vinetur

グラスの中で見つかる意外な親戚関係

ブドウの由来を知るとラベルをより明確に読み解けます。ただし、血縁関係はあくまで手がかりです。グラスの中のワインは、系譜だけで決まるわけではありません。

2026年11月10日（火）



Cabernet SauvignonはCabernet FrancとSauvignon Blancの交配から生まれましたが、血縁関係だけでワインのスタイルが決まるわけではありません。 AIで生成された学習用イラスト。

ワイン用ブドウの系譜は専門家向けの話に見えるかもしれませんが、好奇心のある飲み手なら誰にとっても役立ちます。どのブドウ品種が親戚関係にあるのか、品種がどのように受け継がれていくのか、そして血縁があっても同じワインになるとは限らない理由を知れば、ラベルを読みやすくなり、味わいへの期待も整えやすくなります。

赤ワイン用ブドウの親の一つは白ブドウ

まず知っておきたい意外な事実の一つが、カベルネ・ソーヴィニヨンはカベルネ・フランとソーヴィニヨン・ブランの交配から生まれたということです。つまり、世界で最もよく知られた赤ワイン用品種の一つには、白ブドウが親として記録されています。これは名前が似ているからでも、昔からそう言われてきたからでもなく、遺伝子解析に基づくものです。また、この情報を正しく捉えることも大切です。ここで扱うのはブドウの系譜全体でも有名品種の格付けでもなく、主要な品種のい

くつかを理解しやすくする、確かな記録に基づいた関係の一部です。

系譜は理解の手がかりになりますが、ボトル全体の味わいを予測できるわけではありません。こうした関係を裏付ける研究が示すのは、特定の親子関係です。品質の序列をつけたり、二つのブドウの香りが似ているはずだと証明したり、それぞれの品種が最初に現れた正確な時期を特定したりするものではありません。系譜がもたらすのは、重要なワイン用ブドウのいくつかの関係を、より明確に読み解くための信頼できる地図です。

系譜の見方と味わいの説明

ここでA × B → Cという表記を見たら、親子関係を示しています。二つの品種を交配して新たな遺伝的組み合わせを持つ種子ができ、その中から選ばれた株をもとに、新しい品種が生まれたという意味です。その後、栽培者は毎回種から育て直すことはしません。品種を維持するため、選ばれた株の一部から新しいブドウの樹を作る栄養繁殖を行います。この方法によって品種の特性は保たれますが、時間の経過とともに突然変異が起きることもあり、そのすべてが目に見えるとは限りません。つまり、ある品種は一度、種子から生まれ、その後は繁殖によって同じ品種として受け継がれていくのです。

血縁関係と同一性は分けて考えることも大切です。Malbec/CotやSyrah/Shirazのように名前の間にスラッシュがある場合は、異なる状況で使われる二つの名称が同じ品種を指しています。一方、親と子を結ぶ矢印は、同一性ではなく血縁関係を示します。たとえば、ChardonnayとGamayは同じ親を持ちますが、同じブドウではありません。こうした記号を正しく読めば、系譜図でよくある間違いを避けられます。

味わいの説明を理解するには、三つの基本的な考え方を押さえておけば十分です。ボディは口の中で感じる重みや厚み、酸味はフレッシュさの要素です。タンニンは、特に赤ワインで、口の中が引き締まったりざらついたりするような触感、つまり収れん性として感じられ、強さはさまざまです。この感覚は、ワインの甘さを示すものではありません。プラム、カシス、コショウなどの表現は、ワインにそれらの材料が含まれているという意味ではなく、香りや風味から連想されるものを伝えるためのたとえです。

