

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.6 SPARKLING WINE スパークリングワイン

これからのホリデー・シーズン、飲む機会の増えるのが発泡酒。
この発泡酒の最も有名なのがフランスのシャンパンですが、世界中で色んな発泡酒が造られていて、その地方・国によって呼び方が違います。例えば、ニュージーランドやアメリカ等の英語圏ではスパークリング・ワイン、スペインではカヴァ、イタリアではスプマンテ、ドイツではセクトもしくはシャウム・ヴァインと言った具合です。今から100年以上も前、1891年のマドリッド協定で「フランスのシャンパーニュ地方で決められた製法・ぶどう品種で造られた発泡酒しかシャンパンと名乗れない」という決まりが出来たため、シャンパン以外のフランスの発泡酒はヴァン・ムース(泡のワイン)と呼ばれています。

ニュージーランドには伝統的なシャンパン方式で造られた本格的なスパークリング・ワインがたくさんあります。
さてこのシャンパン方式(瓶内二次発酵)とは、まず辛口の白ワインをつくり、これに適当な量の糖分と酵母の混合液を再添加してびん詰、王冠で打栓してセラーに置きます。糖分と酵母が起きますから、びんの中で再度アルコール発酵が起き、炭酸ガスが発生し発泡性のワインが出来上がります。働き終えた酵母が濃となつてびんの側面に溜まるのですが、この濃とともに熟成させることによって酵母の分解作用で濃となつたうまみがワインに戻ってきます。この状態で最低15ヶ月、良い物は5~7年セラーで熟成の時を経るのです。びんの中に残っている酵母の濃を取り除くため、びんを下に向けて専用の台に並べます。5~6週間にあたり毎日びんを180度回転させながら同時にボトルを立てていき、濃を瓶口に集めます。このびんの口部分を-20度の冷却液に浸して、溜まった濃を凍らせ、栓を外すと内部の圧力で濃だけが飛び出します、これをデゴルジュマン(濃抜き)と呼びます。目減りした分を同じワインと砂糖を混ぜた甘味調整のためのリキコールで補い、コルクを打って針金で固定します。

この製法を最初に考え出したのが、かの修道僧ドン・ペリーエモンだと言われています!!
最近では、ペースワインに密封タンクの中で炭酸ガスを封入するという、安上がりな方法も考え出されていますが、泡が大きい・すぐに消えてしまふ等、一見してその違いが分かります。

使用するぶどうの品種は基本的に3種類。黒ぶどうピノ・ノワール、同じく黒ぶどうピノ・ムニエ、白ぶどうシャルドネ。黒ぶどうから不思議に感じられるかもしれないが、ぶどうの果肉と果汁は白く、色素のあるのは果皮だけなので、ぶどうの皮の色がつかないように搾って造られます。通常これらをブレンドしますが、黒ぶどうの比率が高ければコクのあるしつかりとしたものとなり、逆に白ぶどうの比率



TERRACE ROAD

Terrace Road Classic Brut \$19
Cellier Le Brunが造るりんごや柑橘系の味がするとてもフレッシュなワイン。スパークリング・ワインは食前酒からデザートまで幅広く楽しめる唯一のワインと言われています。料理にも合わせやすい、特に和食との相性は最高。特別の機会だけじゃなく、もっと気軽に楽しんでみて下さい。とにかく、シャンパンや良いスパークリング・ワインは楽しい飲み物です。泡が気を引き立てるといふか、飲んで陽気にならない人はいないんじゃないかな。



PELORUS NV

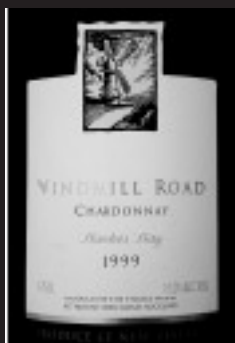
CLOUDY BAYのThe Pelorus NV \$42
36% The Pelorus 1668 \$42
NVは黒パンのような香ばしさ、特徴のリッチなワイン。'98はチェリーやイチゴ、そしてかすかにクレームの香のする、まろやかで後味の長いワイン。暑く乾いた夏がこの複雑で深い味わいのワインを造り上げています。

今我が家のハウス・ワインのようになっているのが
MORTON ESTATEの1992 RD
(Recently Disgorged) \$38
熟成期間は長いが出荷間近にデゴルジュマンされているので、まろやかで深みのある味わいのなかに新鮮さを残した素晴らしいワインです。モエ・エ・シャンドンと比べても決して引けを取らないと思います。空港や免税店でもよく見かけるこのワイン、ニュージーランド国内では品薄になって来ているので、見つけたら即買い!!



MORTON ESTATE

景気良くほとんど毎日飲んだお陰でもう5本しか残っていませんが、新しいモエ・エ・セラーの中でデゴルジュマンを待っています。2003年のリリースまでNZに代わって私をしあわせな気持ちにしてくれているバブリーを紹介しましょう。全てシャンパン方式で造られたものです。
私は自他共に認める大のバブリー(泡もの)ファン、日本ではバブルもはじけてしまった1996年、ホークスバレイのワインメーカーにモエ・エ・セラーという自分の名前を付けたスパークリング・ワインを造ってもらいました。ブランド・ノワールのこのワインは2000年のイースター・ワイン・ショーで銀メダルを獲得、景気良くほとんど毎日飲んだお陰でもう5本しか残っていませんが、新しいモエ・エ・セラーの中でデゴルジュマンを待っています。2003年のリリースまでNZに代わって私をしあわせな気持ちにしてくれているバブリーを紹介しましょう。全てシャンパン方式で造られたものです。



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