

ワインと食とSakeと

Vinothèque 6
2006 #319
The Monthly Magazine of Wine, Food and Sake

ヴァイノテーク

飛躍するニュージーランドワイン

その最新

ピー・プリムール2005

の余種を啖く

ドイツから夢の実現のために
シューベルト Schubert

マーティンボロにはパイオニアに続くパリサーなどの1980年代のワイナリー創業の第二波、さらに1990年代に新しいワイナリーの波があった。その中に、ドイツからはるばるとやってきたカイ・シューベルトとパートナーのマリオン・ダイムリングがいる。

シューベルトはドイツのガイゼンハイムで醸造と葡萄栽培を学んだ後、ベルンカステルにあるドクター・ローゼン・エステートで働き、世界を飛び回るエルンスト・ローゼンに刺激され、ドイツから外の世界へと旅立つことを決めた。オレゴンや南アフリカのワイナリーで研修を積んだが、自分のワイナリーをもつ夢が膨れ上がり、とくにふたりが大好きだというピノ・ノワールの作れる土地を探した結

果、マーティンボロに的を絞った。1998年にアタランギのすぐそば、道を渡った場所にあった葡萄畑1.4ヘクタールを購入、ここに自宅とセラー・ドアをもった。畑には前オーナーによって1989年に植えられたシラー、メルロ、シャルドネ、ミュラー・トゥルガウが栽培されていた。同じ年、さらにイースト・タラタヒのデーキングズ・ロードにある40ヘクタールの土地を購入し、翌春から植え付けを行い、現在12ヘクタールに75パーセントがピノ・ノワール、残りがカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラー、ピノ・グリ、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランを栽培する。

1999年に植え付けた葡萄が育つまでは、とホークス・ベイの知り合いの葡萄畑から葡萄を購入、ワインを造ってきた。2002年以降はソーヴィニヨン・ブラン以外のワインはマーティンボロの葡萄から造れるようになった。ピノ・ノワールの初ヴィンテージは2001で発売は2003年に開始された。

シューベルトのピノ・ノワール2004は赤いベリー類のニュアンスがあり、それに新樽の風味が重なる。

「小粒で果皮の厚いデジジョン・クローンから

造られるため、新樽を使うことができる」といい、新樽の割合は75パーセントで、樽熟成期間は16カ月。

やはりガイゼンハイム卒のワインメーカーであるパートナーの名前から名付けられたリオンズ・ヴィンヤード表示のピノ・ノワールはエーベルとポマルのクローンから造られていて、同じヴィンテージ2004のワインは果味が前面にあるスタイル。こちらは新樽率70パーセント、15カ月とそれぞれの割合が前者に比べて少しだけ控えめだ。

ピノ・ノワールの扱いはほかのどのワイナリーよりもドイツ的かもしれない。つまり、かなりの注意が払われているようだ。摘み取りに葡萄を入れる収穫箱は小さいが、上の箱葡萄が押しつぶされないように箱を満たずにワイナリーに運ぶ。また、除梗後、そのままステンレスの容器に入れ、それを吊上げ、ステンレスの開放タンクへと中身の葡萄を空けるなどポンプの使用を廃している。

シャルドネ、ピノ・グリ、ミュラー・トゥルガウのユニークなブレンドから造られるトリビニコは日本でも人気だ。

ピノ・ノワールを追ってマーティンボロに的を絞ったカイ・シューベルト氏とマリオン・ダイムリングさん。

