

CS

Chocolat SIENNE

ショコラジェンヌ

7 July 2005
vol.10
300yen

<http://www.chocolat.jp/>

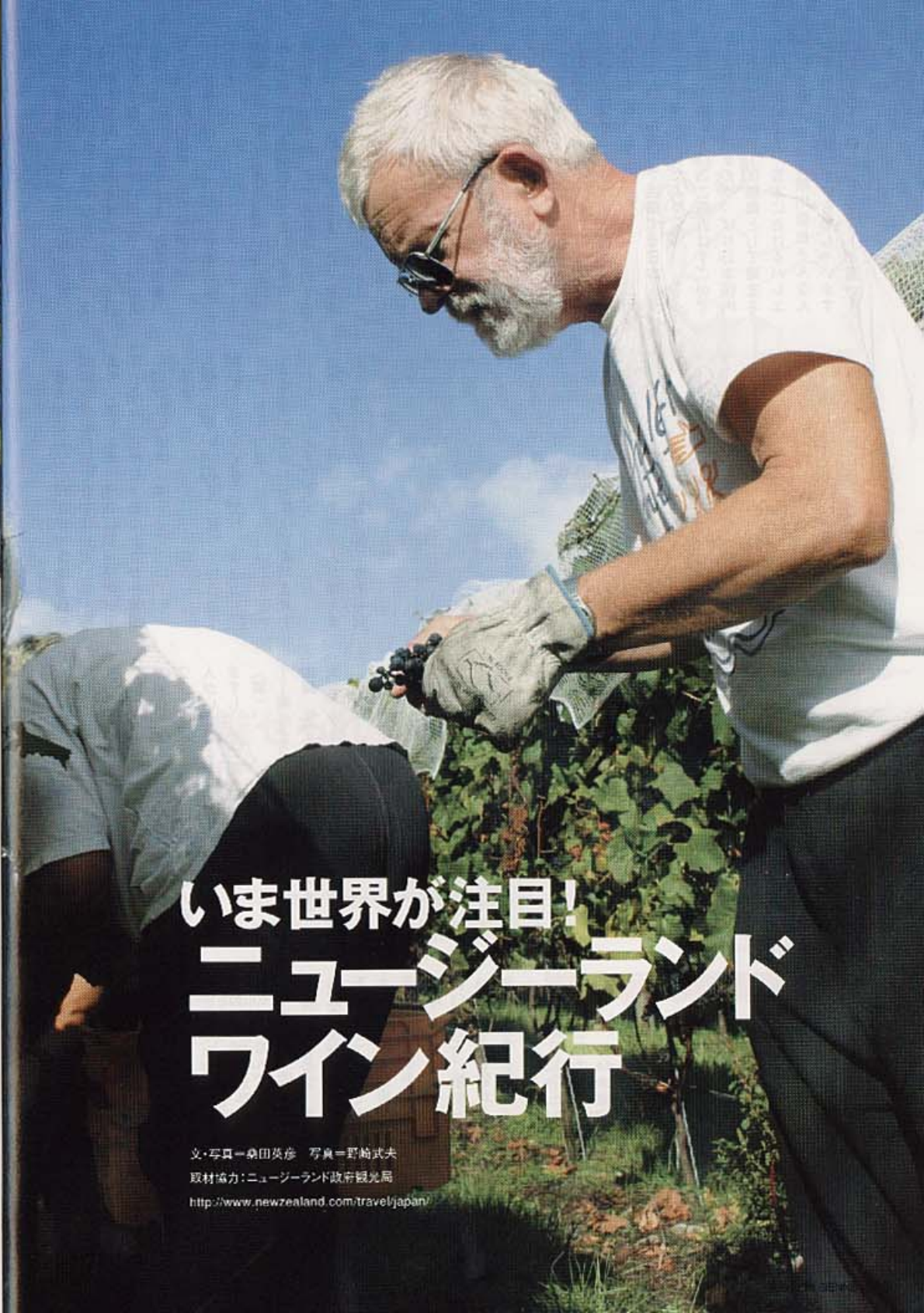
夏に着がえてバカンスへ
バレエ鑑賞に行こう!

上野水香・山岸涼子インタビュー

いま世界が注目!

ニュージーランドワイン紀行

ショコラジェンヌ・インタビュー
ピーター



New Zealand Wine

ニュージーランドワイン。味わい深くコクがあり、
それでいてフルーティな軽やかさがいつまでも口に残る。
過去の歴史ではなく、
未来を見据えたワイン作りに評価は高まるばかり。
ニュージーランドワインは、いま、世界レベルにある。

いま世界が注目! ニュージーランド ワイン紀行

文・写真＝桑田英彦 写真＝野崎武夫
取材協力：ニュージーランド政府観光局
<http://www.newzealand.com/travel/japan/>

ニュージーランドがワイン作りに適した環境であることは、生産数、出荷数、輸出品などの数字データを確認するまでもなく、ひとくち口に含んでみればすぐに理解できる。

かつてニュージーランドワインといえば、ソーヴィニヨン・ブランに代表される白が欧米での評価の対象だった。しかし赤とくにピノ・ノワールに対する若い醸造家たちの熱意あるチャレンジによって、ここ数年で、この国の気候や土壌が赤ワイン作りにも大きな潜在力を秘めていることが明らかになってきた。

