

[Winemaker]

世界に認められるピノノワール・ワインを

今年、自分の畑でできたぶどうによるワインをリリースした、
ニュージーランド在住のワイン醸造家、楠田浩之さんの挑戦



楠田浩之さん。1964年、東京生まれ。醸造家で専攻するドイツのゲイゼンハイム大学を卒業。ウスター・ワインを造る人は多く、北
海道長、レストラン「ビストロベルラン」のオーナー藤森氏は「ウスター・ワインは楠田さんの人柄そのものを表している」と言う。撮影協力
「ビストロベルラン」(TEL. 03-3572-0553/東京都港区新橋1-1-21 今銀ビル1F)

2 月の一夜、東京・新橋に
一人の日本人ワイン醸造
家の門出も祝うため集まった人々
がいた。

醸造家の名前は楠田浩之。
日本を遠く離れたニュージー
ランドで、家族と共にワイン造
りに励んでいる。今年、楠田は、
初めて自分の畑でできたぶどう
から造ったワインを日本の人々
にお披露出した。

ワイナリーを独力で興した初
の本格的日本人醸造家の楠田だ
が、初めから醸造家を自営した
わけではない。

大学時代、兄の卓也(ワイナ
イター)の影響でワインを飲み
始める。当時、夢中になってい
たラグビーの練習の後、皆で行
く喫茶店。そこで、他の仲間が
コーヒーマシナを、スバゲッティを
揃える。しかし、楠田はひとり
水だけで過ごす。そして節約し
た金でワインを買い、兄のワイ
ン仲間たちとの集いに参加した。
大学卒業後は、大半の学生が
そうするように企業に就職し、

丸の内勤めを継続する。その後
海外での仕事を希望し、シドニ
ーの日本経済新聞社に勤務した。
船風満帆に見える生活。

だが、領事館での仕事の契約
更新に際して、気持ちも揺らぎ
始めた。残りの人生、自分の力
で何がどうできるのか、試して
みたくなったのだ。

「死ぬ時に、自分で満足できる
人生だったと、言えるわけではあ
りませんが、できるだけそれに
近づきたいんです。やれるだけ
やって、自分自身に対してそう
言えるようにしたかった」

いろいろと海外視察はあったが、
好きなワインならよりパワーが
出さうかと考えた。

そこで大学3年、世界旅行(30
カ国強)をした時、親しくなっ
たドイツの醸造家の家の次男坊
に相談した。

「おもしろいじゃないか、サボ
リートはするよ」という返事が返
ってきた。

それまで一度も話したことな
いドイツ語を習い、単身ドイ
ツに渡ったのは、楠田が31歳の
時だった。

なれないドイツ語ですら化学
の勉強に悪戦苦闘の日々が続い

いた。卒業論文の完成は、教授
の推薦でニュージーランドで行
なう事になり、その受け入れ先
が、現在、楠田の親友となっ
ているカイ・シュニベルトのワイナ



借用した畑に生えていたぶどう品種が役所に認められなかったため「身元不明」という意味のフランス語の名をつけた「ク
ダ・ランコニユ」(2900円・税別)と世界のトップレベルを目指す「ウスター・ピノノワール」(こちらは在庫無し)
ワインの問い合わせ先アサヒワインセラー TEL. 03-3951-6023

リーだった。その縁で、卒業後
はニュージーランドへ行く事に
決めた。

移民申請も終わっていないのに
畑のオーナーから2ヘクタール

の畑の貸し出しの申し出を受け
た。ドイツ語の卒業作成、次男
の誕生、ニュージーランドへの
引越し。気がつくやうに、目の前に
ぶどう畑があった。

怒涛のようにワイン造りに突
入。そうして、「ウスター・ランコニ
ユ」と「ウスター・ピノノワール」
ができあがった。

ニュージーランドの魅力も、
そのピノノワール造りを目標す

楠田は「面白い」と感じた。こ
「ブルゴーニュではいわば精進
が決まっています。畑の大きさ、
モチーフ、使う道具も決まっ
ています。でも、ニュージーラ

ンドでは精進は決まっていませ
ん。キャンパスではなくて壁に
描いたっていいんです」

そのニュージーランドで最高
のピノノワール造りを目標す

「個人的に一番好きなぶどうで
あること、私のように小さな
規模で世界の舞台に立ちたい
うことであれば、ピノノワール
が一番良いですね。ピノノワ

ールは栽培が難しい、さらに醸
造も難しい。だからこそ最高の
ものができた時は、そういう評
価を受ける事ができるぶどうで
す。難しいぶどうですが、どう
せ勝負をするのなら、そういう
もので勝負をしたいんです。一
等賞を目指すのはモチベーション
として悪くないですよ」と、
ぶどう畑で日焼けした顔をほこ
る。楠田の世界レベルの醸造家へ
の挑戦は始まったばかりだ。

ニュージーランドで最高のピノノワールを、と頑張る日本人