



OREGON DEPARTMENT OF AGRICULTURE



ご紹介します オレゴン産ワイン

オレゴン州には、1,116のワイナリーがあり、4万エーカー（16,187ヘクタール）を超えるブドウ園があります。オレゴン州のワイナリーのほとんどは小規模で、70%は2,000ケース未満のワインを生産しています。オレゴン州のワイン用ブドウの生産とワインの生産量は増え続けていますが、ワイナリーの規模は依然として小さいままです。実際、オレゴン州で生産されるワインは、米国のワイン生産量のわずか1%を占めるに過ぎません。にもかかわらず独特な魅力を持つオレゴン産のワインは、Wine Spectator（ワイン スペクテイター）誌で90点以上の高評価を得るワインの20%を占めています。

人気のワイン品種

PINOT NOIR（ピノ・ノワール）：多くの受賞歴を誇るオレゴン産ワインの代表的な品種であるオレゴン産のピノ・ノワールは、デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード（Decanter World Wine Award）などの世界的な賞を受賞しています。ホワイトハウスでは、高級なオレゴン産ピノ・ノワールが数多く提供されてきました。オレゴン州の栽培面積の60%を占めるピノ・ノワールは、ウィラメット・バレーおよびオレゴン州南部で豊富に栽培されています。

PINOT GRIS（ピノ・グリ）：オレゴン産ピノ・グリは、口に含むと桃、洋ナシ、または軽い柑橘類の風味が感じられる複雑な味わいのワインです。なめらかな質感と酸味の少なさが、コクのある味わいを生み出します。ピノ・グリはウィラメット・バレーやオレゴン州南部で広く栽培されており、オレゴン州の栽培面積の14%を占めています。

シャルドネ：オークの香りがほんのり漂うオレゴン産シャルドネは、リンゴ、レモン、桃や、トロピカルフルーツを思わせる香りが特徴です。オレゴン州ウィラメット・バレーで最も早くから商業栽培された品種の1つであるこの丈夫なブドウの木は、多様な気候帯

（特にウィラメット・バレーとローグ・バレー）を擁するオレゴン州のブドウ園の7%で栽培されています。

シラー（SYRAH）：深い紫色のオレゴン産シラーは、フルボディで、豊かな味わいとスパイシーな香りが特徴です。温暖な気候を好む品種であるシラーは、コロンビア・バレー、オレゴン州南部、スネーク・リバー・バレーでよく栽培されています。シラーはオレゴン州の栽培面積の4%を占めています。

カベルネ・ソーヴィニヨン：オレゴン産のカベルネ・ソーヴィニヨンは、ブドウの皮が厚いほどタンニンが強くなります。熟成を見越して醸造されるカベルネ・ソーヴィニヨンは、風味をまろやかにするために、タンニンが少なく、より「まろやかな」ブドウとブレンドされることが少なくありません。オレゴン州のコロンビア渓谷、ローグ・バレー、スネーク・リバー・バレーの栽培面積の4%で栽培されています。

リースリング（RIESLING）：オレゴン・リースリングは、一般的に、さわやかなリンゴや花の香りがする、辛口またはやや辛口のワインです。ウィラメット・バレー、コロンビア渓谷、ローグ・バレー、スネーク・リバー・峡谷で広く栽培されており、オレゴンのブドウ園の1%を占めています。

オレゴン州には多様な微気候と土壌タイプがあり、その土地ならではの個性を持つブドウが育ちます。その結果、世界中のワイン愛好家の、味覚を唸らせる豊富な選択肢が生まれました。



テロワール

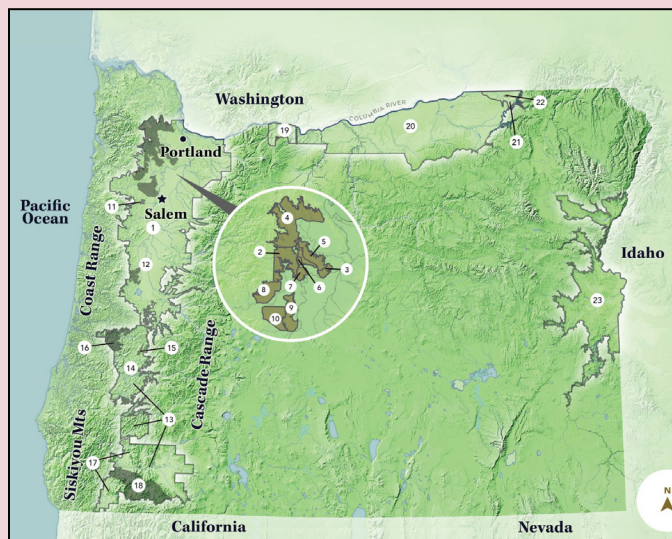
オレゴン州には実に23もの米国政府認定ブドウ栽培地域（AVA）があり、その多様な気候と土壌が、多種多様な味わいを持つワイン生み出しています。AVAとは、独特の栽培条件（土壌、気候、標高など）を持つブドウ栽培地域です。オレゴン州のAVAの多くは、より広範なAVAに組み込まれています。2021年には、オレゴン州の大規模なAVAの1つが、ユニークで特別なワイン産地として世界的に新たなレベルの認知を獲得しました。オレゴン州のウィラメットバレーワイン産地は、欧州連合（EU）はじめとする世界各国で地理的表示保護地域として正式に認められています。

オレゴンのブドウ園が認証を取得

オレゴン州の多様性は、地理や気候だけにとどまりません。オレゴン州のブドウ園の35%~40%は、オーガニック（Organic）、サーモンセーフ（Salmon-Safe）、デメター認証バイオダイナミック（Demeter-Certified Biodynamic）、ライブ（LIVE）など、ブドウ園の持続可能な栽培方法を反映した1つ以上の認証を取得しています。

オーガニック認証：「オーガニック（Organic）」は世界で最も厳しく規制され、広く認知されている認証の一つです。オーガニックと表示された製品はすべて米国農務省（USDA）認証を受けている必要があります。これは、ワイン用ブドウの栽培、取り扱い、加工に関する規制に従うことを意味します。さらに、第三者機関による年次監査を受ける必要があります。

SALMON-SAFE（サーモンセーフ）：サーモン・セーフは、西海岸の農家や他の土地所有者と協力して、周辺流域への影響を軽減します。この専門家による相互評価によって認証するプログラムは、水質の



オレゴン州の23のAVA

保護、周辺流域の健全性の維持、鮭の生息地の回復に役立っています。

DEMETER BIODYNAMIC® FARM STANDARD（デメター・バイオダイナミック農場基準）：バイオダイナミックは、持続可能な農業の一形態であり、農場は外部から資材を投入するのではなく、農場そのものの生態系から必要なものを賄います。オレゴン州の多くのブドウ園は、バイオダイナミック認証の取得に必要な厳格な農法に従うことで、土壌の健康維持と環境保護への真摯に取り組んでいます。

ライブ認証（LIVE）：ライブ認証は、世界的に認められた認証プログラムで、1999年以来オレゴン州、ワシントン州、アイダホ州のワイン生産者と協力し、最新の大学研究と国際的に認定された基準を使用して、環境および社会的に責任のある農法を開発および認証しています。

さらに学ぶ

もっと知りたいあなたへ（レシピも!）：
オレゴンワイン委員会：oregonwine.org

農業開発・マーケティングプログラム



**OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**

635 Capitol Street NE
Salem, OR 97301-2532 USA
503-986-4725
Ag.Market@oda.oregon.gov
Oregon.gov/ODA