

セミヨン Sémillon



みなさん、『セミヨン』というブドウをご存じでしょうか。

甲州やシャルドネに押されている印象は否めませんが、山梨でも栽培されている白ワイン用のブドウです。

セミヨンは、フランスのボルドー地方原産で、香り・酸味ともに控えめなブドウです。

ボルドーでは、甘口、辛口ともに造られますが、辛口ワインでは、香りが華やかで酸が豊かなソーヴィニヨン・ブランにブレンドされ、ワインにまろやかさやふくよかさをもたらします。

一方、甘口ワインではメイン品種になります。世界的に有名な貴腐ワインであるボルドーの『ソーテルヌ』は、セミヨン主体で造られ、長期熟成すると、あんずやはちみつのようなうっとりするようなすばらしい芳香が広がります。

また、オーストラリアではシドニー近くの「ハンター・ヴァレー」では「ハンター・セミヨン」といい早摘みをして酸味をもたらす独特なスタイルで造る辛口白ワインが高い評価を得ています。



日本ではどうでしょう。

晩熟のセミヨンは、秋の長雨の時期の後に収穫できるということもあり、山梨県の他にも長野県、広島県などでも栽培されています。

カビなどの病害にも強いことから、湿度の高い盆地の山梨県でも比較的育てやすく、他県よりも栽培が多い品種です。

とはいえ、他品種に比べると生産量自体少ないので、あまり見かけることはないかもしれませんね。

山梨のセミヨンは、甲州よりも厚みがあり、香りや酸味は落ち着いた印象です。

フードフレンドリーな品種なので、和食、洋食はもちろん中華など様々なシーンでお楽しみいただけると思います。

少し熟成したものを選ぶとより複雑さが感じられるでしょう。



山梨のセミヨンを見つけたら即ゲット！ぜひ飲んでいただきたいワインです。

<ペアリング>

白桃とモッツァレラチーズのカプレーゼ風
豚ロース肉のしゃぶしゃぶ白胡麻ダレソース