

楠田・西田の
ニュージーランド
通信

N.Z. Report

Text by Megumi Nishida

イタチ
ゴツコの
悪夢

自分でワインを造る！こんな夢を、現実にした人がいる。サラリーマン生活を経てドイツのガイゼンハイム大学で醸造を学び、ニュージーランドに移住した楠田浩之さん38歳。現在はシューベルト・ワインズでアシスタントワインメーカーを勤める傍ら、自身のワイナリーを興し、ひとりワイン造りも行なう。そんな楠田さんに産地の現状を聞いてみた。

取材文 西田恵

「西田さん、こんばんは」。

「こんばんは楠田さん。さて、今回からこうした連載が始まるんですが、まずは季節のごあいさつ、天気から。先日テレビでNZワイン紀行を見たけど、そ

「その風が実はクセモノなんです。特にここワイララバ（※1）は強風で有名で、春先は台風のような風が吹きまくり。夏場はぐっと減るのが普通だけど、今シーズンはまだに風が強い。先週初めも台風並みの風が続いて枝がかなり折れた。枝一本でグラス一杯。『あ、ここに一杯、そこでも一杯』と嘆きながら畑を回りましたよ」。

東京の1月は寒いけど、NZ

Zは夏なんですよね。今はどういう作業してます？

「樹の手入れ。伸びすぎた枝を適当な長さで切り、はみ出した分を針金の中に戻し、除葉して垣根の形を整えてる。今年は何を使わず全部自分でやってるんでけっこう大変。僕がリースしている2ヘクタール弱の畑には1万2千本の樹があるから、約10万本の枝が相手。ある程度整えても樹はどんどん伸びるから、脇を針金で抑えるだけじゃ足りなくなつて、キウイ・クリップ（※2）で強く押さえ込むんだけど、このクリップだけでも数千個は使う。手が回りきらないうちに強風で一部がめちやくちやに倒れ、そこを直している間

に他の樹が伸びてまた風で倒れて……という悪夢のようなイタチゴツコ。倒れた状態で放つておいてもブドウは育つし実もなる。でも日照効率が落ちるし、換気が悪くなつて病気にかなりやすくなるからね。枝がどの程度さちんと真上に向かつて伸びているかを見れば、その畑の手入れのレベルが分かるんだよ」。

「先日、10種類のNZピノ・グリを飲んだの。トップクラスのワイナリーのものばかりで、もちろんおいしかったんだけど、何をしたいのかが、私には見えなかった。ピノ・ノワールにはわかるものが多いんだけどな。『NZはニュー・ワールドの中でも後進国で、まともなステイ

ル・ワインを造り始めたのは80年代に入ってから。わずか10年で世界のトップの仲間入りをした産地とはいえ、今まで牧畜しかなかったところに突然ブドウを植えてるんだし、造り手の中には昨日まで羊の世話をしていた人もいる。科学が進んだとい

「僕のはですわね……」（以下、次号）

「なるほど。NZはまだまだな部分があるわけですね。ところで楠田さんはどういいうワインを目指してるんですか？」

「僕のワインはですわね……」（以下、次号）

用語解説

- ※1 「ワイララバ」 ニュージーランド北島の南東部の東側に位置する地区。
- ※2 「キウイ・クリップ」 タリクリップの一種。樹の根元に挿入して、樹の成長を抑制する。
- ※3 「マートン」 マートン・ピノ・グリ。ニュージーランドの南東部に産する。
- ※4 「マートン・ピノ・グリ」 マートン・ピノ・グリ。ニュージーランドの南東部に産する。
- ※5 「マートン・ピノ・グリ」 マートン・ピノ・グリ。ニュージーランドの南東部に産する。

N.Z. Report

Text by Megumi Nishida

楠田・西田の
ニュージーランド
通信

粒選りの収穫

文・西田恵

新大陸でのワイン造りはヨーロッパに比べて気候が温暖だからブドウ栽培がラクなんだろうなあ、などと思っ
ていませんか？ カリフォルニア、チリ、オーストラリア……を思い浮かべた場合、たしかにイメージとしては「温暖、ていうかむしろ暑い」です。ところがニュージーランドの楠田さんから話をうかがうと、そこには大きな誤解が……ッ。