混同しないための二つの記号

A × B → Cは親子関係を示します。この交配から新しい品種が生まれました。

Malbec/CotやSyrah/Shirazのようなスラッシュは、同じ品種に対する二つの名称を示します。

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、マルベック：異なる枝につながる親戚

最もたどりやすい系譜は、メルローを交差点とする関係です。カベルネ・ソーヴィニヨンはCabernet Franc × Sauvignon Blancから生まれました。メルローはCabernet Franc × Magdeleine Noire des Charentesから、マルベック（別名Cot）はPrunelard × Magdeleine Noire des Charentesから生まれました。つまり、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルローはCabernet Francを、メルローとマルベックはMagdeleine Noire des Charentesを共通の親に持ちます。大切

なのは単純化しすぎないことです。この三品種すべてが同じ親を持つわけではなく、Malbec/Cotも別々の二品種ではなく、一つの品種に対する二つの名称です。

グラスの中では、カベルネ・ソーヴィニヨンはミディアムからフルボディになりやすく、しっかりとしたタンニンと、カシスやプラムのような黒系果実の香りを持つことがよくあります。ただし、これらは一般的な傾向であり、必ず備わる特徴ではありません。ブドウの栽培地やワインの造り方によって、仕上がりは大きく変わることがあります。そのため、血縁関係が自動的に約束するものと捉えるのではなく、参考になる出発点として読むのがよいでしょう。

メルローは赤ワイン用ブドウで、ワインからプラムやチェリーを思わせる香りが感じられ、ボディはミディアムから豊かなものまであり、タンニンは比較的丸みのある印象になることがよくあります。だからといって、必ず単純で柔らかなワインになるわけではありません。骨格のあるワインを生むこともあり、フレッシュさも産地によって異なります。一方、マルベックも赤ワイン用ブドウで、黒系果実や花の香りを感じさせることがあります。より豊かなボリュームを持つものもあれば、フレッシュさが際立つものもあり、タンニンの印象も、ブドウの熟度や醸造スタイルによってしなやかにも力強くもなります。読み手にとって大切なのは、親子関係だけからこうした感覚を推測したり、メルローとマルベックをカベルネ・ソーヴィニヨンとの単純な比較にとどめたりしないことです。

系譜からわかること、保証されないこと

わかること

どの品種同士に血縁関係があるか。

ラベルで見分けておくと役立つ、同じ品種の別名。

保証されないこと

血縁のある二つの品種が、同じ香りや味わいになること。

DNAだけを理由に、ボトルの品質やスタイルが特定できること。

シャルドネとガメイ：同じ親から生まれた別品種

二つの親を共有していても、同じ品種になるわけではないことを示す系譜もあります。白ワイン用ブドウのシャルドネと、赤ワイン用のGamay Noirは、どちらもPinotとGouais Blancの交配による子孫として記録されています。ここでは、Pinotはその異なる形態をまとめて指す名称です。ワインを飲む人にとって大切な点はシンプルです。同じ親の組み合わせから、まったく異なる子が生まれることがあります。

シャルドネからは、リンゴや柑橘類、あるいはより熟した果実を思わせる香りが感じられることがあります。ボディや酸味は、栽培条件や醸造上の選択によって大きく異なります。そのため、ブドウ品種の特徴と醸造工程の影響を区別するのに、シャルドネは特に役立ちます。バニラやトースト

のような香りは、オーク樽の影響を示すことがよくあります。バターを思わせる印象は、酸味を和らげることのあるマロラクティック発酵に関係している場合があります。また、発酵後に残る酵母とワインを接触させるシュール・リーも、テクスチャーを変えることがあります。これらはいずれも、品種に必ず伴うものでも、系譜から直接生じるものでもありません。

ガメイからは、ラズベリー、イチゴ、チェリーを思わせる香りが感じられ、ときに花やコショウを思わせるニュアンスもあります。全房を用いて造られる多くのスタイルは、果実味と軽めのタンニンが際立ちますが、その軽やかさを普遍的な法則にしてはいけません。醸造方法が大きく影響します。二酸化炭素の多い環境でブドウを丸ごと使って行うマセラシオン・カルボニックは、酸味を和らげることがあります。また、早めに圧搾すると、ワインに移るタンニンを抑えられます。早飲み向けだけでなく、時間をかけて熟成するよう造られるものもあります。ここでも、遺伝的な系譜は手がかりにすぎず、最終的なスタイルを決めるのはワインそのものです。

