

マイワインクラブ×アカデミー・デュ・ヴァン 第9回 銘醸地（オセアニア）



今日まなぶこと

- ニュージーランドの概要、ワイン法、主要品種、主要産地について学ぶ。
- オーストラリアの概要、ワイン法、主要品種、主要産地について学ぶ。
- ワインと料理のマリアージュについて基本を知る。

ニュージーランドの概要

- ◆南緯35～45度に産地が分布
- ◆栽培面積 3.7万ヘクタール
- ◆生産量 28.5万キロリットル(2017年)
- ◆近年、輸出量と生産量が急増中
- ◆産地は雨が比較的少ない東側に集中
- ◆高い栽培・醸造技術の水準
- ◆少数の大手生産者と多数の小規模生産者
- ◆冷涼な海洋性気候
- ◆肥沃度の高い新しい土壌



ニュージーランド

① Northland

② Auckland

③ Waikato & Bay of Plenty

④ Gisborne

⑤ Hawkes Bay

⑥ Wairarapa

⑦ Nelson

⑧ Marlborough

⑨ Canterbury

⑩ Otago

ニュージーランドの歴史

- ◆ 1819年にサムエル・マースデンが初めてブドウを植樹
- ◆ 初期はカビ病や害虫への対処法がわからず、
「ヴィニフェラ栽培は不可能」という見方が常識化
→交雑品種の栽培へ
- ◆ 第二次大戦後、酒精強化ワインからスティルワインへ
シフト、ヴィニフェラの栽培再開
- ◆ 政府の開放化政策によって、高品質化・輸出促進へ
- ◆ 冷涼な気候、相対的な高価格というポジショニングが
成功のキー

ニュージーランドの主要品種

ソーヴィニヨン・ブラン



<写真提供: Pernod Ricard NZ >

ニュージーランドの主要品種

ピノ・ノワール



<写真提供: Seifried Estate >

ニュージーランドのワイン法

- ◆ニュージーランド食品衛生安全局(NZFSA)が管轄
 - ◆品種名、収穫年、産地名の表示： 85%以上
 - ◆摂取アルコール量の表示 スタンダード・ドリンクス
 - ◆地理的呼称 GI (Geographical Indications)の制定が開始(2006年～)。
-

ニュージーランドの主要産地 北島

オークランド Auckland

- ・ニュージーランド最大の都市
オークランド周辺の産地
- ・大手ネゴシアンの本拠地があり
買いブドウ・果汁中心
- ・サブリージョンのマタカナ Matakana、
クメウ Kumeuには優れた小規模
ワイナリーも
- ・ワイヘキ島の赤ワインも近年注目



ワイヘキ島

<写真提供: NZ-Wines.co.nz>

ニュージーランドの主要産地 北島

ギズボーン Gisborne

- ・ 北島最東端近くの産地
- ・ 「シャルドネの首都」
- ・ ゲヴェルツトラミネールにも注目
- ・ 降雨量は多く、収穫期の大雨も
- ・ リヴァーポイント Riverpoint、
オーモンド Ormondのサブリージョンが有名