楠田さん、こんばんわ。あの、超多忙の収穫時期にこんなこと何うのもナンなんです、現地レポートはいつ頃聞かせていただけそうでしょうか？

「もうしわけない！ 今年はずドウの状態が悪く、たった1・1ヘクタール、3トンあまりのピノ・ノワールの収穫に4週間近くかかってしまっ。あと半日で終了の予定（ちなみにこの時点で4月26日）なので待ってね」。

……数日後……
「テレビ見たよ！（※1）なんかねえ、泣けた。それにしても徹底して健康な実だけを収穫してたね。まさに粒選り。驚いたわ」。

「痛んだブドウがたった一房人っくらいで……とも思えるけど、トップのワインの場合、僅かな違いが致命的になるから妥協はできませんよ。とはいえ、ウエリントン在住の日本人だけでなく、はるばる日本からもボランティアが沢山来て下さった

からこそできた」と。それでなければ経済的に無理」。

「じゃあ収穫したブドウを入れる容器にも気を使ってる？ よく見るのはバケツや背負い籠だけ」。

「タテ60、ヨコ40、深さ17センチのバスケット（※2）に7分目くらいまでしか入れないし、運搬時もブドウ同士が接触しないようにバスケットをずらして重ねて。これだと振動の自重で実が潰れることはないから除梗機にかけるときも、フェノールなどの不快な影響（※3）が最小限で済むように、強力なポンプを通さずバスケットを人手で運搬してる」。

「今年度は風が強かったって言ってたよね（※4）、1年を通して最も深刻な影響って何だった？ 利点はないの？」



※2 「バスケット」 ワイン造りに関する機材の販売とリースを扱う専門会社があり、バスケットは買うと1個1500円くらいで、楠田さんのところはリース（ワンシーズン1個100円前後）している。

はの天候の特徴は？
「何と言っても過去最悪と言われている運霜。例年はまったく影響がないと言われている北東から冷気が流れ込み、街の北東側は一部壊滅的な状況になったほど。そしてクリスマス頃から始まった十年に一度というレベルの早霜。1月から3月末までの雨量は例年の数分の一しかなく、雨がやると降ったのは収穫目前の3月末から4月にかけてという最悪のタイミング」。

「今年のはブドウはツライ環境を耐えたのね……」
「そう。これ以上無いくらいにストレスを受けたブドウの樹はまともな成長サイクルに入れなかったのか、全国的に収量が大幅ダウンしたみたい。ウチは去年比で4割減。でも最初に仕込んだタンクを昨日絞ったら、さすが収量が20ha。色も風味もめちゃ濃かった。ストレスは糖度にも影響を与えるので、ギスポンからオタゴにかけての東側の栽培地域は糖度が上がりにくい年になりそう。ウチは最後まで残しておいた粘土の含有量の高い区画は理

「いつもは春先にしか吹かない風が初夏にも吹いたから受粉率はガタ落ちだし、枝先がポッキリ折れてしまうことも多かった。枝が折れると成長に大きな影響が出て、ブドウの成熟にも関わってくる。良い点と言えば、湿気を好むカビ系の病気にかかりにくくなることくらいかな。とはいえ、強風がブドウの樹に凄まじいストレスを与えたのはたしか」。

「強風の他に、今年度ならで

想的だったけど、それ以外はやっぱり低めだった」。

「品種ごとの出来に違いはあった？」

「霜の影響という点では発芽（※5）が遅いほうが良いわけだから、最も早く発芽するシャルドネは被害が最も深刻だし、遅いカベルネ系は最小限で済んだ。その他の気候、特に水不足の影響においては土壌や白木の関係もあるから、この品種だからこうだった、とはつきり言えないかな」。

