

～山梨県産“プティ・ヴェルド種”～

山梨県では、食用やワイン用など多くの品種のブドウが育てられています。
その中で今回はワイン用黒ブドウ品種のプティ・ヴェルドを紹介します。

【プティ・ヴェルド種の特徴】

ワインの名産地フランスのボルドー地方で少量ブレンドされる補助品種として
栽培されており、古くは18世紀に記録が残されています。

プティ・ヴェルドの栽培は天候に左右されやすく、晩熟で育て難いため
栽培を断念する農家が増えていましたが、プティ・ヴェルド種の持つ豊富なタンニンやスパイシーな
風味等の魅力的な品質が注目され、近年ではフランスだけでなく世界中で栽培されています。

山梨県でもプティ・ヴェルド種は注目されており、ワインの生産が増えています。
ボルドーのワインのようにブレンド用だけでなく、単一品種のワインとしても品質の良いものが販売されています。

そんな山梨県のプティ・ヴェルド種のワインのなかで、
“丸藤葡萄酒工業の「ルバイヤート・プティヴェルド2012」”が2016年に開催された
G7伊勢志摩サミットで選ばれ各国首脳に提供されました。
今後も品質の向上が楽しみな品種、注目のプティ・ヴェルドです。

【プティ・ヴェルド種と料理のペアリング】

味わいは、渋みが豊かで、スパイシーでブラックチェリーやブラムなどの
凝縮した香りがあり、しっかりしたお肉料理との相性が抜群です。

牛肉の赤ワイン煮込み
ラムチョップのグリル