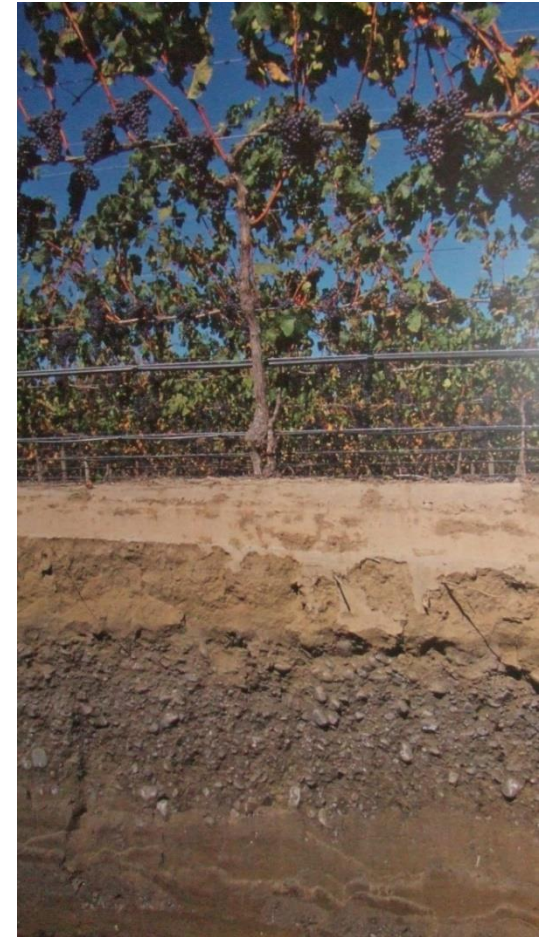
代表的生産者ミルトンのブドウ畑

<写真提供: James Millton>

ニュージーランドの主要産地 北島

ホークス・ベイ Hawkes Bay

- ・ 栽培面積は国内第2位
- ・ ピノ・ノワール以外の黒ブドウ生産の中心地（メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラーなど）
- ・ サブリージョンのギムレット・グラヴェルズ Gimblett Gravelsが有名



ギムレット・グラヴェルズの断面図(マタリキ・ワインズ)

<写真提供: アカデミー・デュ・ヴァン 國吉 一平>

ニュージーランドの主要産地 北島

ワイララパ Wairarapa

- ・ 北島最南部、首都ウェリントン近郊の産地
- ・ サブ・リージョンのマーティンボロ Martinboroughが高名
- ・ 高品質志向の小規模生産者多数
- ・ 凝縮感のあるピノ・ノワールは世界的な評価



クスタ・ワインズのシラーの畑

<写真提供：アカデミー・デュ・ヴァン 楠田 卓也 >

ニュージーランドの主要産地 南島

マールボロ Marlborough

- ・ 南島北東端、国内最大のワイン産地
- ・ 豊富な日照と少ない降雨
→ブドウが完熟
- ・ 短期間で国際市場で認知されるまでとなった「ソーヴィニヨン・ブランの新しい聖地」
- ・ ピノ・ノワールも高い評価
- ・ サブリージョンのワイラウ Wairauが主産地



除葉・完熟したソーヴィニヨン(マヒ)

<写真提供: アカデミー・デュ・ヴァン 國吉 一平>

ニュージーランドの主要産地 南島

セントラル・オタゴ Central Otago

- ・ 世界最南端のワイン産地(南緯45度)
- ・ 国内唯一の大陸性気候
- ・ 標高の高い斜面に畑が拓かれる
- ・ 少ない降雨と激しい寒暖差
- ・ 高名なピノ・ノワールの生産地



細長い雲がたなびくオタゴ名物、リマーカブル
〈写真提供：アカデミー・デュ・ヴァン 國吉 一平〉

オーストラリア概論

◆南緯31～43度に主要産地が分布

◆栽培面積： 13.5万ヘクタール(2015年)

◆生産量： 119.1万キロリットル(2015年)

