



ニュージーランド・南島 セントラル・オタゴ (2014.05)

- 南半球の国、ニュージーランドは、2000年代からソーヴィニヨンブランで名をあげた。しかし、この5年ほどはピノワールの品質の高さでも知られるようになった。
- ニュージーランド全土に分散してあるワイン産地のなかの最南端＝「地球最南端のワイン産地」、セントラル・オタゴ地区は特にピノワールで有名で、端から端まで車で2時間ほどの地域に80軒ほどのワイン醸造所がある。そのうち4箇所を巡って、ワインメーカー氏に醸造所を案内してもらいました。
- セントラル・オタゴは南緯45度。因みに北緯45度には、同じくピノワールで有名な米国・オレゴンのウイラメットバレーがある。ボルドーやピエモンテが43～44度、ブルゴーニュは47度、シャンパーニュは49度、我が北海道では、余市や空知が43度くらい。
- ニュージーランド南島の西海岸は年間7m～10m！もの降雨があるが、南アルプス山脈に遮られて、セントラル・オタゴでは400mm程度になる。

<ニュージーランドでびっくり、その1> チルドレン・マセレーション？



なお、<びっくり、その2、その3>はレポートの最後に。

<その1: Chard Firm (チャード・ファーム) 1987年創業>

絶壁の峡谷の向こう側、一本道を1Kmほどいったところに忽然と醸造所がある。道沿いにほかの建物は何もなし、自然に生える草木も少ない。よくこんな場所で始めたものだ。



プレスのメーカーは「DIEMMEーディエメ」で、開放型の34HLと40HL。ピノワールは、除梗に、ホールバンチ(全房で梗のついたまま)を2割くらいの比率で混ぜるそう。



除梗破碎機も「ディエメ」。収穫は手作業なので畑で選別をするが、近年は除梗の後に選果コンベア(しまってあって写真にはない)も使うそう。選果要員3人で時間5トン程度というスピードから考えて、より精度を上げるための仕上げの選果。



ニューマティック(エアシリンダー補助つき)のパンチダウン。上にレールがあって各タンクで作業できる。写真はワインメーカーのジョン・ワレスさん。



ピノワールの果帽は分厚くて硬い。手で押さえても容易には下らない。ニューマティックのパンチダウンが必要なのがわかる。



屋外タンクはこんな具合。ニュージーランド製で、品質はなかなか良さそうに見えた。南島にタンク製造会社があるそう。



チャード・ファームのピノの畑。とても美しい。訪問したのは5月中旬で、収穫は2週間前に終了。ナパ(アメリカ)やパロツサ(オーストラリア)とは段違いの空気の「透明感」。それでいて、ドライなナパ、パロツサと違って「湿度」を感じる。(実際の年間降雨量は少ないが。)



<その2: Mount Edward (マウント・エドワード) 1997年創業>

ギブストンという、ワイナリーが8軒ほど集積した地区にある、小規模なワイナリー。



ちょうど、ブドウを搾っているところだった。ナパなどでよく見かける大型のプラスチックコンテナを使って、フォークリフトでハンドリング。メンブランプレスはやはり「ディエメ」、34HL。「醸造プロセスで酸化を避ける、という考え方はしなくなった」、「むしろ好ましくない成分を早く酸化させてしまうほうがいい」、とはワインメーカー、ダンカン・フォーサイスさんの言。



除梗破碎機はやはり「ディエメ」。日本ではあまりつけないオプションだが、ニュージーランドではホッパーに「送り込みスクルー」(ブドウ投入量が安定する)をつけているのが多い。



「サクシオンワンド」をご存知ですか。メッシュ状の筒で、液だけを抜く器具。(当社でも販売しています。) 懐中電灯で液面を見ながら左手でポンプのリモコンを操作する、の図。なお、奥のタンクに入っている人は、かき出し作業中。



樽貯蔵庫は地上階(マウント・エドワードは斜面の立地なので背後は地面だが)。ニュージーランドでは地下の樽貯蔵庫は見かけなかった。なお、ぶら下げてある肉は自家用。



高価格品も含めニュージーランドワインは、(コルク栓ではなく)ほぼ100%スクルーキャップ。充填は委託が一般的。空びんを窒素ガスパーズ→充填→キャッピング。液体窒素滴下は不使用。なお初めて気付いたが、ニュージーランドのワインのキャップは「ナール(ぎざぎざ)なし」が多い。キャップ製造業者としては、ナールはあるもの、というが先入観だったが。



マウント・エドワード近くの畑。ネットを被せてある。セントラル・オタゴでピノがいい理由のひとつは寒暖差が極端に大きいことだが、5月半ばでも霜害がでる。霜防止ファンも見かけた。



<その3 Sato Wines (サトウ・ワインズ) 初ビンテージ 2009 年>

佐藤嘉晃さんとのスナップ。銀行員から転進し、マウント・エドワードのワインメーカーを経て、2009 年から自分の名前を冠したワイン、Sato を醸造しておられる。



クロムウェルという街のロックバーンというワイナリーで、場所と設備を借りて、自分のワインを醸造。一番手前の断熱シートでくるまれたタンクが佐藤さんのタンク、今年のピノノワール。「オーガニックのブドウ」「醸造工程で亜硫酸を使わない」「酵母は添加しない」「嫌気的な作り方はしない」「壺詰めめの亜硫酸添加も最小限」、という造り方、あるいは「哲学」。



