



KIMURA

CELLARS

NZワイナリー日記

木村滋久の

第3回 ニュージーランドの風土

ワイン造りとは

私がニュージーランド（以下NZ）のワイン醸造学部で勉強しているとき「ワイン造りとはなんですか？」という質問がありました。「農業」「科学」「ビジネス」「芸術」「想像力」など、机をともにする生徒たちが思い描くことはさまざまあり、印象的だったことを覚えています。ワイン造りにおいて、造り手の思想や技術はもちろん大切な要素ですが、一方で『農業』と言われるほど、ワインは風土性の強い生産物です。原料になるブドウが育つ環境で、その風味や味わいは大きく左右されます。ワインを知るには、そのワインが生まれた風土を知ることが、大切な要素の一つだと思います。一本のワインから未知なる風土を感じとる喜びと感動には、多くの人々が引き込まれてしまうのではないのでしょうか。

ニュージーランドの風土

NZはどんな国で、そこではどんなブドウが育つのでしょうか。

NZという国について、皆さんはどんなイメージがありますでしょうか。447万ほどの人が（東京の約三分の一）、日本の約四分の三の国土に住んでいます。私が住んでいるワイン産地のマールボロ地区では、信号は一つもなく、都心のような渋滞とは無縁で、時折羊の移動による通行止めがあるくらいです。それもそのはず、驚くことにNZでは、羊の数が人口の約7

倍なのです。NZでは「一日に四季がある」と言われるほど朝晩にかけての気温差があり、真夏でも朝夜は冷え込むので早朝の畑仕事は薄手の上着を着ながらの作業になります。そんな気候で育ったブドウはゆっくりと完熟するので、フルーツの風味が豊かでフレッシュな酸味があるブドウになります。NZは日本の何倍もの紫外線の強さと言われており、雇用主は従業員の皮膚の被害から守ることを義務付けられています。ワイナリーではブドウ畑で働く人たちのために日焼け止めを用意しているほどです。その中で、最も日照量の多いマールボロ地区。独特な気候からは、他国にはない、唯一の特徴を持ったソーヴィニヨン・ブラン種のワインが産出されます。近年、世界的にとっても高い評価をされているマールボロ地区のソーヴィニヨン・ブラン種、ワイングラスに広がる魅惑的なアロマの魅力に私は人生を変えられてしまった気がします。

次回は「どんな国民性の人たちが、ブドウを育てワインを造っているか」を、現地での体験談を交えお話ししたいと思います。