品種	記録されている親品種	グラスの中で参考になる特徴
シャルドネ	Pinot × Gouais Blanc	リンゴ、柑橘類、またはより熟した果実を思わせることがあります。ボディと酸味はさまざまで、オーク、マロラクティック発酵、シュール・リーはいずれも味わいの表現を大きく変えることがあります。
Gamay Noir	Pinot × Gouais Blanc	ラズベリー、イチゴ、チェリーを思わせることがあり、花やコショウを思わせるニュアンスが現れる場合もあります。果実味と軽めのタンニンが際立つスタイルもあります。

シラーとテンプラニーリョ：系譜をたどる二つの枝

系譜のすべてを、無理に一つのつながりにまとめる必要はありません。赤ワイン用ブドウのシラーには、独自の記録された系譜があり、Mondeuse Blanche × Durezaから生まれました。また、SyrahとShirazは別々のブドウではなく、同じ品種に対する二つの名称です。一方、テンプラニーリョも赤ワイン用ブドウで、Albillo Mayor × Benedictoに由来するとされています。この品種については、比較的早く成熟するという、栽培上の特徴もよく挙げられます。それが示すのはブドウ畑での樹の性質であり、それだけでグラスの中のワインを説明できるわけではありません。

シラー、またはシラーズは、ミディアムからフルボディのワインを生み、黒系果実やスパイスの香りを持つことがあります。一部の表現でよく知られる黒コショウの香りも、すべてのボトルで同じ強さで現れるわけではありません。また、ラベルの名称だけでスタイルが一つに決まるわけでもありません。むしろ、ここで示す記録が指し示すのはその逆です。表現は栽培条件や醸造方法に左右され、より冷涼な条件がコショウの香りを引き出すことはあっても、それが普遍的な法則になるわけではありません。

テンプラニーリョからは、チェリー、ラズベリー、プラムを思わせる香りが感じられることがあります。若いワインは果実味が前面に出やすく、より凝縮感と骨格のあるものもあります。ここでも、品種の特徴と熟成をはっきり分けて考えるとよいでしょう。バニラやココナッツのような香りは、オークの影響を示すことがあります。一方、なめし革やドライフルーツのような特徴は、熟成によって現れることがあります。酸味は産地によって異なるため、さまざまな表情を見せる品種に、世界共通の型を当てはめても意味はありません。

次の一杯を選ぶときに、系譜からわかること

初心者にとって、こうした情報はすぐに役立ちます。まず、同じ品種の別名を見分け、混乱を避けられます。Malbec/CotとSyrah/Shirazは、それぞれ同じ品種です。次に、目の前のボトルについて、より適切な質問ができるようになります。ブドウ品種の名前だけを信じるより、ワインが軽やかか、ボディが豊かか、フレッシュさが際立つか、タンニンに力強さがあるか丸みがあるか、オークが重要な役割を果たしているかを尋ねるほうが有益です。たとえばシャルドネやテンプラニーリョでは、最後の点によって味わいの印象が大きく変わることがあります。

親子関係からはわからないことも、同じくらい重要です。血縁のある二つのブドウが同じ理由で好みに合うとは限りませんし、ボトルの品質を推測することもできません。また、産地や気候、醸造についての情報に代わるものでもありません。ブドウに血縁があるというだけで、別のボトルに置き換えるのも適切ではありません。系譜はワインの多様性を理解し、ラベルを読みやすくする助けになりますが、最終的な一杯は常にDNAだけでは決まりません。

目の前のボトルについて尋ねたいこと

- 軽やかなワインか、ボディの豊かなワインか。
- フレッシュさが際立つか、それとも丸みがあるか。
- タンニンは力強いか、それとも柔らかいか。
- スタイルにおいて、オークは重要な役割を果たしているか。