

クスダ・ワインズ

Kusuda Wines

83 Venice Street, Martinborough 5954

Tel 64.6.306.8083 Fax 64.6.306.8083 URL <http://www.kusudawines.com>

土壌タイプ別に味わえるピノ カルトワインと呼ばれる日も間近

オーナーは日本人の楠田浩之。かつて日本の会社で働いていたが、ワインメーカーになる夢を捨てきれず、1997年、ドイツのガイゼンハイム大学に入学し、ブドウ栽培醸造学を専攻した。同時にヨーロッパのワイン産地を数多く訪ね歩き、ピノ・ノワールの最適地はニュージーランドだと確信。大学の実地研修にマーティンボローの「シューベルト・ワイナリー」を選び、ここでカイ・シューベルトとともに働いて、貴重な実践経験を積んだ。そして現在は妻と幼い子供とともにマーティンボローに居を構え、ワインを造っている。

土壌タイプ

別に造るピノ・ノワールの初ヴィンテージは、20



マーティンボローにワイナリーを構える楠田浩之氏
©アサヒヤワインセラー

03年。ラベルに記された「G」（「クスダ・ワインズ・ピノ・ノワール G」）はブドウが砂利質土壌ではぐくまれたことを表し、香り高くエレガントな味わいが楽しめる。「C（クレイ）」は粘土質の土壌が表現され、「G」より濃厚な仕上がりがた。

「03年は乾燥した年だったが、保水性の高い粘土質土壌のセクションは灌漑設備がなくても、ハンゲタイムを長く保てた」という。「C」は新樽の比率を高くしているが、タンニンが見事に溶け込み、ピュアな果実味に溢れたのと越し滑らかなワイン。近い将来、カルトワインの名を獲得するワイナリーである。

*ブドウ果が枝に付いている期間



ピノ・ノワールをプレスする。2003年『ピノ・ノワール・クレイ』の生産量は1603本
©アサヒヤワインセラー

クスダ・ワインズ・ピノ・ノワール・クレイ

Kusuda Wines Pinot Noir "C" 2003

希望小売価格:8998円(税込) 問い合わせ先:アサヒヤワインセラー