fruit, earthy. Oregon: riper. NZ: spice, darker. 薄い果皮 淡い色・低タンニン。ブルゴーニュ：赤果実、土っぽい。オレゴン：よりリッチ。ニュージーランド：スパイス、濃いめ。シャンパーニュでも基幹品種。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- サーモンのグリル  
低タンニン・高酸が脂の乗った魚と衝突せず、赤果実香がテリヤキソースと調和する
- 鴨胸肉  
赤果実と大地のアロマが鴨の豊かな風味と同調し、軽いタンニンが脂肪を切る
- きのこリゾット（ボルチーニ）  
ピノ・ノワールの土・きのこのテルシアー香がボルチーニの旨味と完全に共鳴する
- ブルゴーニュ風牛の煮込み  
産地料理の古典的マリナーージュ。酸がソースを明るくし、赤果実香が牛肉の旨味を引き出す
- 鶏肉のロースト  
軽いボディと高酸が鶏肉の繊細な風味を圧倒せず、樽香が皮の焼き色と同調する

## Pinotage

Stellenbosch · Paarl (South Africa)

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep ruby to purple.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blackberry, plum, dark chocolate, smoke.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Tannin: Med(+) to high. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> SA cross: Pinot Noir x Cinsault (1925). Good examples: dark fruit, smoke. 南ア交配種：ピノ・ノワール×サンソー（1925年）。良品：ダークフルーツ、スモーク。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- バーベキュー（ブラアイ）  
南ア国民的マリナーージュ。スモーキーなダークフルーツ香がBBQの炭焼き風味と完全に一致する
- ステーキ  
タンニンが赤身の旨味と結合し、チョコレート香が焦げ目のメイラード反応と共鳴する

## Primitivo / Zinfandel

Puglia (Primitivo di Manduria) · California

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep ruby to purple; opaque.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blackberry jam, raspberry, raisin, black pepper, cinnamon.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Tannin: Medium to med(+). Alcohol: High (14 – 17%). Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Genetically identical to Zinfandel (California) and Tribidrag (Croatia). Jammy, very high alcohol. Ridge Vineyards benchmark for Zin. カリフォルニアのジンファンデル、クロアチアのトリビドラグと遺伝的同一。ジャミーで非常に高アルコール。リッジ・ヴィンヤーズがベンチマーク。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- バーベキューリブ (スモーク)**  
 産地のプーリア・カリフォルニア両方でBBQと定番。ジャミーな果実とスモーク香が炭焼きの香ばしさと共鳴する
- スパイシーソーセージ (チョリソー・ンドゥヤ)**  
 フルーティーな甘みが辛みをまろやかにし、黒コショウ香がスパイスと同調する
- ピザ (肉盛り)**  
 トマトの酸とジンファンデルの酸が調和し、豊かな果実味が肉トッピングの旨味を引き立てる

## Sagrantino

Montefalco (Umbria)

<b>外観 APPEARANCE</b> Very deep ruby to purple.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blackberry, dark chocolate, dried herbs, tobacco, balsamic.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Tannin: Very high (one of highest). Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Montefalco Sagrantino DOCG. Extraordinarily high polyphenols. Needs long ageing (10+ years). Also Passito di Sagrantino (sweet). モンテファルコ・サグランティーノDOCG。ポリフェノール含有量が主要品種中最高クラス。長期熟成(10年以上)必須。パッシート(甘口)もある。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- ウンブリア料理 (猪のラグー)**  
 産地料理の一致。世界最高レベルのタンニンが猪の脂肪と結合し、黒果実・ブラックチョコレート香が煮込みの深みを増幅する
- 黒トリュフ (ウンブリア産)**  
 大地感のあるアロマとサグランティーノのアース感が同じ土地のテロワールを共有し、複雑さが増大する

## Sangiovese

Chianti Classico · Brunello di Montalcino

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium ruby to garnet.	<b>香り NOSE</b> Primary: Red cherry, sour cherry, tomato leaf (key!), dried herbs.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Tannin: Med(+) to high, chalky.	<b>ノート KEY NOTES</b> High acidity + chalky tannin. Tomato/sour cherry. Brunello: longer-lived. 高酸+チョーキーなタンニン。トマト/サワーチェリーが特徴。ブルネッロ：より長命。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- トマトソースの Pasta**  
 サンジョヴェーゼの「トマトの葉」キャラクターがトマトの酸と見事に一致し、高酸同士が調和する
- ピザ・マルゲリータ**  
 同じ産地料理。トマトの酸とモッツァレラの乳脂肪に対し、高酸とチョーキーなタンニンが応答する
- フィレンツェ風ピステッカ**  
 シンプルな塩・コショウ焼きステーキの旨味がサンジョヴェーゼのさくらんぼ酸と完璧に釣り合う
- サルーミ (生ハム・サラミ)**  
 ウンブリア・トスカナの伝統的な組み合わせ。塩味の脂肪がタンニンを軟化させる

