

ニュージーランドワインの Only One & Number One

ニュージーランドワインはとてつもないポテンシャルを秘めています。世界のワイン市場でもまだあまり知られていないニュージーランドワインが持つ、他にはない特徴を紹介する企画です。ニュージーランドワインのオンリーワン(これしかない)とナンバーワン(これがすごい)を毎月紹介していきます。絶対買っておくべきワイン、どうしても飲んでおきたいワインがわかります。

By
Jean 長尾 & Bill Vincent
Village Winery Ltd.

No.4 RIESLING リースリング

リースリングは白ワイン用の偉大な品種です。リースリング種といえばドイツ』と思い浮かべるほど密接に結びついていますが東欧やニューワールドでも栽培されています。

リースリング種でつくるワインは長命で、他のワインとはつきり違う独特の個性を持っています。栽培される土壌の特徴をワインに取り込む能力という点でも世界的に重要で、良質の白ワイン用ぶどうといえます。

リースリング種でつくられるワインの平均残留糖分は次第に減る傾向にありますが、アイスワイン等の優れた甘口ワインもつくられています。甘口という言葉で誤解されやすいかもしれませんが、リースリング種は果実味あふれる天然の酸を多く含んでいて、残留糖分とのバランスのよさが身上です。

リースリング種は冷涼な地域での栽培に向き、特にぶどう栽培の北限といわれるドイツ、フランス・アルザス地方、オーストラリア(南部)やニュージーランドで良質のものがつくられています。

最も高貴なぶどう品種といわれるリースリング。バラエティー豊かで辛口から甘口までなんでも造れてしまう柔軟な所がワイン通にうけている様です。ニュージーランドの有名なマスター・オブ・ワインBOB CAMPBELLもリースリングのファンだそうです。

今回は食事と一緒に楽しめる辛口のリースリングを三本ピックアップしてみました。

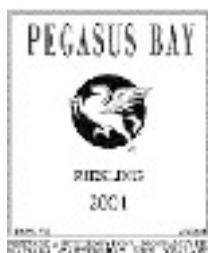
マールボロにあるFROMM WINERYの『LA STRADA (ラ・ストラーダ DRY RESLING)』伝統的なドイツスタイルのリースリング。フレッシュな酸と程よい残留糖分のバランスが絶妙なワイン。アンティパスト、アスパラガス、スモークフィッシュなどと合わせてみてください。お天気の良い日、野外でのランチにおすすめて。ちなみにスイスにもワイナリーを所有するフロム氏のつくりだす赤ワインも素晴らしいです。

同じくマールボロから
CHARLES WIFFEN WINES



『RESLING 2000』。熟した洋ナシの香り、さわやかな柑橘類の後味、デリケートな甘さが特に女性に受けそうなミティアム・ドライのリースリングです。少し冷やし目にして、シーフードやフルーツと合わせてどうぞ。

キャンタベリーの『PEGASUS BAY RESLING 2001』。ライム、レモン、グレープフルーツなどの柑橘系の香り、ネクタリンやハニーデュー・メロンを思わせる凝縮した果実味、フレッシュな後味のオフ・ドライスタイルのワインです。貴腐葡萄を少し混ぜているので、味にとても厚みがあるのが特徴です。もちろん今飲んででも美味しいのですが、2〜3年後さらに美味しく頂けるワインです。このワインとても人気があつて現在入手困難です。



リースリングは初心者の方の飲むワイン、砂糖水みたい？なんて思っていた方は、ドライやオフ・ドライ、ミティアム・ドライタイプのリースリングを試してみてください。リースリングの芸達者さに驚くこと間違いなしです。



ワインテイスティングのお知らせ

10月31日(木曜日)6:30PMより、
Village WineryとE Cube共同主催による
第4回ワインテイスティングを行います。
今月紹介した三本のリースリングと、
とても評価の高いFROMM WINERYの
赤ワインのテイスティングを
してみましょう。
先着20名様まで予約を受け付けます。
参加費は25ドル。お申し込みは
Village Winery(Tel 09-638-9780)まで



エレガントなフレンチスタイルのオリジナルブランド、ウインドミルロード

ニュージーランドワインを豊富に品揃えしている
日本に宅配サービスも受け付けています……

Add : 417 Mt. Eden Road Mt. Eden, Auckland Tel : +64-9-638-9780 Fax : +64-9-638-9782
Email: winevill@ihug.co.nz Web: www.villagewinery.co.nz