「では、次回はこのツライ1年を乗り越えたブドウたちがワインになるまで、のお話をよろしくお願いします！」

用語解説

- ※1 「テレビ」 5月3日放送のテレビ朝日「はかばか地球家族」に楠田一家が出演
- ※2 「フェノール」などの不快な影響「果皮や種に含まれるポリフェノールやタンニンから苦味が出てしまうこと」
- ※3 「今年度は風が強かった」 前号のN.Z通信を参照のこと
- ※4 「発芽」 去年の発芽は、ピノ・ノワール9月15日、カベルネ・フラン10月2日、カベルネ・ソーヴィニオン10月9日（楠田さんはシャルドネを持っていないが、だいたいピノ・ノワールより1週間程度早いそう）

ニージーランドの
念願の初ワイン!

Text by Megumi Nishida

ワイン造りを決意し、日本を出ては7年。楠田さんが一から手がけたワインがついに完成した! ワイナリー名は「KUSUDA WINERY」。その第一弾となる、そして念願だったピノ・ノワールを持って一時帰国した楠田さんに、お話をうかがった。

——お帰り〜! おお、これが記念すべき初ピノ・ノワールね! おめでどう!

「ありがとうございます。ま、まずは飲んでみて」。と、ワインを注ぐ

——NZにしては色が薄めなのね。香りもラズベリーやタークチェリー、なめし皮やミネラルもあって複雑でとても繊細。ひとくち飲んで、うーん、エレガント! パワフルなタイプではないのに、グリップが強くてアフターも驚くほど長い! クラシックタイプのブルゴーニュという感じ。NZのピノ・ノワールって果実味の凝縮したパワフルなタイプだと思ってた。

「たしかにNZは今、みんなが凝縮した果実味と高いアルコールという方向を目指してる。今年度の国内コンクールでトロフィーを取ったピノ・ノワールは、アルコールが15度もあるし。品評会で賞を取るためにはそういうワインを造るべきなのかもしれないけど、僕はエレガントなピノ・ノワールが好きだから」。エレガントなワイン造りのための工夫って、例えばどういうこと?

「柔らかさと透明感を出すために、

ルモンタージユを多くした」。

——使う酵母は培養酵母?

「うん。まだ天然酵母だけだとどうなるかデータがないから、リスクが大きすぎて使えない」。

——培養酵母の選び方は? どうやって買うの?

「専用のカタログがあるんだ。で、これはピノ・ノワールに合うとか、これはシャルドネに、とか、効用と何か利点もそれぞれ書いてあるんだけど、数も多いし、どう違うのかなんで説明文だけじゃとても判断できない。だからNZでわりと一般的なRC2122というのを使ってる」。

——そういうえば、去年の今頃に乳酸発酵途中の10/5、エイブル+10/5、クローン5、エイブルの4種類をクローン別に飲ませてもらったでしょ。樽熟成も分けたまま行なったの? 「うん。4種類をそれぞれ産地とメーカーごとに分けて熟成さ



せた。初めての仕込みだから、どのクローンとどの樽の相性がいいかわからなかったから」。

——良い相性は見つかった?

「10/5はスパイシーで硬いから、甘めのアリエ産のル・モン・エイブルは芯がしっかりしていいながら繊細で香りがキレイだから、ル・モンでもメリハリの効いたトロンセ産。フランソワ・フレ

——最終的なブレンドはどうしたの?

「いろいろ試した結果、都合が良いことに全部を混ぜたものが一番バランスが良かった」。

——今年のブドウも発酵中だよ。去年と比較してどう?

「何より春の遅霜、更には早魃と強風のせい、今年の収穫量は去年の半分の20hl/ha以下だからね、濃いよ。それから、今年の分はキウヰエを分けることになると思う」。

——どうして?