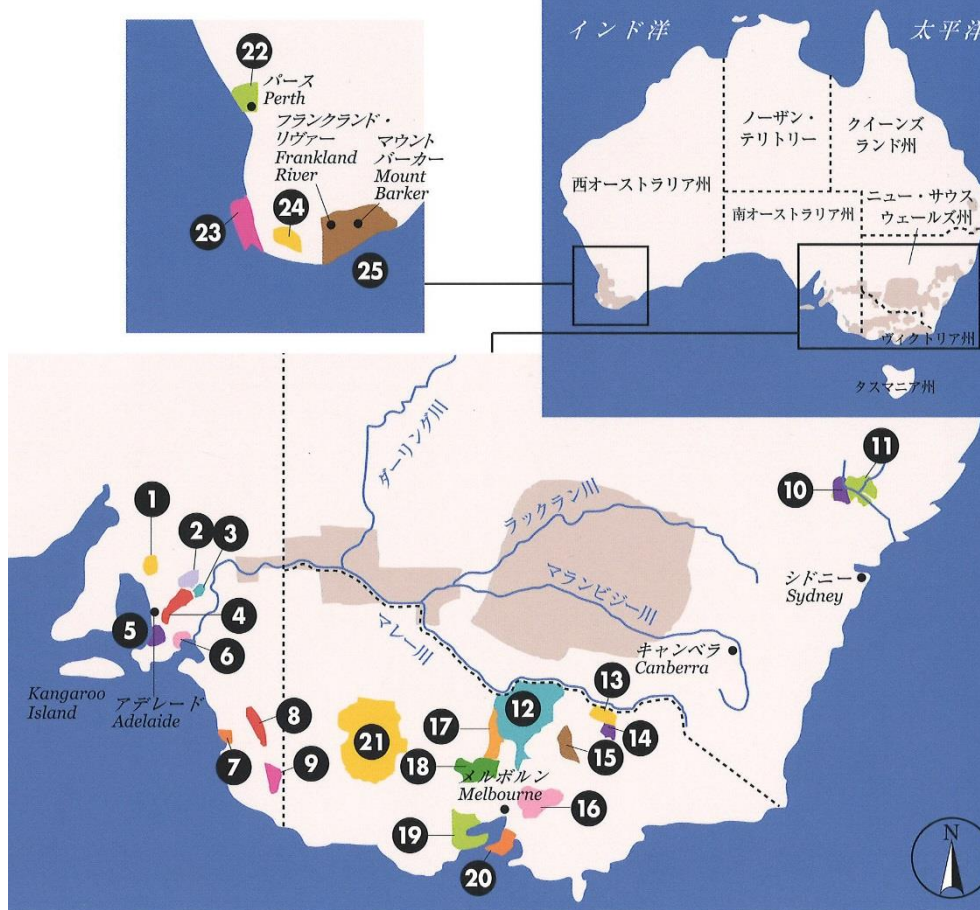
◆ワイン造りの歴史： 1788年～

◆近年急激に生産量・輸出量が増加

◆大手ワイナリーによる寡占と合理化

◆主要産地は同国の南半分(南オーストラリア州、NSW州、
ヴィクトリア州、西オーストラリア州ほか)

オーストラリア



南オーストラリア州

- ① クレア・ヴァレー
Clare Valley
- ② バロッサ・ヴァレー
Barossa Valley
- ③ イーデン・ヴァレー
Eden Valley
- ④ アデレード・ヒルズ
Adelaide Hills
- ⑤ マクラーレン・ヴェイル
McLaren Vale
- ⑥ ラングホーン・クリーク
Langhorne Creek
- ⑦ マウント・ベンソン
Mount Benson
- ⑧ パッドサウエー
Padthway
- ⑨ クナワラ
Coonawarra

ニュー・サウス・ウェールズ州

- ⑩ マジ
Mudgee
 - ⑪ ハンター
Hunter
- ## ヴィクトリア州
- ⑫ ゴールバーン・ヴァレー
Goulburn Valley
 - ⑬ ラザグレン
Rutherglen
 - ⑭ ビーチワース
Beechworth
 - ⑮ キング・ヴァレー
King Valley
 - ⑯ ヤラ・ヴァレー
Yarra Valley
 - ⑰ ヒースコート
Heathcote

⑱ マセドン・レーンジズ Macedon Ranges

- ⑲ ジロング
Geelong
- ⑳ モーニングトン・
Mornington
- ⑳ ペニンシュラ
Peninsula
- ㉑ グランピアンズ
Grampians

西オーストラリア州

- ㉒ スワン・ディストリクト
Swan District
- ㉓ マーガレット・リヴァー
Margaret River
- ㉔ ペムバトン
Pemberton
- ㉕ グレート・サザン
Great Southern

