

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.3 シラー&シラーズ

SYRAHとSHIRAZは同じもの？！
ハイ、結論から言つとシラーとシラーズは同じかどうかの品種です。

シラーはベルシャ(現在のイラン)にあるSEIRANという都市の近くからフランスのローヌ地方に持ち込まれたと言われているのですが、最近の調査でフランスが起源であることが証明されました。オーストラリアでシラーズと呼ばれているのはSEIRANという都市が由来のようです。

このぶどうを使った世界的に有名なワインと言えば、ローヌ地方を代表するエルミタージュとオーストラリアを代表するペンフォールドのグランジユがあります。

呼び方は少し違っていてもどちらも同じぶどうの品種、しかしそれぞれの味は名前以上に違いがあるので

黒に近い深い赤紫色をしたタンニン(強いこのワイン、どちらもブラック・ペリ、ブラック・カレント、プラムといったフルーツの味と香りがします)

ですがフランスのものが黒コショウやクロブタ、月桂樹、甘草といったスパイスのしつかりしているのに比べ、オーストラリアのものはチョコレート(の香り)がする甘味の特徴です。ニュージーランドではフランスと同じSHIRAZ(SYRAH)シラーと言う呼び方をし、スタイルもフランスのものに似ています。

先月オークランドで行われたNZワインショーで素晴らしいシラーに出会いました。

マーティンボロの新しいワイナリーSCHUBERT(シュベルト)の2000SYRAHです。ホークスベールのぶどうを使って造られたこのワインの特徴は、ブラックベリー、ブラックカレント、プラムといったフ



シラーズのみならず、ピノ・ノアールもトライしてください。

ルーツの後
に甘草、クロ
ーブ、ペッパ
ー等のほど
よいスパイ
スを感じる
とても複雑
で、余韻の長いワインです。タンニンはソフトで今飲んでいてもおいしいのですが、5〜10年後にどうなっているのが楽しみなワインです。



このラベルは絶対に買い!

ワインテイスティングのお知らせ

9月26日(木曜日) 6:30PMより、
Village WineryとE Cube共同主催による
第2回ワインテイスティングを行います。
今月はフランス、オーストラリア、ニュージーランドのシラーの飲み比べと、シラー以外の
シュベルトのワインも
テイスティングしてみましょう。
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

SCHUBERTのワインメーカーは若きドイツ人オーナー・SCHUBERTと日本人の楠田浩之さん、楠田さんは慶応大学の法学部を卒業後、富士通、在シドニー日本総領事館にそれぞれ4年勤務、一年の研修を経てドイツのガイゼンハイム大学で4年間ブドウ栽培とワイン学を学び、2001年の6月からご家族と共にマーティンボロに住んで、ワイン造りに情熱を注いでいます。

1998年に設立されたこのワイナリーのぶどう園の75%を占めるピノ・ノワールのファースト・ヴィンテージは2001年、今年の暮れにはリリースの予定だそうです。こんな素晴らしいシラーを造りだす彼らが勝負をかけたと言うピノ・ノワール、オンロシイ!!
ワクワクドキドキしながら待ちましょう。



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