「早魃のせいで、粘土の多い区画とそうでない区画の差が歴然と出たから。粘土が多いと保水力が高いわけでしょう。糖度・酸度も違うし、収穫期に露の多い砂がちの区画の葉が黄色くなって散り始めても、粘土層は青々と茂ってたほど。ほんと、あからさまに違ってたんだよ」。

——2haの畑の中でさえ、そんなに違いが出るのか。ところで、すごく長いコルク使ってるね。

「うん。54ミリ(※3)。マールティンボロ一带のワイナリーが使っている瓶詰め工場でも「こんなコルク見たことない!」って驚かれた」。

——樽って、いくらなの? 「日本円で11万円くらい」。

——高ッ。

——高ッ。

「収穫のカゴみだりにリリースもあるし、格安の中古の売り物もあるんだけど、ブレタノマイセス(※2)の汚染とか怖いから使えない」。

——最終的なブレンドはどうしたの?

「いろいろ試した結果、都合が良いことに全部を混ぜたものが一番バランスが良かった」。

——今年のブドウも発酵中だよ。去年と比較してどう?

「何より春の遅霜、更には早魃と強風のせい、今年の収穫量は去年の半分の20hl/ha以下だからね、濃いよ。それから、今年の分はキウヰエを分けることになると思う」。

——どうして?

「早魃のせいで、粘土の多い区画とそうでない区画の差が歴然と出たから。粘土が多いと保水力が高いわけでしょう。糖度・酸度も違うし、収穫期に露の多い砂がちの区画の葉が黄色くなって散り始めても、粘土層は青々と茂ってたほど。ほんと、あからさまに違ってたんだよ」。

——2haの畑の中でさえ、そんなに違いが出るのか。ところで、すごく長いコルク使ってるね。

「うん。54ミリ(※3)。マールティンボロ一带のワイナリーが使っている瓶詰め工場でも「こんなコルク見たことない!」って驚かれた」。

——樽って、いくらなの? 「日本円で11万円くらい」。

——高ッ。

——高ッ。

——高ッ。

——高ッ。

——NZではスクリーニーキャップの導入が盛んで聞いていたけど?

「テールワインクラスのものももちろん、去年あたりからフェルトン・ロードやアタ・ランギといったカルト系のワイナリーまでが全面的に導入を始めたほど浸透してきている」。

——楠田さんは使わないの?

「コルクより良いとされてはいるけど、どのくらい耐性があるかは、まだ10年レベルでしか研究結果が出ていないでしょう。それに、この自分が初めて造ったワインを20年後に飲む時に、チャキチャキとスクリーニーキャップを開けるのはなんだかねえ……」。

——自分で造ったワインを20年後に飲む楽しみか。スゴイよね。これだけのワインを楠田さん自分で造っちゃったんだもん。しかもゼロからのスタートで。

「まだまだ自分のワイン造りを続けることだけでも難しい状況だけど、この自然が許す範囲で自分がどこまでできるのかチャレンジしていきたいと思う」。

用語解説

※1: 楠田さんがリリースした畑のブドウはすべて自採だったそう。

※2: 酵母の一種。

※3: 通常は44ミリ。高級ワインで49ミリ。ちなみに楠田さんのもので1個100円!

楠田・西田の ニュージールランド 通信

Text by Masami Nishida

念願叶って自分のワインを造りあげた楠田さん。日本だけでなく世界中のワインショップで、そしてレストランで楠田さんのワインにお目にかかる日ももうすぐなの……ん？でも、ちょっと待って。造ったワインを売るには免許がいるのでは？ それにゼロから始めた楠田さんは自分のワインをどうやって世間に知ってもらおうの？ その前に、値段はナニを基準につけるの？ ソボクな疑問はつきませぬ。

「ねえねえ、ソボクな疑問なんですけど、造ったワインは誰でも販売できるの？ それとも政府とかの許可が必要なの？ 極端な話、フツターの人も庭で造ったワインを売っていいの？」