オーストラリアのブドウ品種



シラーズ

Shiraz Grapes, Australia.
Picture by Matt Turner

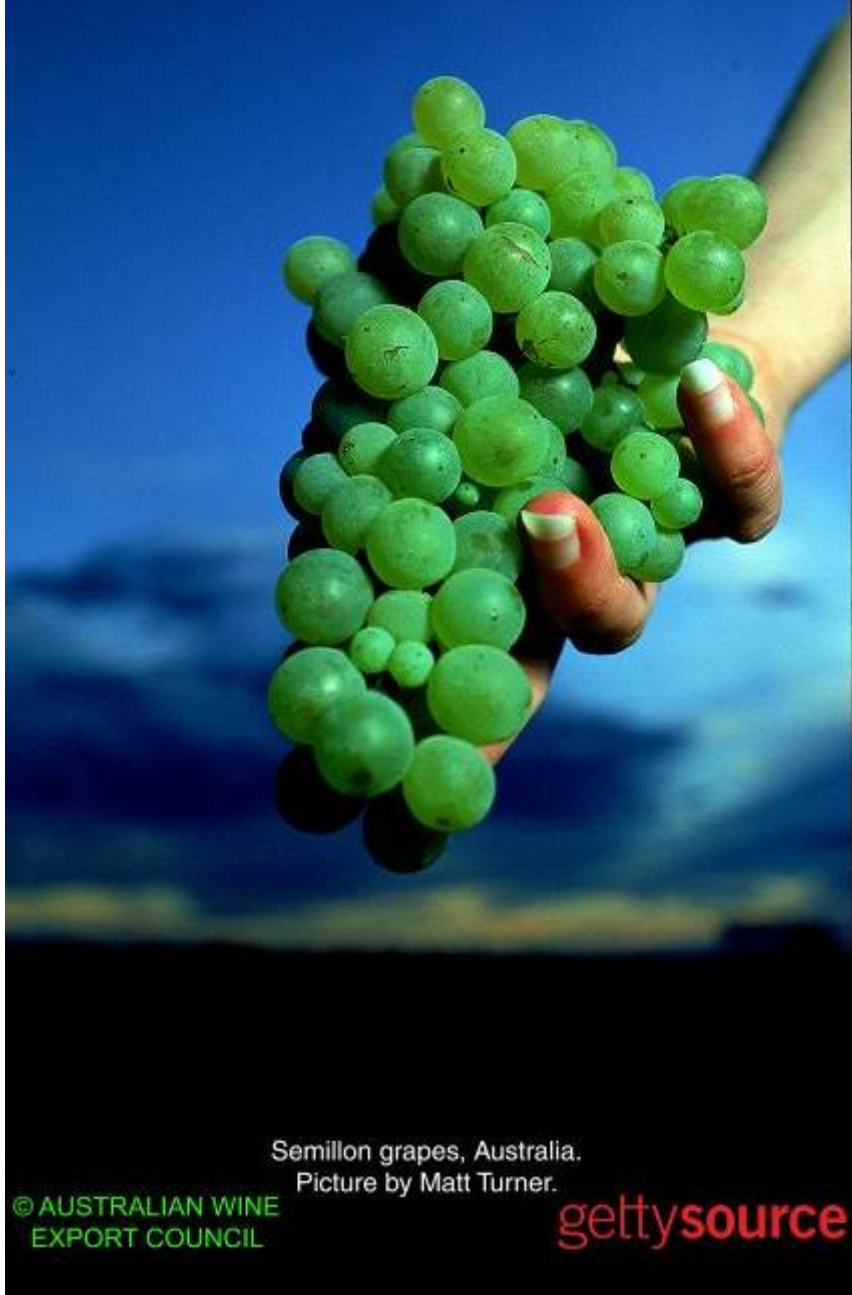
オーストラリアのブドウ品種



カベルネ・ソーヴィニヨン

Cabernet Sauvignon, Australia.

