

ワイン&チーズコーディネーター
富永純子様

ワインの味に影響を与えるもの

- 1) 気候と気象状況
- 2) ぶどうの育成サイクル

2009年のフランスワインの “でき” について

11月19日(木)解禁の『ボジョレー・ヌーヴォー』の品質が今年のカギとなる



2009年フランス産ワインは偉大な年に・・・

2009-10-07 富永

■ ワインの味に影響を与えるもの

(1) 気候と気象状況

春・夏・秋・冬 四季があること

北緯 30～53度付近

北アフリカ付近からドイツ中央部、イングランド南部まで

南緯 20～45度付近

最南端はニュージーランドのオタゴ付近

ヴィンテージ (=ブドウの収穫年) について

(2) ブドウ栽培の一年

❑ 冬 休眠期 剪定

寒さ：ブドウの樹の生育を静止し、休眠に入れる程度

病虫害を撲滅できる程度

ブドウの樹を枯死させない程度

❑ 春 揚水 萌芽 展葉 開花

気温：ブドウの樹の生育を促す程度の穏やかさ

×遅霜

×開花時の雨

❑ 夏 結実 色付き 成熟

気温：開花期から気温が安定し夏中高い温度であること

穏やかな雨

×冷夏

❑ 秋 通常開花から約100日で収穫

気温：暖かいこと

乾燥した長い秋⇒健全で完熟したブドウ収穫に不可欠

×収穫時の雨

■ 2009年のフランスワインの“でき”について

11月19日(木) 解禁のボージョレ・ヌーヴォーの品質が今年の出来のカギになる！

ボージョレ・ヌーヴォー ⇒ よりフレッシュ&フルーティー

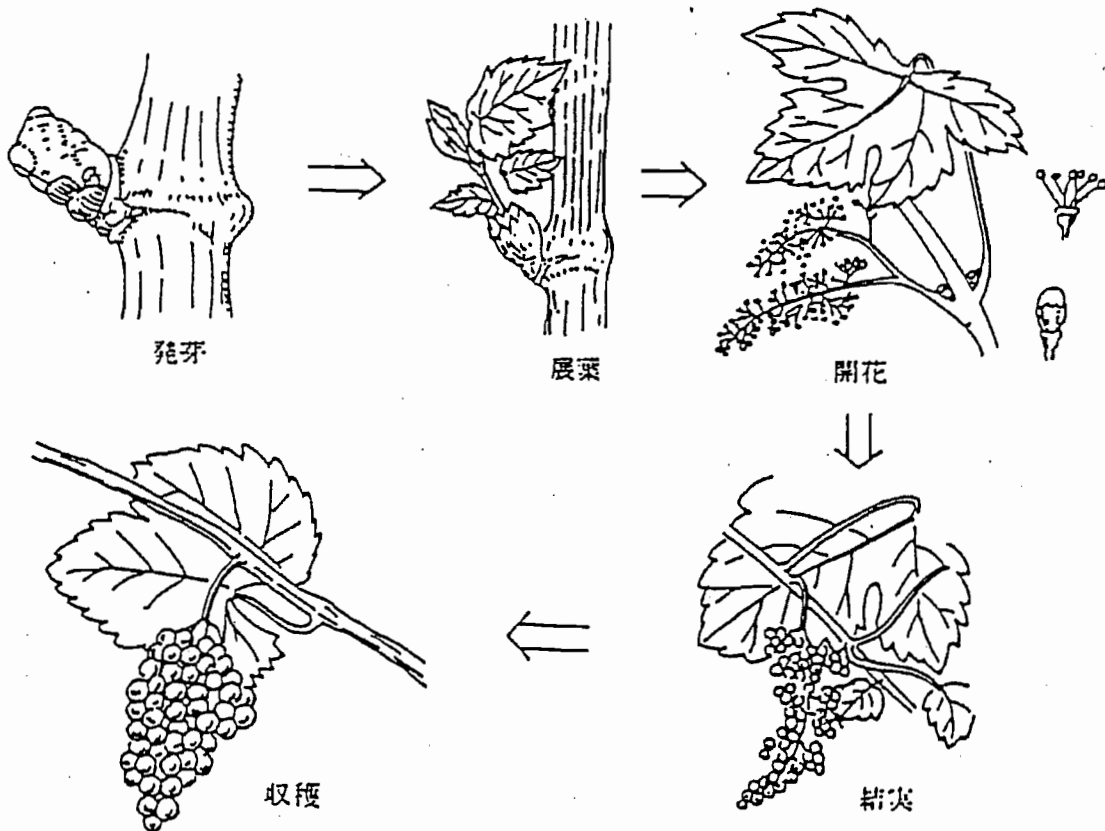
ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー ⇒ ややコクのある味わい

通常の赤ワイン 室温18℃

ボージョレ・ヌーヴォーは冷やして楽しむ！

1月	2月	3月	4月	5月	6月
休眠期 剪定 (余分な枝を切り落とす)		揚水期 (水を吸い 揚げ始める)	萌芽期 (芽が出る)	展葉	開花

7月	8月	9月	10月	11月	12月
結実・色付き・成熟			収穫 (開花して 100日目)	落葉期・休眠期	



ブドウの生育サイクル