樽に「Sato」と書いてあるのが佐藤さんの分。「PG」はピノグリ。



リースリング、ピノグリ、シャルドネ、ピノとテースティングさせてもらいましたが、どれも凝縮感・ミネラル感があり、糖分でない甘みがある。間借りしているロックバーンでは亜硫酸や添加酵母を使うので、影響を受けないよう自身の作業は早朝など時間をずらして行うそう。ニュージーランドでは、佐藤さんのほか、楠田さん(クスタ・ワインズ)、岡田さん(フォーラム・ヴィンヤード)などの日本人がワインを造る。セントラル・オタゴのツーパドックスというワイナリーの奥さんも日本の方だそう。ニュージーランドのワイン産業にかかわる日本人は多い。



ロックバーンの設備を拝見。プレスはやはり「ディエメ」。開放型 40HL。この写真からも、素晴らしい空気の透明感が伝わって来ます。



除梗破碎機(ブーハー、今回唯一見たディエメ以外の機械)はタンクの上にあって、レールで自由に移動して2列配置のタンクに直接落とす。エレベーターコンベア(これはディエメ)も移動させながら、ブドウを除梗破碎機に投入する。ポンプは使わない。



<その4 Akarua (アカルア) 初ビンテージ 1999 年>

最後に訪れたのがアカルア。特にピノワールで数々の受賞歴を誇る。マオリの言葉で「アカ」が「ブドウ」、「ルア」が「2」(設立当初、2種類のブドウを植えたことに由来)。



ワインメーカーのマット・コネルさん。除梗破碎機は「ディエメ」。



プレスは最近、2台とも新形に入れ替えた。1台は「ディエメ」の閉鎖型「ヴェルヴェット」。表面が凍っているのに注目。メンブランプレスでははじめてみたが、アイスワインを搾っている。



もう1台はやはり「ディエメ」の開放型「テクノヴァ」。これでワイナリー4社を見たが、プレスは4社(6台)すべてがディエメ、除梗破碎機は4社中3社がディエメ。ディエメ比率の圧倒的高さは、セントラル・オタゴだけでなくニュージーランド全土だそう。機械品質はもちろんですが、エージェントの秀逸なバックアップ体制故、というのがワインメーカー諸氏の言。



ピノアール、リースリング、ピノグリがセントラル・オタゴの定番。中央は珍しいピノグリのロゼ。濃いピンク色。グラスの奥はスイートワイン(2つ前の写真、プレス表面が凍っていたもの)。なお、ニュージーランドのワイン壘は、なぜかポルドー型がないことにも気付かされる。



アカルアでは壘内二次醗酵スパークリングも作っている。さすがにスクリュューキャップは使えない。ディアム(コルク粒でTCAリムーバルを行いバインダーで成型、底部にコルクディスク貼りなし)のシャンパンコルクを使っていた。



<行けなかったワイナリー Rippon (リップン) 初ビンテージ 1989年>

- マウント・エドワードのダンカンさんいわく、「ニュージーランドで最も美しいワイナリーはリップン」。そう聞いたら行ってみたい。アポイントなしだけれど、ツーリストコースでもいいので見せてもらおうと前まで行ったら、、、「5月6月は忙しいから見学お断り」の看板。残念。リップンは、ワナカという湖の湖畔。観光ガイドブックにも出てくる湖で秋の紅葉の美しさはつとに有名。次は是非4月末に来ます。なお、セントラル・オタゴのブドウ栽培は19世紀半ばに始まったそうだが、近代ワイン産業につながるワイン好適品種のブドウ栽培はリップン(1973年植え付け)が始祖であるそう。
- 拡大して左の看板をご覧ください。赤丸禁止マークの中はフィロキセラ虫(書籍でしか見たことがないがグロテスク)のイラスト。「セントラル・オタゴのフィロキセラフリーを守れ」「ここはフィロキセラフリー地域。土や泥の付いた靴では入らないで」と書いてある。
- ニュージーランドは国をあげて外来種生物の侵入を防止する取り組みを行っている。入国カードには「過去30日以内に森林にハイキングに行ったか?」、また「登山靴やゴルフシューズを持っているかどうか?」申告する欄があって、空港で手荷物の靴を調べられる。少しでも土が付いていたら税関職員が奥で洗ってくる徹底ぶり。
- ただ実際には、現在ニュージーランドに存在する植物・動物のほとんどは、この250年ほどで入植してきた西欧人が持ち込んだ物ではあるが。



<ニュージーランドでびっくり、その2> 松ぼっくりのつき方！

私には生物学的必然性が想像しにくいけれど、葉がない枝に何メートルも連続してついている松ぼっくり、幹に直接ついている松ぼっくり、などがある。なお、これらの松ぼっくりも結構大きくて10cmくらいはあるが、ニュージーランドにはもっともっと巨大なものがある。



<ニュージーランドでびっくり、その3> 超巨大松ぼっくり

左から、、、

- ニュージーランドの超巨大松ぼっくり、重くて棘が鋭く頭上に落ちてきたら大怪我必至
- アメリカ・ナパのチャペレット・ワイナリーに至るマウンテンロードにあった巨大松ぼっくり
- フランス・ボルドーのシャトー・ラグランジュの庭園の松の大型松ぼっくり
- イタリア・モンタルチーノのピオンディ・サンティの前庭の松の大型松ぼっくり
- 比較用、日本の普通の(自宅近くの夙川公園の)松ぼっくり



/140609 t. kita