オーストラリアのブドウ品種



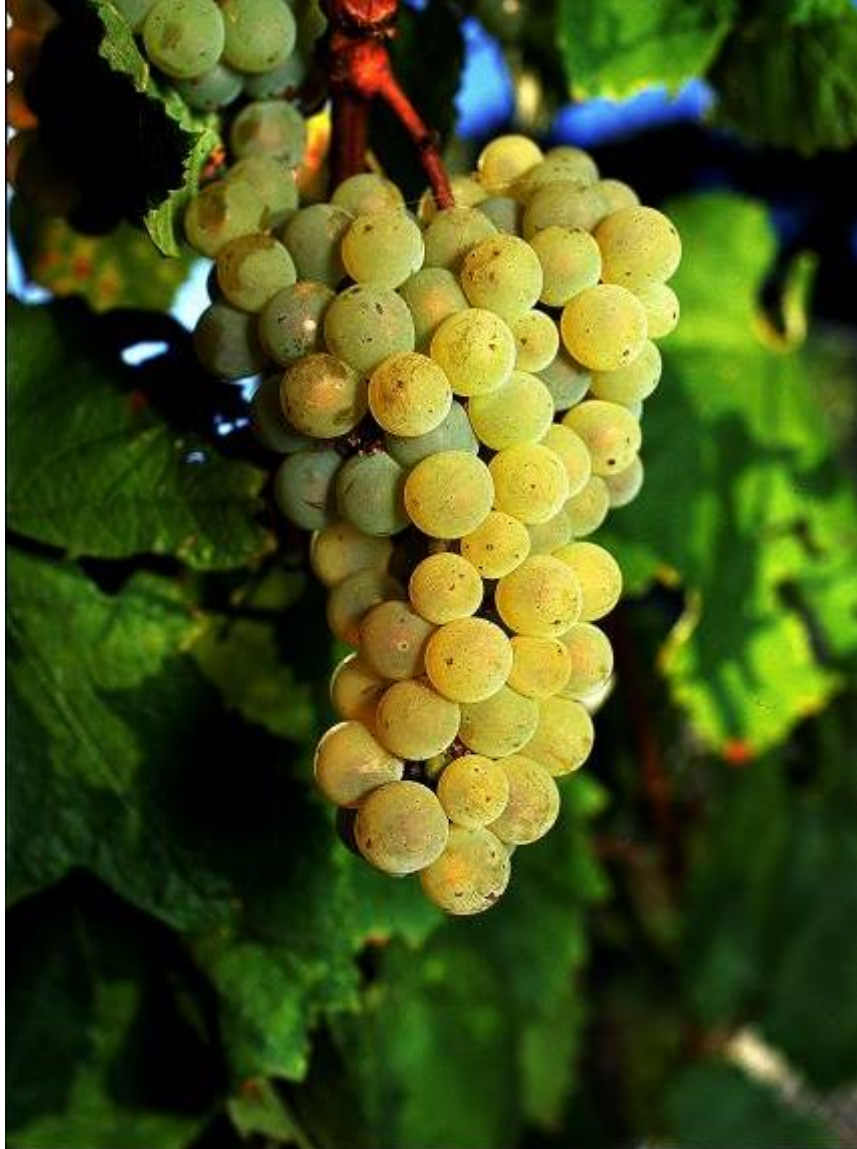
セミヨン

Semillon grapes, Australia.
Picture by Matt Turner.

© AUSTRALIAN WINE
EXPORT COUNCIL

gettysource

オーストラリアのブドウ品種



シャルドネ

'Chardonnay', Australia.
Picture by Matt Turner.