## Syrah / Shiraz

Northern Rhône · Barossa Valley

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep purple to ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blackberry, black cherry, BLACK PEPPER (key!), violet.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Tannin: Med(+) to high. Body: Full. Finish: Long.	<b>ノート KEY NOTES</b> Black/white pepper (rotundone) diagnostic. N. Rhône: elegant, savoury. Barossa: opulent, jammy. 黒/白コショウ(ロタンドン)が識別指標。北ローヌ: エレガント、旨味。 バロッサ: 豊潤、ジャミー。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **羊肉のロースト**  
黒コショウのロタンドンが子羊の野性的な風味に寄り添い、豊かなタンニンが脂肪を切る
- **ゲーム肉(鹿・猪)**  
ジビエの鉄分と大地感がシラーのアース・皮革のテルシアリー香と完璧に共鳴する
- **黒コショウのステーキ**  
ワイン由来と料理由来の黒コショウが同調し、風味が倍増するミラーリング効果が生まれる
- **オリーブを使った煮込み料理**  
スモーキーなオリーブとシラーのバイオレット・スモーク香が地中海的統一感を生む

## Tannat

Madiran (SW France) · Uruguay

<b>外観 APPEARANCE</b> Very deep ruby to purple; very dense.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blackberry, plum, dark chocolate, leather, violet.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Tannin: Very high. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Highest tannin content of any major variety. Madiran: micro-oxygenation developed here. Uruguay's signature grape — riper, softer style. 主要品種中最高レベルのタンニン。マディラン: マイクロオキシジェナシオンの発祥地。ウルグアイのシグネチャー品種——よりリッチで柔らかいスタイル。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **カスレ(豚・ダック・白豆の煮込み)**  
南西フランスの産地料理の一致。世界最高レベルのタンニンが豆と豚の脂肪と結合し、渋みが和らぐ
- **子羊のコンフィ(ガスコーニュ風)**  
非常に高いタンニンが脂肪の多いコンフィと最適にマッチし、タンニン・脂肪の古典的法則が働く

## Tempranillo

Rioja · Ribera del Duero

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium to deep ruby-garnet.	<b>香り NOSE</b> Primary: Red cherry, strawberry, red plum, dried herbs. Secondary: Vanilla, cedar, coconut (American oak).
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Tannin: Medium to med(+). Body: Medium to full.	<b>ノート KEY NOTES</b> American oak: coconut/vanilla/dill. Ribera del Duero: richer. Joven to Gran Reserva. アメリカンオーク: ココナッツ/バニラ/ディル。リベラ・デル・ドゥエロ: よりリッチ。ホーベン クリアンサ レゼルバ グラン・レゼルバ。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **子羊のロースト**  
スペインの古典的マリアージュ。アメリカンオークのバニラ・ディル香が子羊のハーブ仕立てと同調する
- **イベリコ豚のセクレト**  
熟成リオハの革・タバコ香がイベリコ豚のナッツ系脂肪と複雑に共鳴する
- **バエリア**  
中程度のタンニンと赤果実香がサフランと魚介・肉の複合的旨味と調和する
- **マンチェゴチーズ**  
産地の食材同士。チーズのナッツ・バター感がタンニンを軟化させ、バニラ樽香と溶け合う

## Touriga Nacional

Douro · Dão (Portugal)

<b>外観 APPEARANCE</b> Very deep ruby to purple.	<b>香り NOSE</b> Primary: Blackcurrant, blackberry, VIOLETS (distinctive!), rose, dark chocolate.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry (table) or sweet (Port). Tannin: High. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Portugal's most prestigious red. Essential in Vintage Port. ポルトガル最高峰の赤。ヴィンテージ・ポートに不可欠。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 子羊のロースト (ポルトガル風)  
 バイオレット・バラ香がハーブ (ローズマリー、タイム) と同調し、高タンニンが脂肪を切る
- ヴィンテージポート + ダークチョコレート  
 バイオレット・カカオの複雑香がチョコレートのカカオポリフェノールと共鳴し、甘みが相互を引き立てる

## Xinomavro

Naoussa (Macedonia · Greece)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium garnet to brick; pales with age.	<b>香り NOSE</b> Primary: Tomato, olives, red fruit, dried herbs. Tertiary: Leather, tobacco, earth.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Very high. Tannin: High. Body: Medium to full.	<b>ノート KEY NOTES</b> "Acid black" (xino=acid, mavro=black). Often compared to Nebbiolo. Naoussa OPAP. Long ageing potential. Difficult to appreciate young. 「酸っぱい黒」(シノ=酸、マヴロ=黒)。ネッピオーロと比較されることも。ナウサOPAP。長期熟成のポテンシャル。若いうちは難しい。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- ギリシャ料理 (子羊のロースト・スプラキ)  
 産地料理の一致。非常に高い酸が子羊の脂肪を切り、トマトの葉のようなキャラクターがオレガノ・レモンと共鳴する
- 熟成チーズ (フェタ・グラヴィエラ)  
 タンニンと酸の強さがギリシャチーズの塩辛さと対等に渡り合い、相互に複雑さを引き立てる

## Yamasachi

Hokkaido (Japan)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Red cherry, strawberry, red plum, mild spice.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+). Tannin: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Hokkaido hybrid (2016). Cold-hardy. 北海道ハイブリッド (2016年)。耐寒性高い。商業生産は初期段階。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 和食の肉料理・焼き鳥  
 赤果実と軽いスパイスの香りが醤油ベースのタレと和食のうま味と調和し、中程度のタンニンが鶏肉の脂肪を適度に切る
- きのこと料理  
 土と赤果実のキャラクターがきのこの大地の旨味と自然に共鳴する

## Zweigelt

Austria

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium to deep ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Morello cherry, raspberry, black pepper, violet.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Tannin: Low to medium — soft. Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Austria's most planted red. Cross of Blaufränkisch × St. Laurent (1922). Zweigelt in Neusiedlersee. Approachable, fruity style. オーストリア最多植付の赤品種。ブラウフレンキッシュ×サン・ローランの交配（1922年）。ノイジードラーゼーでは主要品種。親しみやすいフルーティースタイル。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **ウィーナー・シュニッツェル**  
産地料理の一致。低タンニンが揚げ衣の繊細さを圧倒せず、モレロチェリー香がレモンの酸と調和する
- **ゲーラッシュ**  
ズヴァイゲルトのスパイスさがパプリカと共鳴し、低タンニンとフルーティな酸が煮込みを引き立てる

# Sparkling Wine / スパークリング

## Aligoté

Burgundy (Bourgogne Aligoté) 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon-green.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lemon, apple, floral notes.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> Burgundy's secondary white. High acidity. Used in Kir (with blackcurrant liqueur). Simpler than Chardonnay. ブルゴーニュの副次的白品種。高酸。キール（カシスリキュール割り）に使用。シャルドネより単純。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 牡蠣**  
 ブルゴーニュ産との地域一致。高酸が牡蠣の磯の塩味を引き立て、ニュートラルなボディが貝の繊細な風味を保護する
- キール（カシスリキュール割り）**  
 アリゴテの高酸がリキュールの甘みとバランスをとり、クリーンな酸がカシスの果実味を引き立てる古典的アペリティーヴォ

## Chardonnay

Burgundy · Chablis · Champagne · Napa Valley 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium lemon-gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lemon, apple, pear, white peach (cool); melon, mango, pineapple (warm). Secondary: Butter, cream (MLF); vanilla, cedar, toast (oak). Tertiary: Honey, almond, petrol (age).
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+) to high. Body: Light-medium to full. Finish: Medium to long.	<b>ノート KEY NOTES</b> Chablis: flinty mineral, no oak. Burgundy: hazelnut, subtle oak. Napa: buttery, tropical. シャブリ：フリント系ミネラル、樽なし。ブルゴーニュ：ヘーゼルナッツ、繊細な樽。ナパ：バター、トロピカル。シャンパーニュでも重要品種。

### フードペアリング FOOD PAIRING

#### 樽なし (Unoaked)

- 白身魚のムニエル**  
 高酸がバターとレモンのソースを引き締め、繊細な魚の風味を引き立てる
- 鶏肉のロースト**  
 中程度のボディと酸がチキンの脂肪分とバランスをとる
- リゾット**  
 クリーミーなテクスチャーとミネラル感が互いを補完し合う
- ソフトチーズ（ブリー）**  
 乳製品由来の乳酸風味が同じMLF由来の風味と共鳴する

#### 樽熟成 (Oaked)

- ロブスター**  
 リッチなバター感と甘い甲殻類の風味が鏡のように反射し合う
- クリームソースのパスタ**  
 樽由来のバニラ・バター香がクリームの濃厚さと融合する
- グリルした豚肉**  
 スモーキーな樽香とグリルの焦げ目が同調し、複雑味を高める
- パテ・ド・カンパーニュ**  
 豊かなボディと酸が肉の脂肪分を解乳化し、後口をすっきりさせる

## Chenin Blanc

Vouvray · Savennières · South Africa 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to deep gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, quince, pear, chamomile, beeswax. Tertiary: Honey, dried apricot, ginger, wax.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to luscious. Acidity: High.	<b>ノート KEY NOTES</b> Beeswax/lanolin signature. High acidity. Versatile: still, sparkling, late harvest. みつろう/ラノリンが特徴。全スタイルを通じて高酸。スティル・スパークリング・遅摘みと多様。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 牡蠣 (辛口)**  
 高酸が牡蠣の磯の塩味を引き立て、みつろう香がバターピールソースと調和するロワールの古典
- フォアグラ (甘口)**  
 蜂蜜・ドライアプリコット香がフォアグラの脂肪の甘みと溶け合い、高酸がくどさを解消する
- 鶏肉のクリーム煮**  
 みつろう・バターソースがクリームソースと同調し、高酸がソースを軽やかに仕上げる

