



GARNACHA & GRENACHE

ガルナッチャ&グルナッシュ
スペイン&フランス/欧州産ファインワイン

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関(REA)の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

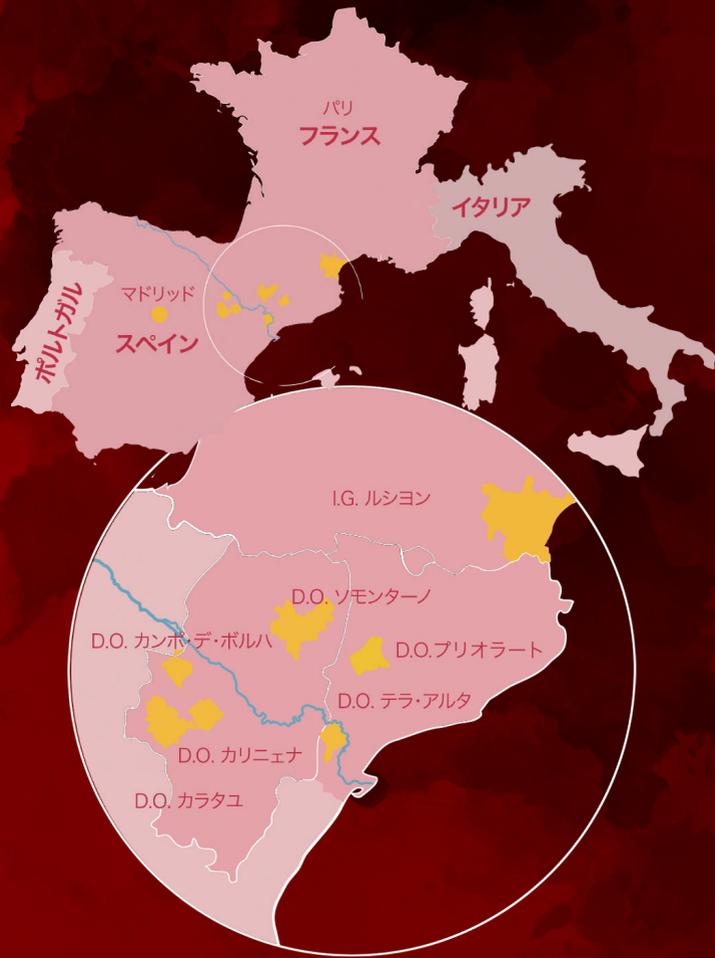
欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





ガルナッチャのPGIとPDO



ガルナッチャ/グルナツシュ の歴史

起源はスペイン (むかし、むかし...)

植物学的証拠から、ガルナッチャ(別名: グルナツシュ)はスペイン北部のアラゴン王国を起源とする品種であることが示されており、この地域でよく適応しています。選別は紀元前153年に炭化したガルナッチャの種子と葉が残っており、1513年にはガルナッチャについて書かれた最古の既知の文献があります。そして実はグルナツシュのワインは書面の記録よりもさらに古く、その高品質のワインそのものがヨーロッパにおけるガルナッチャの長い歴史を物語る何よりの証人と言えます。

ヨーロッパ全土へ拡大 (1300~1400年代)

アラゴン王国がその統治を拡大した14世紀から15世紀にかけて、ガルナッチャ/グルナツシュは各地へ広がり、ルシヨンをはじめとするフランス南部、イタリアのサルデーニャ、および一部ギリシャにかけて適応していきます。

オールドヴァイン、新しいワイン (現在!)

ワインメーカーやワイン愛好家たちがルーツを尊重し、そこに立ち返ろうとする中、特にガルナッチャ/グルナツシュの祖国といえるPDO(原産地名称保護)カラタユ、カンボ・デ・ボルハ、カリニエナ、ソモンターノ、テラ・アルタ、並びにPDO&PGI(地理的表示保護)ルシヨンといった産地で表現されるこの品種の現代的な個性が今、再発見されようとしています。

近代

(1700 - 1900年代)

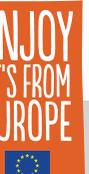
18世紀から19世紀にかけて、ガルナッチャはフランスの植民地拡大と共にアフリカへ渡り、シラーの席巻に先立ってオーストラリアでワイン産業を興すなど、ヨーロッパを超えて広がっていきます。1990年代までグルナツシュ・ノワール(ガルナッチャ・ティンタ)は、世界で最も広く栽培されている赤品種でした。

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関(REA)の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します





ヨーロッパ産 ガルナッチャ/グルナツシュの おすすめペアリング!

