

はまっちゃいました! ニューージーランド。

E CUBE

イーキューブ

October 2002 Vol.9 Free Magazine

English / Entertainment / Everyday

ENGLISH

生

ニューージーランドワインの

Only One & Number One

ニュー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まだ知られていないニュー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 SHIRAZは同じもの? ハイ、結論から言うとシラーとシラーズは同じ品種です。

シラーはベルシャ(現在のイラン)にあるのシラ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SYRAH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メルロー、ブルゴーニュのグランドクリュがあります。

呼び方は少し違っていますがどちらも同じぶどうの品種、しかしそれぞれの味わいは名前の以上に違いがあるのです。

黒に近い深い赤紫色をしたタンニンの強いこのワイン、どちらもブラックベリー、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が、フランスのものが黒コショウやクローブ、タイム、月桂樹、甘草といったスパイスのしっ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ような香りがする特徴です。ニューージーランドではフランスと同じのシラー(SYRAH)とシラーズ(SYRAH)という呼び方をし、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のSCHUBERT(シュベルト)の2000 SYRAHです。ホークスベイト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、プラムといったフルーツの



シラーズのみならず、ピノ・ノールもトライしてください。

ルーツの後に甘草、クローブ、ペッパー等のほよいスパイスを感じるとも複雑で、余韻の長いワインです。タンニンはソフトで今飲んでもと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。

SCHUBERTのワインメーカーは若きドイツ人オ

ナーケル 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・ノール、オンロシイ!! ワクワクドキドキしながら待ちましよう。

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3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

2000
SYRAH

NEW ZEALAND

このラベルは絶対買い!