## Glera (Prosecco)

Conegliano-Valdobbiadene (Veneto)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale straw to lemon; fine bubbles.	<b>香り NOSE</b> Primary: Green apple, pear, white peach, apricot, white blossom.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Brut to Extra Dry. Acidity: Medium. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> Tank method, fresh primary fruit. Valdobbiadene Cartizze DOCG: finest. タンク法 フレッシュな一次果実。ヴァルドッピアードネ・カルティッツェ DOCG: 最高品質。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 生ハム (プロシュット)**  
 プロセッコの泡がプロシュットの塩味と脂肪を解乳化し、リンゴ・梨の香りが甘い脂肪と調和する
- 海老のフリット**  
 泡が揚げ衣の油分を洗い流し、フルーティーな酸が海老の甘みを引き立てる
- 前菜・カナッペ全般**  
 軽いボディと泡がどんな料理も圧倒せず、アペリティーヴォとして口をリフレッシュする
- フルーツデザート (軽め)**  
 残糖とリンゴ・桃香がフルーツの甘みと共鳴し、発泡がデザートの重さを軽減する

## Macabeo / Viura

Rioja (white) · Penedès · Cava 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, pear, citrus, white blossom.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Body: Light to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Main white grape of Rioja (as Viura). Key Cava variety. Oxidises easily — modern winemaking preserves freshness. リオハ白の主品種 (ビウラ)。カバの重要品種。酸化しやすく、現代的醸造でフレッシュさを保持。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 白身魚のグリル (スペイン風)**  
 (辛口白ワインとして) ニュートラルな風味が魚の繊細さを引き立て、中程度の酸がオリーブオイルを切る
- シーフードタパス**  
 カバとしての発泡スタイルでは泡が海産物の塩味を引き立て、食欲をそそる

## Parellada

Penedès · Cava (Spain)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon-green.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, citrus, floral notes.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Body: Light.	<b>ノート KEY NOTES</b> Highest altitude of the three main Cava grapes (with Macabeo, Xarel·lo). Delicate, floral character. Adds freshness to Cava. カバ3品種中で最も高標高(マカベオ、シャレットロと並ぶ)。デリケートで花の香り。カバに新鮮さを加える。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **カバ+前菜(タパス全般)**  
(カバとして)デリケートな花の香りが多様なタパスを圧倒せず、泡が口を爽やかにリセットする
- **シーフード(バエリア・マリスコス)**  
軽いボディと泡がシーフードの磯味と調和し、柑橘香が海産物のフレッシュさを引き立てる

## Pinot Meunier

Champagne

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon in sparkling form.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, red fruit, brioche (in Champagne).
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium to med(+). Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Third Champagne grape (with Chardonnay, Pinot Noir). Fruitier, rounder, earlier drinking character. High percentage in Vallée de la Marne. シャンパーニュの第3品種(シャルドネ、ピノ・ノワールと並ぶ)。よりフルーティーでまろやか、早飲みスタイル。ヴァレー・ド・ラ・マルヌに高比率。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **シャンパーニュ+前菜全般**  
(シャンパーニュとして)フルーティーでまろやかな性格が前菜の多様な素材と広く調和し、泡が口をリフレッシュする
- **白カビチーズ(ブリー)**  
赤果実のフルーティーさとビスケット香がブリーのクリーム系乳脂肪と優しく調和する

## Pinot Noir

Burgundy · Willamette Valley · Central Otago 複数カテゴリ掲載 (primary: red)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium ruby; transparent.	<b>香り NOSE</b> Primary: Raspberry, strawberry, red cherry, rose, violet. Tertiary: Leather, earth, mushroom, forest floor.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+) to high. Tannin: Low to medium, silky. Body: Light to med(+).	<b>ノート KEY NOTES</b> Thin-skinned, low tannin. Burgundy: red fruit, earthy. Oregon: riper. NZ: spice, darker. 薄い果皮 淡い色・低タンニン。ブルゴーニュ: 赤果実、土っぽい。オレゴン: よりリッチ。ニュージーランド: スパイス、濃いめ。シャンパーニュでも基幹品種。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **サーモンのグリル**  
低タンニン・高酸が脂の乗った魚と衝突せず、赤果実香がテリヤキソースと調和する
- **鴨胸肉**  
赤果実と大地のアロマが鴨の豊かな風味と同調し、軽いタンニンが脂肪を切る
- **きのこリゾット(ボルチーニ)**  
ピノ・ノワールの土・きのこのテルシアリー香がボルチーニの旨味と完全に共鳴する
- **ブルゴーニュ風牛の煮込み**  
産地料理の古典的マリアージュ。酸がソースを明るくし、赤果実香が牛肉の旨味を引き出す
- **鶏肉のロースト**  
軽いボディと高酸が鶏肉の繊細な風味を圧倒せず、樽香が皮の焼き色と同調する