ヨーロッパの高品質ガルナッチャ/グルナツシュは、世界で最も古く(紀元前153年)、また最も広く栽培されているワイン用ブドウ品種のひとつで、高級ワイン用としてヨーロッパで栽培されるものの中では3番目に栽培面積が広く、世界でも7番目(赤品種では5番目)に多く栽培されている品種です。官能的でフルーティかつ多様性があり、ヨーロッパ地中海の気候やテロワールに完璧に適合し、そこではこの品種が持つ最も強烈で魅惑的な表現が開花されます。

ガルナッチャ・ティンタ(グルナツシュ・ノワール)、ガルナッチャ・ブランカ(グルナツシュ・ブラン)、ガルナッチャ・グリス(グルナツシュ・グリ)、ガルナッチャ・ペルーダ(グルナツシュ・ポワリュ)などの亜種があり、テロワールを反映する先天的能力を備えたガルナッチャ/グルナツシュは、幅広い様々なワインを生み出し、非常に多様に富んでいます。

ただ、その全てのワインに共通するのは、優れたバランスと表現力豊かな性質で、それぞれがガルナッチャ/グルナツシュならではの持ち味です。



スパークリングワイン

フレッシュで若々しい

- フルーティ、花のノート。
- カリニェナ、カバ、カンポ・デ・ボルハ。
- 生の果物、貝、シーフード、ローストダック、ローストチキン、天ぷら、春巻き。



ライトボディ白ワイン

ふくよか、リッチでまろやか

- リンゴ、桃、レモン、マルメロ、塩。
- カラタユ、カンポ・デ・ボルハ、カリニェナ、ソモンターノ、テラ・アルタ、ルシヨン。
- 寿司、刺身、キンパ(韓国風海苔巻き)、つみれ、天ぷら、春巻き、ホタテ、チャーハン、果物各種(マンゴー、ライチ、スイカ、ドラゴンフルーツなど)。



フルボディ赤ワイン

フルボディ、しっかりした凝縮感

- ブラックベリー、スグリ、オールスパイス、アニス、タバコ。
- カラタユ、カンポ・デ・ボルハ、カリニェナ、ソモンターノ、テラ・アルタ、ルシヨン。
- 神戸牛、韓国焼肉、豚豚、四川炒め、ブラックソース・ローストビーフ。



酒精強化スイートワイン

フルーティで、コクがあり、スイート

- ドライフルーツ、ジャム、革、コーヒ、カカオ。
- ルシヨン(モーリー、リヴザルト、パニユルス…)
- 蒸し鶏、クラゲ、スパイシーなアジア料理、ジンジャーソースの料理、パイナップルライス、フルーツ各種(マンゴー、ライチ、スイカ、ドラゴンフルーツなど)、トッポッキ(餅)、マンゴープリン。

軽やかで快活、ミネラル感

- 柑橘系、オイリー、はちみつ、花、スグリ、メロン。
- カラタユ、カンポ・デ・ボルハ、カリニェナ、ソモンターノ、テラ・アルタ、ルシヨン。
- バーベキューポーク、パッタイ、豆腐、エビ、蒸し鶏、ローストチキン、アワビ、サーモン、グリル、イカ、キノコ類、冷製麺。



ロゼワイン

フレッシュ、フルーティ、華やか

- イチゴ、ラズベリー、チェリー、ペッパー。
- カラタユ、カンポ・デ・ボルハ、カリニェナ、ソモンターノ、テラ・アルタ、ルシヨン。
- ロースト北京ダック、焼き肉各種、クリスマスチキン、照り焼きビーフ、ラクサ(シンガポールの麺料理)、肉や野菜のカレー、ブルコギ、チジミ、焼き鳥。

フルボディ白ワイン

おいしい、フルーティ、爽やか

- イチゴ、スイカ、ルバーブ、バラ。
- カラタユ、カンポ・デ・ボルハ、カリニェナ、ソモンターノ、テラ・アルタ、ルシヨン。
- 鶏料理、豆腐、ビビンバ、天ぷら、野菜炒め、魚のグリル(マグロ、サケなど)、イカ、餃子。

ライトボディ赤ワイン

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



EU 協力キャンペーン

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関(REA)の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。