97年当時、スパークリング・ワイン用を含めてもわずか7%程度だったピノ・

ノワールの栽培面積は、4年後の03年には倍増し、栽培量では赤ワイン用品種の首位となった。ニュージーランド全体で栽培される葡萄品種では、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランに次いで第3位を占めている。

ピノ・ノワールは数ある葡萄品種の中でも栽培が最も難しい品種だ。生産地の環境のわずかな違いに、その品質や個性が大きく影響を受ける。ゆえに醸造家たちのチャレンジ精神に火がつき、その栽培方法やクローンの選択、醸造方法と熟成などに、様々な考え方やスタイルが生み出されている。1ヘクタールあたりの収穫量も低いピノ・ノワール作りは、二筋縄ではいかないのだ。

このピノ・ノワールで世界にその名を知らしめた小さな街がある。マーティンボロ。北島にある首都ウェリントンから北東およそ1000キロのところに位置する、人口2000人の小さな街だ。周囲を小高い山々に囲まれた盆地で、昼夜の寒暖の差は20度を超えることも多い。水はけの良い粘土ローム質、沈積土という恵まれた土壌に加え、南極地方からのドライな冷たい風。こういったマーティンボロ特有の自然環境が、この地のピノ・ノワールに独特な深い味わいと香りをもたらしてくれる。世界が、ワイン愛好家が期待するピノ・ノワール2005。収穫直前のマーティンボロを訪ねた。

世界中の
ワイナリーを見て回り、
マーティンボロに
ドイツから移住しました。
ここは最高の葡萄が
育つ環境です。

ピノ・ノワールは女性に
向いている品種。
軽やかでエレガント、
優しい味で、舌の上にふわっと
乗る感じです。



カイ・シューベルト

Kai Schubert
シューベルト・ワイナズ・オーナー

10代の頃からワインに興味を強く、映画関係の仕事も夢見てハリウッドを目指すが断念。その後ワインの道を究めるため、ガイゼンハイム大学に入学。大学では楠田さんの先輩にあたる。世界各地のワイナリーを巡り、98年にドイツからマーティンボロに移住。家族だったワイナリーをスタートさせる。最初のリリースは01年。アメリカ産出を含め、海外に事業を拡大させて今日に至る。

「気候の中でもとりわけ大きく影響するのが、この地方特有の冷たく乾いた強い風だという。二番の要素です。冷たく強い風が吹きつけると、葡萄は身を守るために皮を厚くするんです。この現象によって、皮の厚い小さな葡萄が育ちます。果汁と果皮の割合で、果皮の占める部分がすごく多くなってくればしめたもので。実は色と香りの大切な成分や素晴らしいワインのコクといった要素は、そのほとんどが果皮に含まれているんです。ブルゴーニュなどでは、わざと果汁を抜き取り果皮とこのバランスを調整していますが、ここではその必要はありません。」

「ですが、こちらでは7、8か月かかります。実はこれが重要なことで、木にぶら下がっている期間がそれだけ長いので、その間にじつくりといろんな要素が葡萄の中に作られていくわけです。特にテリケートなピノ・ノワールには重要な期間。できあがるテイストに大きな影響がありますからね」(楠田)

「順調に育っていたんだけどね。天候だけはなんともしょうがないよ。葡萄は摘み取ってみるまでは、何が起きるか分からない。天候と畑がワイン作りですべて。ピノ・ノワールは今年で5回目の収穫の予定だったんだけど、今後5年、10年単位で努力していくしかない」(シューベルト)

「異常気象だった。豪雨などは考えられない。この時期に、道路に水がふれるほどの雨が降ってしまった。」

「摘み取りが1日、2日ずれるだけでも、

「今年のピノ・ノワールは、
収穫前の豪雨で多大な被害が

「しかしこれは順風満帆ではない。今年の3月下旬と4月上旬、マーティンボロは豪雨に見舞われ、収穫直前に多大な被害を被ってしまった。」

「トップレベルのピノ・ノワールを作るには、生産量を落とすことができるだけ小さい葡萄を育てる必要があるという。」

「今年のピノ・ノワールは、
収穫前の豪雨で多大な被害が

「今年のピノ・ノワールは、
収穫前の豪雨で多大な被害が

「今年のピノ・ノワールは、
収穫前の豪雨で多大な被害が

「今年のピノ・ノワールは、
収穫前の豪雨で多大な被害が

「今年のピノ・ノワールは、
収穫前の豪雨で多大な被害が

「今年のピノ・ノワールは、
収穫前の豪雨で多大な被害が

「今年のピノ・ノワールは、
収穫前の豪雨で多大な被害が

楠田浩之

Hiroyuki Aizawa
クスタ・ワイナズ・オーナー

大学卒業後、大手電機メーカーにて4年海外営業を担当。その後海外勤務の経験を活かし、在シドニー日本大使館に勤務。大好きなワインへの夢が断ち切れず4年で退職。1年間のワイナリー実習を経て、ドイツ・ガイゼンハイム大学葡萄酒醸造学修士課程に入学。卒業後、先輩のカイ・シューベルトさんの誘いもありニュージーランドに移住。02年よりクスタ・ワイナズとして自らのワインをリリース。