## Riesling

Mosel · Rheingau · Alsace · Clare Valley 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon-green; deepens with age.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lime, lemon, apple, apricot, jasmine. Tertiary: Petrol/TDN (KEY!), honey, ginger.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to luscious. Acidity: High. Finish: Med(+) to long.	<b>ノート KEY NOTES</b> Petrol/TDN is the WSET exam marker. High acidity balances sweetness. Mosel: slate mineral. ペトロール/TDNは試験の識別マーカ。高酸が甘さとバランスをとる。モーゼル：スレートミネラル。アルザス：辛口でリッチ。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- 寿司・刺身**  
 繊細な酸とミネラルが生魚の旨味を引き立て、醤油・わさびとも調和する
- タイカレー**  
 甘みのある辛口リースリングが辛さをまろやかにし、ライムリーの柑橘香と共鳴する
- 豚の角煮**  
 高酸が脂肪を切り、甘みが照りのある醤油ベースのソースと橋渡しをする
- フォアグラ（甘口）**  
 ボトリティス由来の蜂蜜・アプリコット香がフォアグラの脂肪の甘みと溶け合う
- スパイシーなアジア料理**  
 残糖が辛さの刺激を和らげ、高酸がスパイスの余韻をクリーンに洗い流す

## Xarel·lo

Penedès (Spain) · Cava

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon-green.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, lemon, herbal, slightly oxidative.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Medium. Body: Light to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Most distinctive of the three Cava grapes. Adds body and oxidative character. Also produced as still varietal wine in Penedès. カバ3品種中で最も個性的。ボディと酸化のキャラクターを加える。ペネデス産の単一品種スティルワインも注目。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- カバ+生ハム（ハモン）**  
 （カバとして）わずかに酸化のキャラクターが生ハムの塩辛い脂肪と予想外の調和を生み、泡が口を洗う
- チーズ（マンチェゴ）**  
 産地の食材の一致。ボディのあるXarel·loがマンチェゴの乳脂肪と互いに補完し合う

## Fortified Wine / 酒精強化

### Palomino

Jerez (Spain)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium gold; Sherry ranges from pale to dark.	<b>香り NOSE</b> Primary: Neutral on its own; Sherry: almond, green apple (Fino), walnuts, oxidative (Oloroso).
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Bone dry to sweet depending on Sherry style.	<b>ノート KEY NOTES</b> Almost exclusively used for Sherry. Neutral grape — terroir and solera system define the wine. Flor yeast protects Fino/Manzanilla. ほぼシェリー専用品種。ニュートラルなブドウ——テロワールとソレラシステムがワインを定義。フロール酵母がフィーノ/マンサニーリャを保護。

#### フードペアリング FOOD PAIRING

- **フィノ・シェリー + 生ハム (ハモン・イベリコ)**  
 スペインの最も古典的な組み合わせ。フィノの辛口とサリニティが生ハムの塩辛い脂肪と完璧に補完し合う
- **オロロソ + ナッツ**  
 酸化熟成のナッツ香がアーモンド・クルミの風味と同調し、濃厚なスタイルが重い肉料理に対応する

### Pedro Ximénez

Jerez · Montilla-Moriles (Spain)

<b>外観 APPEARANCE</b> Very deep mahogany to black (PX Sherry).	<b>香り NOSE</b> Primary: Dried fig, raisin, prune, treacle, coffee, chocolate.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Very sweet to luscious. Body: Full, syrupy.	<b>ノート KEY NOTES</b> Dried in sun (sun-drying/passerrillage). PX Sherry: extremely sweet, raisin-like. Drizzled over vanilla ice cream. Also dry wines in Montilla-Moriles. 天日干し (パサリアージュ) で糖分凝縮。PXシェリー: 極甘、レーズン風味。バニラアイスに添えて。モンティーリャ・モリーレスでは辛口ワインも。

#### フードペアリング FOOD PAIRING

- **バニラアイスクリーム (PXをかけて)**  
 セビーリャの古典。極甘のレーズン香とバニラアイスのクリーミーさが同じバニラ・キャラメル軸で共鳴する
- **ダークチョコレート (カカオ70%以上)**  
 カカオのビター感がPXの甘みとバランスをとり、レーズン・無花果香が同じ濃縮の深みを持つ
- **フォアグラ**  
 残糖がフォアグラの脂肪の甘みと調和し、酸化ニュアンスが複雑さを加える

### Tinta Barroca

Douro (Portugal)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Red fruit, plum, chocolate.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry (table) or sweet (Port). Tannin: Medium. Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> One of the five recommended Port varieties. Produces softer, rounder wines. Highest altitude vineyards in Douro. おすすめポート品種5種の一つ。柔らかくまろやかなワインを産出。ドウロ最高標高のブドウ畑。

#### フードペアリング FOOD PAIRING

- **ポートワイン + ドライフルーツ**  
 (ポートとして) 柔らかいタンニンとチョコレート香がドライフルーツの濃縮した甘みと調和する

## Tinta Roriz

Douro (Portugal) · Spain (Tempranillo)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium to deep ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Red cherry, red plum, dried herbs, tobacco.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry (table) or sweet (Port). Tannin: Medium to med(+). Body: Medium to full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Same as Tempranillo. Key Port variety. In Douro: used in both Port and dry table wines (Douro DOC). テンブラニーリオと同一品種。ポートの重要品種。ドウロ：ポートとドライテーブルワイン両方に使用。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **ポートワイン + ウォールナッツ**  
 (ポートとして) テンブラニーリオの赤果実と熟成ドライフルーツ香がナッツの油脂と複雑に共鳴する
- **テーブルワイン + ラム肉**  
 (辛口ドウロとして) タンニンと酸が子羊の脂肪を切り、赤果実香が肉の旨味を引き立てる

