



オーストラリア本土とは気候・風土が異なるタスマニア。スパークリングやピノ・ノワールで有名ですが、冷涼気候が育んだ海の幸、山の幸の宝庫でもあります。今年の夏にヴィレッジ・セラーズも参画した、「タスマニアン・ワイン&オイスター」プロモーションでは、タスマニアのワインと食のマリアージュが好評でした。タスマニアが今、注目です！



タスマニアって、どんなところなのでしょう。複数の人に尋ねると、「自然が豊富」、「サーモンやオイスターなどの魚介類」、「ビーフ」、「現地固有の動物(タスマニア・デビル)」、「行ったことが無いから分からない」、「どこ?」、「オーストラリアなの?」と、このような答えが返ってきます。

ここで、簡単にタスマニアに関して説明します。

タスマニアの地理と気候

タスマニアはオーストラリア南部のリンゴの形をした人口50万人ほどの、面積は北海道よりやや小さい島です。(何でもかきオーストラリアに、日本と比較して小さいことがあるのは嬉しい)

タスマニアの気候の特徴は、西部は降水量が多く、東部は乾燥しています。クレイドル・マウンテンのあるタスマニア原生林は島の1/3の面積を有し、世界遺産に登録されています。また、離島のキング・アイランドは酪農の島として有名であり、欧州にも負けないレベルのナチュラルチーズも作り、牛肉も最高品質です。

タスマニアのワイン産業

ワイン産業に関しては、オーストラリアの開拓者達が入植当時に栽培を始めた2番目に古い産地でもあります。実際にビジネスとしてのブドウ栽培やワイン醸造が開始されたのは、1970年代からと歴史は浅いですが、それ故、本土のように樹齢が100年を越すようなブドウ樹の存在は耳にしたことが無いですが、冷涼な気候が今後オーストラリアの新しいワイン・ビジネスの発展には不可欠な土地と言えます。生産量はオーストラリア全体の1%程度と極めて少量ですが、冷涼なワイン産地から、エレガントで品種個性豊かなワインを生み出します。ワイナリーは南部ホバート周辺と北部ローンセストン周辺テイマー・ヴァレー、パイパース・ヴァレーが主な産地です。また、この数年前からイーストコーストにも数百ヘクタール規模でブドウ畑が開墾されています。



この冷涼な気候を利用して、スパークリングワインの品質はとて高く、また、欧州北部でもみられるリースリング、ゲヴェルツトラミナー、ピノ・グリーなども幅広く栽培されています。弊社の扱う2つの生産者テイマー・リッジとパイパース・ブルック(ナインス・アイランド)はいずれも北部にあり、タスマニアの中では大手に分類(5万~10万ダース/年産)される規模になります。

タスマニアン・オイスター

また、タスマニアは、オイスターでも有名で、本年初めてヴィレッジ・セラーズは他社との共同プロモーションを開催しました。実際に

参加下さった飲食店は東京を中心に数企業の約25店舗になります。これは、オーストラリア大使館が本年3月にタスマニア産オイスターとワインのセミナーを有名飲食店のシェフ及びソムリエを対象に開催し、タスマニア食材の品質の高さ知ってもらいました。やはり世界一レベルで水が綺麗で、ミネラルが豊富であることがタスマニア・オイスターを最高のものに育ててくれます。「海を育てるには山を育てる」とよく聞く言葉ですが、タスマニア島の豊富な雨量と化学汚染されていない大地がなによりの宝です。

そのような土地ですから、ワインだって不味い筈はありません。昨今、エレガント、フィネス、ピュアな果実を求める世界のワイン愛好家には、もってこいのワインです。一つ驚きは、フレッシュ・オイスター(非加熱)とピノ・ノワールの相性の良さでした。

最後に、タスマニアには、世界を代表する栽培コンサルタントであるリチャード・スマート氏(スマート・ダイソン仕立て法開発者)がいます。本年9月には、都内でセミナーを行い、タスマニアの栽培は世界レベルを立証してくれました。

オイスターとワインの共同プロモーションは終了しましたが、是非まだの方も、既に飲んだことのある方ももう一度タスマニア・テイストをこの年末年始に味わってみませんか。

営業部 波木居 恵一



#7223

Tamar Ridge TRV
Tasmania Sparkling

テイマー・リッジ・TRV・
タスマニア・スパークリング '06

産地:タスマニア州テイマー・ヴァレー、
スタイル:発泡白・辛口・中



瓶内二次発酵をした後、18ヶ月間澱と寝かせリリースしたプレミアム・スパークリング。青リンゴ、レモンなどのさわやかな果実の香りに細かな泡。優しい印象のスパークリング・ワイン。シャルドネ68%、ピノ・ノワール32%。

希望小売価格 **¥3,500**(税別)