

自分だけの一本を

法選則

いま欲しい腕時計。





pen with New Attitude | 50

補田浩之 Hiroyuki Kusuda

'挑戦する、サムライ醸造家。



ウスダ ビノ・ノワール

機能さと力強さが絶妙なパランスを保ち、シルクのようなテク ステャーが印象的。2008年、6SNZD(本国、日本ともに販売終 7、新ヴィンテージやウスダ・ワインズのほかのフィンに関して は既い合わせを/アサヒヤワインセラー 章(35-3951-4032)

ン造りに適進する日本人がいる。「ク 名高いこの場所で、人生を懸けてワイ ーだ。ピノ・ノワールの名譲地として 地が広がる小さな町、マーティンボロ 0mの峠を越えるとそこは、緑の牧草 ンからクルマで約1時間半。標高60 スダ・ワインズ」の楠田浩之さんだ。 ニュージーランドの首都ウェリント

運命的な出会いをする。 マーティンボローで、

務などを経て、「ワインを手段として 本質は造り手側に回ってこそ見えるも 人生を切り拓こう」と決意。ワインの ドイツのガイゼンハイム大学でワイ 楠田さんは大学卒業後、メーカー動

だと、マーティンボローを候補に振え つ熟成に耐えうる」ワイン造りに最適 自身が目指す「透明感があり繊細、か 暑さや秋の天候、土壌などの条件が 開拓するほうが面白い」と確信。夏の ルが確立された場所よりも、新世界を ギ」の生誕地でもあった。 ビノ・ノワールのワイン、「アタ・ラン て美味いと感じた」と補田さんか言う その土地は「ブルゴーニュ以外で初め ローにある一シューベルト・ワインズ ン造りを学び、卒業論文の研究場所と のと考え、醸造家の道を選ぶ。 して指定された場所が、マーティンボ 経験や淘汰によってすでにテロワー 現地での研究後、大学に戻った彼は

な困難に直面しても、この地で世界に 滅の年なども経験した。しかし、どん 雨で収穫ゼロの年や、霜害で収穫8割 ながら、ワイン造りは自然が相手。 ターのようでした」と楠田さん。当然 ワイン造りに誘われて意思を固めた。 カイ・シューベルトから、かの地での 理用するワインを造り上げるという彼 「最初の4年はまるでジェットコース

のワインはなめらかさや深みが違う。 得ないが、24カ月の梅熟成が可能な締 である12カ月後までに瓶詰めせざるを 般的な醸造所では、次のヴィンテージ ふたつ分のワインの保存ができる。 借りしている酸塩所ではヴィンテージ |2006年ピノ・ノワール| は世帯

になっても畑に出て納得のいくワイン らうつもりはない」と楠田さん。「60歳 ロビンソンが彼のワインを大きく紹介。 上で高名なヴィン評論家のジャンシス・ ン2008 で金質を受賞。今年5月 **ヨナル・ワイン・チャレンジ・ロンド** 最高の権威を誇る大会「インターナシ には「フィナンシャル・タイムズ」新 人に指示を出して畑仕事をやっても KUSUDA」の名は世界に轟いた。

る。そこへ、ドイツに里帰りしていた を造っていたいんです」

構熟成中の有望株、四年のシラー ピノ・ノワール以外の品種も扱う。

ムス」の紙上にて質賛した記事 ロビンソンが「フィナンシャル・タイ

愛称で親しまれている検田さん 町のワインショップでも、「ヒロ」

機時には厳しい選果を行う。 造り手の2~3倍は畑に手をかけ、 どうの出来が変わる」からと、ほかの だけ手間を惜しまないかによって、ぶ の信念は揺るがなかった。「畑でどれ 幸運なことに、シューベルトから問