## Touriga Franca

Douro (Portugal)

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep ruby.	<b>香り NOSE</b> Primary: Red fruit, floral (rose, violet), spice.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry (table) or sweet (Port). Tannin: Medium. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Most widely planted Port variety by volume. Fragrant, floral character. Backbone of many Port blends. Also quality Douro table wines. 量的にはポートで最多植付品種。香り豊かで花の香り。多くのポートブレンドの骨格。ドウロ辛口テーブルワインでも高品質。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **ポートワイン + ボルトガルの伝統菓子 (バステル・デ・ナタ)**  
 (ポートとして) 花の香りがカスタードタルトの卵黄の濃厚さと甘みと調和する
- **テーブルワイン + 鴨肉**  
 (辛口として) フローラルな香りが鴨の脂肪と複雑さと向き合い、タンニンが脂肪を切る

## Sweet Wine / 甘口ワイン

### Chenin Blanc

Vouvray · Savennières · South Africa 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to deep gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, quince, pear, chamomile, beeswax. Tertiary: Honey, dried apricot, ginger, wax.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to luscious. Acidity: High.	<b>ノート KEY NOTES</b> Beeswax/lanolin signature. High acidity. Versatile: still, sparkling, late harvest. みつろう/ラノリンが特徴。全スタイルを通じて高酸。スティル・スパークリング・遅摘みと多様。

#### フードペアリング FOOD PAIRING

- 牡蠣 (辛口)**  
 高酸が牡蠣の磯の塩味を引き立て、みつろう香がバタービールソースと調和する口ワールの古典
- フォアグラ (甘口)**  
 蜂蜜・ドライアプリコット香がフォアグラの脂肪の甘みと溶け合い、高酸がくどさを解消する
- 鶏肉のクリーム煮**  
 みつろう・バターノーツがクリームソースと同調し、高酸がソースを軽やかに仕上げる

### Furmint

Tokaj (Hungary) 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium gold; deepens with botrytis.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, quince, pear, lemon, smoke. Tertiary: Honey, apricot jam, saffron, tobacco.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to very sweet (Aszú). Acidity: Very high.	<b>ノート KEY NOTES</b> Tokaji Aszú: Puttonyos measures sweetness. Saffron/tobacco in aged Aszú. トカイ・アスー: プットニョシュが甘さの単位。熟成アスーにサフラン/タバコ。

#### フードペアリング FOOD PAIRING

- フォアグラ (トカイ・アスー)**  
 蜂蜜・サフラン香と残糖がフォアグラの脂肪の甘みと調和し、高酸がくどさを切る (ハンガリーの古典)
- ブルーチーズ (ロックフォール)**  
 ブルーチーズの塩辛さと刺激が甘口の蜂蜜香と対比的に引き立て合い、酸が複雑さを整理する
- 鴨肉のオレンジソース**  
 辛口フルミントの柑橘・洋梨香がオレンジソースと共鳴し、高酸が鴨の脂肪を切る

### Gewürztraminer

Alsace · Alto Adige 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium to deep gold; coppery tinge.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lychee (KEY!), rose petal, ginger, Turkish delight, orange blossom.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to luscious. Acidity: Low (diagnostic!). Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Lychee + rose + LOW ACIDITY = diagnostic. Deep colour even in dry styles. ライチ + バラ + 低酸 = 識別の組み合わせ。辛口スタイルでも深い色調。

#### フードペアリング FOOD PAIRING

- アルザス料理 (シュクルート)**  
 産地料理の一致。ライチ・バラ香がスパイス (キャラウェイ、クローブ) と同調し、低酸が豚の脂肪の重さを和らげる
- フォアグラ**  
 豊かなボディと残糖がフォアグラの極めて豊かな脂肪と対等に釣り合い、バラ香が脂肪の甘みを引き立てる
- スパイシーなインド料理**  
 低酸と残糖が辛さを緩和し、アロマの複雑さがスパイスと競合しつつも全体を統合する
- ブルーチーズ (ゴルゴンゾーラ等)**  
 アロマの強さがチーズの刺激的な風味に対抗し、残糖がピリ辛さを和らげ平衡を生む

## Gros Manseng

Jurançon (SW France)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Grapefruit, pineapple, pear, floral.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to off-dry. Acidity: High. Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Jurançon Sec (dry). Larger berries than Petit Manseng. More citrus, less concentrated. Also Pacherenc du Vic-Bilh. ジュランソン・セック（辛口）。プティ・マンサンより大粒。よりシトラス的で凝縮度は低い。パシュランク・デュ・ヴィク＝ビルも産出。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **バスク・ガスコーニュ料理（鱈・ピキーリヨ）**  
産地料理の一致。高酸と柑橘香が鱈の淡白な旨味を引き立て、ピキーリヨの甘みと呼応する
- **シーフードサラダ**  
爽やかな酸と柑橘香が海産物のフレッシュさと共鳴し、軽いボディが料理を圧倒しない