「国内販売なのか輸出するのかで違ふんだ。国内の場合は販売ライセンスが必要。僕は持ってないけど、カイ（※1）を通じて一般に販売することができると国内は問題ない。大変なのは輸出する場合。海外市場でNZワインの評価を落とすようなものを事前にはじくための制度があって、まずワイナリーがキチンと機能しているかどうかの監査がある。我々の場合は近隣の公認会計士がワイン・インスティテュートから監査人として任命されていて、ワイナリーでこちらが用意した栽培・醸造に関するあらゆる記録と照らし合わせながら設備・衛生面等も含めて監査を行なう。これらに通って初めて輸出対象のワインの検査を受けることができる。こ

※1：楠田さんがアシスタントワインメーカーを勤めるシューベルト・ワインズのオーナー、カイ・シューベルトさん。販売ライセンスがないとワイン売買はできないが、カイさんのようなライセンス所持者を通じればNZ国内での販売が可能となる。



最初の二歩

文・西田恵

「ところで販路はどうやって開拓するの？ ワインショップやレストラン、または各国のインポーターへの売り込みはどうするの？」

「基本的には自分で売り込むしかないでしょう。よほどインパクトのある賞を取るか、権威のある雑誌等で高い評価を受ければ話は別だけど。まずは地道に努力するしかないね」。

「もう有力なワイン雑誌や評論家やネゴシアンにサンプルを送った？」

「うーん、まだ……。もう少しワインが落ち着いて、どこへ出しても恥ずかしくない、と自分で納得出来れば少し送ってみても良いかもね」。

「えー、そんな謙虚なコト言ってるやダメよう。ガンガン売り込むのよッ（受話器が曇るほど鼻息荒らし）。ところで、ちよいと下世話なシツモンで恐縮ですが、ワインの価格はどうやって決めるの？」

「なはは。これは難しいね。まだ決めてないんだよ。品質だけで値段は決められないし、コストの計算も色々あるから。僕の場合、今のところ畑はリースだしワイナリーも間借りしているんで、この辺のコストは抑えられてるわけ。ただ、ワイン造りを目指してから都合8年ほどか

かかってるわけで……。それをどう捕らえるか。ま、中身が伴ってなければどうしようもないんで、主要な生産者のピノと比較テイティングをしたりもしてるんだけどね」。

「NZでは楠田さんは外国人なわけでしょ。ワイン造りや販売において優遇や差別はある？」

「それはないね。ただ、土地を買う場合はやや関係してくる。僕は永住権を持っていて居住者なので、僕個人、あるいは僕が決定権を持つ会社であれば問題ないけれど、居住者以外が3割以上の決定権を持っていると、海外投資委員会で審査を受けなきゃならない」。

「畑のリース契約が2年で終了して、今、他を探しているとこなんだよね？ 今度はリースじゃなくて買うの？」

「まだ何とも。良い場所を見つけたんだけど、自己資金だけじゃとても買えない。支援者がどれだけ集まってくれるかによるんですよ。リースでも探してるけど、なかなかなくてね……」。

「まあ、最悪の場合はカイのところからブドウを買ってでも自分のワインを造ることは続けるよ。そしていつかは絶対に自分の畑を持つよ」。

畑のない楠田さんはこの後どうなるのかッ？ 次号を待て!!

「気が遠くなってきた。僕もだよ。でもそんなこと言っただけでいいからね」。

は再度テイティングと化学分析検査を受けなければならぬんだ」。

「気が遠くなってきた。僕もだよ。でもそんなこと言っただけでいいからね」。

Text by Megumi Nishida

N.Z. Report

楠田・西田の
ニュージールランド
通信

ハッピーエンドは必ず来る

文・西田恵

ひとり強風に立ち向かい、伸び狂う枝と格闘し、日の出と共に畑に出ては手を叩いて鳥たちを追い払うなど丹精込めてブドウを育て、全神経を注いでワインを造り上げた楠田さん。ああ、やっと夢が実現したのね……、パンサイ、ブラボー！　しかし、おとぎ話のハッピーエンドと違い、ワイン造り物語の現実には甘くなかった。そこにはさらなる難題が待ち受けていたのです……。