ピノ・ノワールは世代関係なく、
誰でも親しめる

「マーティンボロでワイナリー『シューベルト』を営むカイ・シューベルトさんと、『クスタ・ワイナズ』のオーナー楠田浩之さんは、ともにドイツの名門ガイゼンハイム大学でワインを学んだ先輩、後輩の仲。楠田さんにとってシューベルトさんは先輩というだけでなく、ニュージーランド移住に導いてくれた恩師でもある。現在も二人三脚で世界最高のピノ・ノワールを目指して、ワイン作りに没頭する毎日だ。」

「ピノ・ノワールで作ったワインは女性にも愛される味。しつかりとした重い味わいの中にも、必ず軽やかさとエレガントな風味が兼ね備わっています。優しいんですよね、舌の上にふわっと乗る感じです。その中にはラズベリーやカシス系の果実味が凝縮されています。他の品種のワインって攻撃的だと思っんです。その攻撃的な部分がなくなるまでに、長い時間が必要になるわけです。ピノ・ノ

「今年のピノ・ノワールは、
収穫前の豪雨で多大な被害が

「今年のピノ・ノワールは、
収穫前の豪雨で多大な被害が

「今年のピノ・ノワールは、
収穫前の豪雨で多大な被害が

「今年のピノ・ノワールは、
収穫前の豪雨で多大な被害が



ワインの味は変わってきます。葡萄の状態を確認して、今回のように収穫前に雨が降って病気が発生したら、すぐに摘まなければならないケースもあるけど、その辺りの判断も微妙なところですね。

今回はアクシデントですよ」(楠田)

収穫のタイミングと土壌のタイプは密接な関係にある。同じ葡萄畑の中でも、様々な土壌が存在している。

「土壌というのは自然が決めるものだからね。僕たちはできるだけそれを把握して、対策とルールを決めるだけ。砂利質の場所は雨が深いシーズンには水はけが良くない。逆に粘土質の土は、



本朝にずれの意向によって、思うような収穫の年にならなかった05年。それでも原には誰やかな葉が陽光のなかで光り輝く。大畑に減ってしまった収穫だが、丹念な醸造過程には変わりはない。最終に賛助や畑を見つけるシューベルトさんと楠田さんの思いは、06年の収穫につながるはずだ。そう信じて待つことにしよう。

乾燥したシーズンには保水性がある。

そのあたりの判断をしなければならぬ。同じ畑の中でも、スポット、スポットで土壌は違うからね。その上に地形も関係してくる。少しくぼんでいるところは乾燥している年は問題ないけれど、湿度が高い年はそこだけに湿度が溜まる。そうするとカビの病気が拡がるおそれが出てくるので、危ないと思ったら先に摘んで処理しなければならぬ」(シューベルト)

収穫後の大切な作業 フィン・チューニング

収穫の際、手摘みなのか、機械を使うのか、これも後のテイストを決める大きな要素となる。

「ピノ・ノワールの場合には、収穫して発酵に入る前に低温状態で漬けておく行程があります。この温度をどうジャッジするか。そして発酵温度。これは醸造

過程において最も大切な要素です。例えば軽めのヴァンテージだと判断したら温度を下げるとか。その方がチャーミングにフルーティに仕上がりますから。

選択肢は無数にあります。このような収穫後の様々な作業をフィン・チューニングと呼んでいます」(楠田)

最後にお2人にワイン醸造家になっただきつかけを聞いた。

「自分が飲んでおいしいと感じるワインは自分で作るしかない、そう考えたからです。試行錯誤して自分で作ってみたいことには、ワインのことを深く理解することはできない。ブルゴーニュ以外で、こんな素晴らしいと感じるピノ・ノワールを味わったのはニュージーランドが初めてだった。ここは年に一度しか、ワインが作れない。そうすると今後何回自分のワインを作ることができるのか。とにかく世界があつて言うピノ・ノワール、それが夢ですね」(楠田)

「とにかくワインが大好きだったから。それにつながる。ここではホビー・ワイン・メーカー(趣味でワイン作りを楽しむ醸造家たち)も多くなって、以前そのひとつを訪ねた時、知識も経験もないのにそれなりのテイストのワインを作っているのに驚かされたことがある。これはニュージーランドがワイン作りに適している証拠だね。素晴らしい質の高い葡萄を育てることができるんだね」(シューベルト)

ニュージーランドのひとりあたりのワインの年間消費量は7リットル、日本人は2リットル。負けずに? 美味しいニュージーランドワインを愛しよう。