## Malvasia

Italy (Malvasia di Candia) · Madeira · Lipari Islands 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to deep gold depending on style.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apricot, peach, orange blossom, honey.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to sweet. Acidity: Low to medium. Body: Medium to full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Family of varieties across Mediterranean. Malmsey Madeira (richest, sweetest). Malvasia delle Lipari: sweet passito. 地中海各地の品種群。マデイラ（マルムジー）が最もリッチで甘い。マルヴァジア・デッレ・リーパリ：甘口パッシート。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **マデイラ（マルムジー）+ デザート**  
酸化熟成由来のキャラメル・蜂蜜香がデザートとの甘みと共鳴し、高アルコールが余韻を引き延ばす
- **ドライスタイル+魚介**  
花・核果のアロマが地中海の魚介と調和し、低酸がシーフードの塩味と優しく寄り添う

## Muscat Blanc à Petits Grains

Alsace · Asti · Muscat de Beaumes-de-Venise 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Grape, orange blossom, rose, lychee, peach — intensely aromatic.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry (Alsace) to very sweet (Asti Spumante). Acidity: Low to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Most noble of Muscat family. Asti Spumante: low-alcohol, sweet sparkling. Muscat d'Alsace: dry. Beaumes-de-Venise: VDN (sweet fortified). ムスカ品種中の最高峰。アスティ・スプマンテ：低アルコール甘口発泡。アルザス：辛口。ボーム・ド・ヴニーズ：VDN（甘口酒精強化）。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **アスティ・スプマンテ+フルーツデザート**  
低アルコールの甘口泡がデザートとの甘さと同調し、ブドウ・オレンジ花の香りがフルーツと鏡のように反射する
- **スパイシーなアジア料理（辛口スタイル）**  
残糖と強いアロマが辛みを和らげ、スパイスと競合しながらも全体を統合する

## Petit Manseng

Jurançon (SW France)

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Pineapple, mango, honey, ginger, citrus zest.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Sweet to luscious. Acidity: Very high. Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Small, thick-skinned berries concentrate naturally (passerillage). Jurançon on Moelleux. Balances extreme sweetness with very high acidity. 厚皮の小粒ブドウが自然に凝縮（パサリアージュ）。ジュランソン・モワルー。極甘に対し非常に高い酸がバランス。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **フォアグラ（ジュランソン・モワルー）**  
ジュランソンとフォアグラの伝統的なガスコーニュの組み合わせ。甘みと高酸がフォアグラの脂肪と旨味に正確に対応する
- **ブルーチーズ（ロックフォール）**  
甘み×塩辛さの対比の法則が機能し、非常に高い酸がロックフォールの脂肪を切る

## Riesling

Mosel · Rheingau · Alsace · Clare Valley 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon-green; deepens with age.	<b>香り NOSE</b> Primary: Lime, lemon, apple, apricot, jasmine. Tertiary: Petrol/TDN (KEY!), honey, ginger.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to luscious. Acidity: High. Finish: Med(+) to long.	<b>ノート KEY NOTES</b> Petrol/TDN is the WSET exam marker. High acidity balances sweetness. Mosel: slate mineral. ペトロール/TDNは試験の識別マーカ。高酸が甘さとバランスをとる。モーゼル：スレートミネラル。アルザス：辛口でリッチ。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **寿司・刺身**  
繊細な酸とミネラルが生魚の旨味を引き立て、醤油・わさびとも調和する
- **タイカレー**  
甘みのある辛口リースリングが辛さをまろやかにし、ライムリーの柑橘香と共鳴する
- **豚の角煮**  
高酸が脂肪を切り、甘みが照りのある醤油ベースのソースと橋渡しをする
- **フォアグラ（甘口）**  
ポトリティス由来の蜂蜜・アプリコット香がフォアグラの脂肪の甘みと溶け合う
- **スパイシーなアジア料理**  
残糖が辛さの刺激を和らげ、高酸がスパイスの余韻をクリーンに洗い流す

## Sémillon

Sauternes · Hunter Valley · Bordeaux blanc 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale lemon (dry) to deep gold (sweet/aged).	<b>香り NOSE</b> Primary: Lemon, apple, lanolin (dry); apricot, honey, botrytis (sweet). Tertiary: Toast, honey, petrol (aged Hunter Valley).
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to luscious. Acidity: Low to medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Thin skin = susceptible to botrytis. Sauternes (blended with Sauvignon Blanc + Muscadelle). Hunter Valley: great dry aged wines. 薄皮 ポトリティス感染しやすい。ソーテルヌ（ソーヴィニヨン・ブランとブレンド）。ハンターバレー：熟成辛口の傑作。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **牡蠣（辛口スタイル）**  
低酸だが豊かなボディが牡蠣の磯の塩味と脂肪を引き立て、ランゴールとレモングラス香が海の風味と調和する
- **フォアグラ（甘口ソーテルヌ）**  
ポトリティス由来の蜂蜜・杏香がフォアグラの甘い脂肪と溶け合い、高酸が脂肪のくどさを解消する（ボルドーの古典）
- **熟成チェダー（ハンターバレー）**  
熟成セミヨンのトーストとハーブ香が熟成チーズの旨味と共鳴する