「いよいよラベルも決まって本格的な販売が始まるんだね。ところでラベルのデザインはどなたが？」

「玲子（楠田さん夫人）の弟の知り合いの、本業は建築デザインを手がけている人。ほぼボランティアでやってくれた」。

「イメージは？」

「ん？　あの7つ星？　あれは楠田の家紋、七曜星なんだけど、そのまま使うと焼酎のラベルみたいだから横に展開したんだ。色は日本の藍を意識した。右下にある篆刻は高校の時に自分で彫ったもので、当時の書道の先生に「お前はハンコ屋で食っていきける！」と太鼓判をもらった作品なんだよ、ハハハ」。

「価格と発注単位は？」

「一枚20円也。次回からは半額くらいになるかな。発注単位は自由だけど、2002年のワイン全部で1万5000枚。箱に貼る分もあるから実際のボトル数よりも大分多い」。

「出荷準備ははかどってる？」

「それがさ、数日前テレビを見てたら、年明けに実施された検査法の改正に役人がついて行



ラベルデザインの色指定紙。カラーでお見せできないのが残念だが、7つ星は659と288という2色の青系インクを使って印刷される。solidはインクを100%使い、70%はその7割（つまり薄くなる）で印刷される指定だ。楠田さん曰く、実際に

印刷してみると「グラデーションが今ひとつ綺麗に出ていない」とのことだが、和紙のような紙なのでインクを吸い取る量が多く、色によっては発色が変わることがあるのだそう。「70%でなく、50%か40%でも良かったかな」。

けなくてコンテナが港に山積みになるニュースが流れたんだけど、何とその中に僕のサブセルが……。これでラベル貼り作業が1週間遅れ、さらに1月末に出る船の予定がなぜか早まって間に合わなくなり、今は2月6日に出る船に何とか出荷を間に合わせようかと奮闘中。これから昨日できあがった裏ラベルを監査人のところへ持参して、「早く輸出許可を取ってくれ！」と直談判しに行くところ」。

「あちゃー、大変だったね」。

「そこは国内販売もまだ？」

「そうなんだよ。オークランドのワイレレッジ・ワイナリーというワインショップと、クイーンズ・タウンの有名なショップ、ワイン・デリが扱ってくれるのは決まってるんだけどね。日本人顧客も多いようで、問い合わせがあるらしいんだ」。

「今のところその2軒だけ？」

「生産量がそんなにないわけじゃないから。あとはウエリントンとクライストチャーチに1軒ずつ、良いショップに出せば

て、いろいろ大変なのね」。

「初リリースに必要な準備は、やはり外国人であるがゆえに時間にはめちゃくちゃ余裕がつかない。特にラベル表記の法律を細かにチェックしたり、ワインの売り上げが生じるようになった時の対応を会計士に相談する際なんかは、「英語が母国語なら10分の1の時間で済んだのに」と何度思ったことか。それから、業者を探し、サンプルを作らせて見積もりを取って、というのも気が遠くなるような時間と忍耐

が必要。日本みたいに「約束を守るのは当たり前」という常識は通用しないし。これで畑があったら、さらにその世話に追われるわけだから……」。

「さっか、畑のリース契約が去年で切れて今年畑がなくなっただらどうね。で、今年のワイン造りはどうするの？」

「とりあえず04ヴィンテージはカイからブドウを買ってしのぐよ。運が良ければ他の生産者からも分けてもらえると思うし。日本だと「畑がないのにどうすんのッ？」という反応になると思うんだけど、ワイン造りの世界では物事を年単位、あるいは数年単位で見ることが多いから、あせるつもりはないんだ」。

「今後の展開は？」

「まだ資金集めの最中。そう簡単にはいきません。ただ、今NZの畑面積は凄まじい勢いで伸びているブームの真っ只中だから、冷静に先を読まないといけない目に遭う。だからマーティンボロだけでなく他の地域、特にセントラル・オタゴでの可能性も探りながら、腰を落ち着けて考えようと思ってるんだ。この次に大きなステップを踏み出すと、それがしばらくの方向を決めてしまうからね」。