オーストラリアのワイン法

◆原産地呼称GI (Geographic Indications)

◆ラベル表示規制

- 単一のGI名 85%以上でラベル表示可能
 - 複数のGI名 (2つまたは3つ) 合計が95%以上なら多い順にラベル表示
 - 単一のブドウ品種名 85%以上
 - 複数のブドウ品種名 比率の多い順にラベル表示可能
「ヴァラエタル・ブレンド・ワイン」 例: シラーズ・カベルネ
 - 収穫年 85%以上
-

オーストラリアの主要産地

バロッサ・ヴァレー Barossa Valley

- ・ 同国ワイン産業の首都といえる大産地
- ・ 生育期間中に降雨がなく、熟度の高い果実を得られる
- ・ 全体の70%が赤ワイン





オーストラリアの主要産地

アデレード・ヒルズ Adelaide Hills

バロッサヴァレーの南に位置
冷涼な生産地
泡が高い評価



© AUSTRALIAN WINE EXPORT COUNCIL 'Lenswood Vineyards', Adelaide Hills, South Australia. Picture by Matt Turner.



© AUSTRALIAN WINE EXPORT COUNCIL

Mechanical Harvesting, Clare Valley, South Australia. Picture by Matt Turner.

gettysource

クレア・ヴァレー Clare Valley

バロッサヴァレーの北に位置
リースリングで大成功

gettysource

オーストラリアの主要産地

クーナワラ Coonawarra

「テラ・ロッサ」と呼ばれる、赤い表土で覆われた石灰岩土壌
オーストラリア屈指のカベルネ・ソーヴィニヨンの産地



オーストラリアの主要産地

ハンター・ヴァレー Hunter Valley

「シドニーの真北に位置し、オーストラリア最古の歴史を持つ
最も気温が高く、雨の多い産地



© AUSTRALIAN WINE
EXPORT COUNCIL

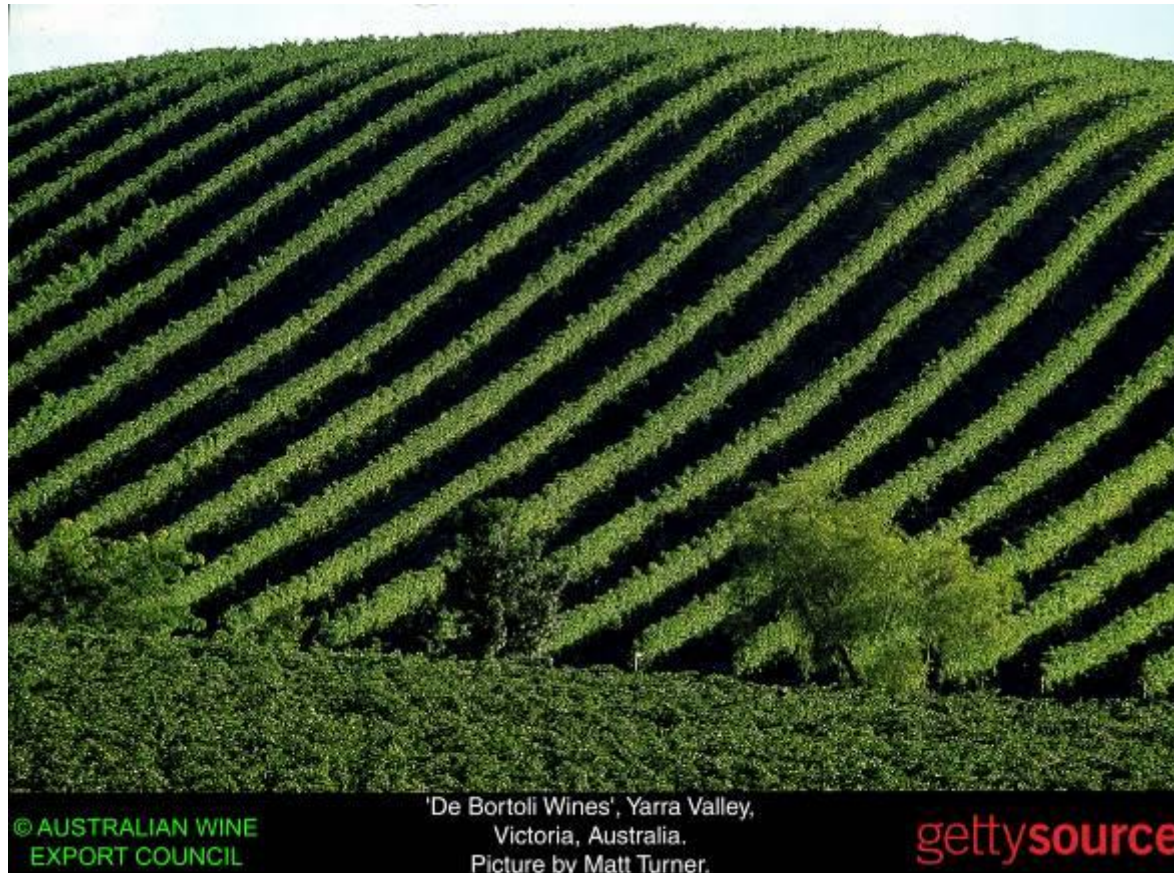
'Hill Of Hope Vineyards', Hunter Valley,
New South Wales, Australia.
Picture by Matt Turner.

gettysource

オーストラリアの主要産地

ヤラ・ヴァレー Yarra Valley

高品質ピノ・ノワールを産する、注目の産地



© AUSTRALIAN WINE
EXPORT COUNCIL

'De Bortoli Wines', Yarra Valley,
Victoria, Australia.
Picture by Matt Turner.

gettysource



オーストラリアの主要産地

モーニントン・ペニンシュラ Mornington Peninsula

小規模生産者が集まる冷涼産地

ヤラ・ヴァレーに並ぶブルゴーニュ品種のメッカ



オーストラリアの主要産地

マーガレット・リヴァー Margaret River

州都パースの南にある海岸沿いの産地
高級小規模ワイナリーが集中している



'Evans & Tate Limited', Margaret River,
Western Australia.
Picture by Matt Turner.



'Leeuwin Estate', Margaret River, Western Australia.
Picture by Matt Turner.

オーストラリアの主要産地

タスマニア州 Tasmania

ヴィクトリア州の南に浮かぶ大きな島

冷涼な海洋性気候

ブルゴーニュ品種のスティールワインと、スパークリングワインが秀逸



タスマニアを代表する造り手のひとり
ステファノ・ルビアーナ

実践！ワイン通へのコツ マリアージュとはなにか？

マリアージュ概論

◆ 絶対の真理はない

- 相性のよい組み合わせは、料理とワインの双方を引き立てる。
- ただし、感じ方には個人差がある。

◆ それぞれのバランス

- ワイン、料理はそれぞれでバランスが取れている。
 - 双方の香り、味が干渉しあうことで、相性の良し悪しが生まれる。
-

組み合わせの基本

◆ワインと料理の「濃さ」を合わせる

◆ワインと料理の「格」を合わせる

◆郷土料理に同じ地方のワインを合わせる

◆共通項を架け橋にする

➤ワインを使った料理に同系統のワイン

➤個々の香りの要素を合わせる

◆異色なもの同士をぶつける

組み合わせの基本

◆料理に合わせにくいワイン/ワインに合わせにくい料理

- 自己主張の強い極端な味わいのものは合わせにくい
 - 果実味、アルコール、樽香などが極端に強い濃厚なワイン
 - 甘味が強いワイン
 - 香りが非常に華やかなワイン
- 繊細な味わいのものは合わせやすい
 - 酸味が強いワイン
 - アルコール度数、果実味が穏当なワイン
- 辛口スパークリングは万能選手
- 辛口ロゼも守備範囲が広い

組み合わせの基本

- 自己主張の強い料理はワインに合わせにくい
 - 甘味、酸味、辛味、脂味など単一の味覚刺激が強すぎる料理
 - 強い生臭みをもった魚介料理
 - スープ類
 - ニンニク、ハーブなどの香りが極端に強い料理