# Viognier

Condrieu · Northern Rhône 複数カテゴリ掲載 (primary: white)

<b>外観 APPEARANCE</b> Medium to deep gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Peach, apricot, lychee, honeysuckle, orange blossom, ginger.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry to off-dry. Acidity: Low (characteristic). Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Intense floral/stone fruit + low acidity. Condrieu benchmark. 強烈な花と核果のアロマ + 低酸。コンドリュウがベンチマーク。

## フードペアリング FOOD PAIRING

ロブスター、海老のグリル、タイカレー、スパイシーなアジア料理、鶏肉のロースト

## Orange Wine / オレンジ

### Kisi

Kakheti (Georgia)

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep amber (skin-contact).	<b>香り NOSE</b> Primary: Dried apricot, orange peel, quince, spice.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: Med(+). Body: Full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Georgian variety. Made traditionally in qvevri with skin contact. Produces structured orange/amber wine. Gaining international recognition. ジョージア固有品種。クヴェヴリ（粘土壺）でのスキンコンタクト醸造が伝統。構造的なオレンジ/琥珀ワインを産出。国際的注目が高まる。

#### フードペアリング FOOD PAIRING

- **ジョージア料理（ムツヴァディ = 肉の串焼き）**  
産地料理の一致。クヴェヴリ由来のタンニンが炭焼き肉の脂肪と結合し、ドライフルーツ・スパイス香が地元スパイスと共鳴する
- **スパイシーな煮込み料理**  
力強いボディとドライフルーツ香がスパイスと渡り合い、タンニンが脂肪を切る

### Mtsvane

Georgia

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Floral, citrus, peach.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> Georgian white variety. Often blended with Rkatsiteli. Also made as orange wine in qvevri. "Green" in Georgian. ジョージア白品種。ルカツィテリとよくブレンド。クヴェヴリでのオレンジワインも産出。「緑」を意味するジョージア語。

#### フードペアリング FOOD PAIRING

- **ジョージア料理（魚料理・野菜料理）**  
花と柑橘のアロマがジョージア料理のフレッシュハーブと共鳴し、高酸が料理を引き締める
- **クヴェヴリオレンジスタイル + チーズ・シャルキュトリー**  
スキンコンタクト由来の複雑さがチーズの旨味と結合し、アンバーワインの地域性がジョージア食文化と一体化する

### Ribolla Gialla

Friuli-Venezia Giulia · Collio (Italy) · Slovenia

<b>外観 APPEARANCE</b> Deep gold to amber (skin-contact).	<b>香り NOSE</b> Primary: Citrus, apple, beeswax; with skin contact: dried fruit, spice, tannins.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Body: Medium to full.	<b>ノート KEY NOTES</b> Key orange wine grape. Extended skin maceration gives tannin structure and amber colour. Josko Gravner pioneered style in Collio. オレンジワインの主要品種。長期スキンコンタクトでタンニン構造と琥珀色。コッリオでヨスコ・グラヴナーが先駆。

#### フードペアリング FOOD PAIRING

- **熟成チーズ（フォルマッジョ・スタジォナート）**  
（オレンジワインとして）タンニン構造と酸がハード熟成チーズの旨味・脂肪と強固に結合し、琥珀色とチーズの深みが視覚的にも一致する
- **シャルキュトリー（スペック等）**  
皮膚接触由来のタンニンが豚の脂肪と結合してお互いの渋みと重さを相殺する

## Rkatsiteli

Georgia · Bulgaria · Ukraine

<b>外観 APPEARANCE</b> Pale to medium gold.	<b>香り NOSE</b> Primary: Apple, quince, citrus, floral.
<b>味わい PALATE</b> Sweetness: Dry. Acidity: High. Body: Medium.	<b>ノート KEY NOTES</b> One of world's oldest cultivated varieties. Georgia: fermented in clay qvevri — key for amber/orange wines. Also fresh, crisp dry whites. 世界最古の栽培品種の一つ。ジョージア：クヴェヴリ（粘土壺）発酵 琥珀 / オレンジワインの代名詞。辛口白ワインも産出。

### フードペアリング FOOD PAIRING

- **クヴェヴリ醸造オレンジワイン + ジョージア料理（シュクメルリ等）**  
 クルミ・スパイス・ニンニクを多用したジョージア料理が琥珀ワインのタンニン・ドライフルーツ香と地域的同一性を持つ
- **辛口白ワインスタイル + 魚料理・野菜料理**  
 クリスポな酸とリンゴ・柑橘香が淡白な料理を引き立て、フレッシュさを保つ