



オーストラリア バロッサヴァレー (2002)

ずば抜けたワイン産業成長率のオーストラリア、その最大拠点がアデレードから約 70km のバロッサヴァレー。大小取り混ぜた代表的ワイナリー、4 社にアポイントを取ることができた。ブドウ収穫時期でもあり、よい条件で見学できたと思う。

#1 マウントアダム

- 独立系の中規模ワイナリー。クオリティーワインで知られる。ワインメーカーの Mr. Andrew Ewart に案内してもらおう。
- ここのシャルドネは 95 年の世界ソムリエコンクールのパラドクス・テイスティングに使用され、田崎真也だけが「オーストラリア産」と言い当てたことで有名。で、田崎は優勝した。
- DIEMME のプレス、「ミレニアム(150HL！日本では考えられない大きさ)」を使用。日本では「開放型プレス」(タンク表面全体にスリットがあって、搾った果汁がそのまま外に出てくるタイプ)をよく見るが、このワインメーカーに聞くと「たとえ赤ワインでも開放型を使うなんてナンセンス」。実際、オーストラリアの 6 箇所のワイナリーでみた 20 台以上メンブランプレスはすべて「閉鎖型」だった。



- 同社のブドウ畑。まず人工池を作って水を確保。ナパやボルドーとはまったく地質が違う。冬は零下になるというが冷害対策のファンはない。
- ブドウ畑は緑の部分だけで、何倍もの拡張余地を残す。土地の一部は、去年サウスコープに売却した由。



#2 ペンフォールズ

- オーストラリア最大ワイン企業、サウスコープ社の傘下。サウスコープは成長するワイン事業に特化するため、熱交換器事業を日本のパロマに売却した。
- 代表銘柄の「グランジ」は超高価で知られる。日本ではサントリーが代理店。8 人のワインメーカーの 1 人、Mr. Andrew Marks に案内してもらおう。
- 赤ワインと白ワインは完全に工場を分けている。写真は屋内外に 40 基以上ずらりと並んだ赤ワイン用回転式かもしタンク。(別に垂直式タンクもほぼ同数ある。) タンクが上にあげているのは、その下をメンブランプレス(DIEMME)がレールで移動するため。回転かもしタンクはナパでは少数派だが、バロッサではどこでも必ず使っており、ほとんど標準設備に見える。



- なお、安全には神経を使っているのが印象的で、見学者は安全のため蛍光黄色のジャケットを着せられるほか、作業者の腰痛防止体操のポスターがずいぶん目に付いた。

#3 ウルフプラス

- ランキング 4 位 (ワイン生産量) なれど、急成長中。日本ではメルシャンが代理店。プロジェクトマネジャーの Mr. John Linney (前日の IGB のカンファレンスで、Winery Planning というタイトルで講演した、その人) に案内してもらう。工場の雰囲気は、、、清酒で言えば新潟の「朝日山」を彷彿とさせる。

- 赤ワインは「回転式かもしタンク」、「垂直式スクルーオーバータンク」、そして伝統的な「開放タンク」の 3 つで作っており、高級ワインは「開放タンク」に回帰。写真は「開放タンク」の最新工場で、従来の手作業パターンを機械に置き換えている。「液の移し替え」は天井クレーンがタンクごと持ち上げて (!) メンブランプレスの上まで運ぶ。



- この写真は「パンチダウンの櫛」で、やはりクレーンで処理すべきタンクの上まで運んで手作業を模したパターンで櫛入れ。すべて自動制御。



- ケミカルプラントにあらず、ウルフプラスの屋外タンク群。来年はもっと増設するという。成長産業は実(げ)に恐しきかな！酸化防止のためにタンク上部を煙突型に狭めている(写真では見難いが)のは、パロッサではよく見かけた。なお、将来の市場変化に対応できるよう、赤のタンクでもブラインを通せるようになっている！！



#4 ヘンシュケ

- 高級ワインで知られる家族経営の小規模ワイナリー。5代目の Mr. Stephen Henschke と話す。アデレードのワインセンター(昨年10月開設、訪れるべき価値がある施設)の「3次元トークショー」に登場するのは彼の奥さんで、ビンヤード担当。
- びん詰め設備はベルトラツ。タンクは開放式と地下埋設。パンチダウンに木の板を使った独特の形式を採用。有名な Hill of Grace は少し離れた教会の前の一角のビンヤードを指す。

#5 その他ワインに関して



- ラベルに注目。ブドウの品種の Shiraz の表示の上に”Basket Press”とある。昔ながらのバスケットプレスは、高級ワインとしてアピールしうる要素。



- 真っ暗で何も写っていないようだが、実は深夜(!)にブドウを収穫しているトラクターの図。はじめてみたナイトハーベスト。

/t. kita