テイスティングノート

生産者 _____

銘柄名 _____

ブドウ品種 _____

収穫年 _____

日付 _____

畑/区画 _____

原産地名称保護 (PGI/PDO)  _____

生産国 _____

外観

濃淡



薄い

中程度

濃い

色



紫 麦わら色 ピンク

ルビー イエロー サーモンピンク

ガーネット ゴールド 銅色

タウニー (褐色) 淡い麦わら色

アンバー (琥珀色)

茶色

香り

(果実、ハーブ、スパイス、オーク、土、その他のアロマ)

味わい

(味、テクスチャー、収れん性、後味、余韻、複雑味を記述する)

ボディ

ライト ミディアムライト ミディアム ミディアムフル フル

タンニン

弱い やや弱い 中程度 やや強い 強い

酸味

弱い やや弱い 中程度 やや強い 強い

アルコール度数

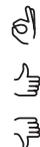
<10% 10-11.5% 11.5-13% 13.5-15% >15%

甘味

辛口 やや辛口(オフトライ) ゼロ 甘口 極甘口

コメント

評価



生産者 _____

銘柄名 _____

ブドウ品種 _____

収穫年 _____

日付 _____

畑/区画 _____

原産地名称保護 (PGI/PDO)  _____

生産国 _____

外観

濃淡



薄い

中程度

濃い

色



紫 麦わら色 ピンク

ルビー イエロー サーモンピンク

ガーネット ゴールド 銅色

タウニー (褐色) 淡い麦わら色

アンバー (琥珀色)

茶色

香り

(果実、ハーブ、スパイス、オーク、土、その他のアロマ)

味わい

(味、テクスチャー、収れん性、後味、余韻、複雑味を記述する)

ボディ

ライト ミディアムライト ミディアム ミディアムフル フル

タンニン

弱い やや弱い 中程度 やや強い 強い

酸味

弱い やや弱い 中程度 やや強い 強い

アルコール度数

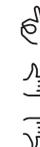
<10% 10-11.5% 11.5-13% 13.5-15% >15%

甘味

辛口 やや辛口(オフトライ) ゼロ 甘口 極甘口

コメント

評価



テイスティングノート

生産者 _____

銘柄名 _____

ブドウ品種 _____

収穫年 _____

日付 _____

畑/区画 _____

原産地名称保護 (PGI/PDO)  _____

生産国 _____

外観

濃淡

.....

淡い

中程度

濃い

色

.....

紫 麦わら色 ピンク

ルビー イエロー サーモンピンク

ガーネット ゴールド 銅色

タウニー (褐色) 淡い麦わら色

アンバー (琥珀色)

茶色

香り

(果実、ハーブ、スパイス、オーク、土、その他のアロマ)

味わい

(味、テクスチャー、収れん性、後味、余韻、複雑味を記述する)

ボディ

ライト ミディアムライト ミディアム ミディアムフル フル

タンニン

弱い やや弱い 中程度 やや強い 強い

酸味

弱い やや弱い 中程度 やや強い 強い

アルコール度数

<10% 10-11.5% 11.5-13% 13.5-15% >15%

甘味

辛口 やや辛口(オフトライ) ゼロ 甘口 極甘口

コメント

評価



👍

👎

生産者 _____

銘柄名 _____

ブドウ品種 _____

収穫年 _____

日付 _____

畑/区画 _____

原産地名称保護 (PGI/PDO)  _____

生産国 _____

外観

濃淡

.....

淡い

中程度

濃い

色

.....

紫 麦わら色 ピンク

ルビー イエロー サーモンピンク

ガーネット ゴールド 銅色

タウニー (褐色) 淡い麦わら色

アンバー (琥珀色)

茶色

香り

(果実、ハーブ、スパイス、オーク、土、その他のアロマ)

味わい

(味、テクスチャー、収れん性、後味、余韻、複雑味を記述する)

ボディ

ライト ミディアムライト ミディアム ミディアムフル フル

タンニン

弱い やや弱い 中程度 やや強い 強い

酸味

弱い やや弱い 中程度 やや強い 強い

アルコール度数

<10% 10-11.5% 11.5-13% 13.5-15% >15%

甘味

辛口 やや辛口(オフトライ) ゼロ 甘口 極甘口

コメント

評価



👍

👎



GARNACHA & GRENACHE

ガルナッチャ&グルナッシュ
スペイン&フランス/欧州産ファインワイン

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関(REA)の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE