「風」が育むオーストラリア・ワイン

オーストラリア と ワインのイメージ

オーストラリアは、日本人にとって原材料の輸出国ではあるが、文化の発信国ではなかった。日本人が漠然と持つオーストラリアのイメージは、豊かな自然、豊富な地下資源、広大な農地に広がる小麦畑、そして、大牧場に散在する羊の群れなど、広大な暑い大陸が一般的だ。オーストラリア自体、歴史的にコモンウエルス（英連邦）のメンバーとして、英国への帰属感が強く、アジアには疎遠だったことも一因だろう。しかし、1973年に英国がEUに加盟すると、オーストラリアは「脱イギリス」と「アジア接近」が加速していく。（＊）

一方、日本におけるオーストラリア・ワインの販促は、1985年に発生したオーストリア（オーストラリアではない）・ワインのジエチレングリコール混入が「毒入りワイン」として大問題となったトバッチリを受けて大きく後退した。オーストラリア・ワインは、南オーストラリア州のリヴァーランドやニュー・サウス・ウェールズ州のリヴェリナが代表する広大なブドウ畑、工場のように連立する巨大ステンレスタンク群など、太陽の溢れる国での大量生産ワインというイメージが定着し、それ以上には深まらなかった。他の国と同じように、オーストラリアも産地によって気候風土が異なり、味わいやスタイルが違うワインができるという事実が早い段階で日本に伝わらなかったのは、オーストラリア・ワインにとっても日本のワイン愛好家にとっても残念なことだった。

オーストラリアのワイン産地

オーストラリアは、実際の面積でみればヨーロッパがすっぽり入っても余りあるほど広大な大陸で、シドニーのある東海岸からパースのある西海岸までは、ロンドンからモスクワよりも離れている。多種多様の産地があり、「オーストラリア・ワイン」と ひとくくりに 話すには無理がある。しかし、多くの産地は、大陸の南側に点在し、南極大陸の周りを西から東に向かって流れる「南極環流」（Antarctic Circumpolar Current）を擁する南極海から吹く風の影響を少なからず受ける。

海の影響が強いオーストラリアの産地を比較して、最も対照的なのは、南オーストラリアと西オーストラリアだろう。南オーストラリアでは、最初の移民が入植した1830年代から州都アデレードの周りにブドウ栽培が始まり、ヨーロッパの伝統的醸造技術とブドウ品種がその後の発展と躍進を支えてきた。ヴィクトリアで蔓延したブドウの根に巣食いブドウを枯らすフィロキセラ（ブドウネアブラムシ）の進入を阻止できたので、バロッサなどでは世界最古のブドウが残存し、未だに実をつけている。

一方、西オーストラリアは、科学的調査に基づき開発された若い生産地と言える。1930年代からパース北のスワン・ヴァレーではテーブル・ワインが造られるようになるが、1965年に大きな転機が訪れる。緻密な気候データの分析とブドウ栽培の関連を網羅したグラッドストーンズ・レポートが、当時無名だったマーガレット・リヴァーが気候の類似性からボルドーに匹敵するようなワイン産地になる可能性を指摘したのだった。

＜西オーストラリア＞　モスウッド、ルーウィンなどのあるマーガレット・リヴァーは、三方を海に囲まれた典型的な海洋性気候の産地だ。南極からの寒流とインド洋からの暖流がぶつかり、海水の温度は年間を通して変化が少なく、昼夜の気温差や季節間の気温差が比較的小さい。海風の影響で上質ワインを造るのに必要な冷涼さが確保されている。年間を通して日照が安定し、年間降雨量の75%は冬季に降るので収穫期の大雨の危険が少ない。カベルネ・ソーヴィニョン、メルロ、セミヨン、ソーヴィニョン・ブランなど、赤も白もすばらしいボルドー品種ができると共に、クリーミーで長熟な上質シャルドネの産地でもある。

その後生まれた新しい産地、100ｋｍほど内陸に入ったペンバートンも海からの風が冷気をもたらす。また、グレート・サザンの内陸部、フランクランド・リヴァー地区も、大陸内部の砂漠が熱せられ上昇気流がおきると、海からの冷たい風がフランクランド川沿いに吸い込まれて、谷あいに冷気を送り込む。スラクチャーがしっかりしたリースリングと冷涼地特有のペパリーなシラーズが共にできる産地のひとつだ。

＜南オーストラリア＞　南オーストラリアは、一般的には暑くて乾燥しているが、海の近くや標高の高い所は涼しい。山と谷が複雑に交差し、起伏に富んだ美しい産地 バロッサ・ヴァレーは、かなり暖かい産地と思われているが、実際は低地はやや温暖、標高の高い所は比較的冷涼だ。ピーター・レーマン氏がどんな品種でもできる産地と言う所以である。ダーレンベルグが100年前からブドウ栽培を始めたマクラーレン・ヴェイルは、温暖な地中海性気候だが、日中の熱気がセント・ヴィンセント湾からの海風で冷やされ午後には気温が下がるため、酸とタンニンのバランスがよいシラーズやグルナッシュなど濃厚な風味の赤、力強い白ができる。

一方、内陸にあるクレア・ヴァレーも温暖ではあるが、セント・ヴィンセント湾から吹く南西の風が冷気を運び込み、グロセットのように標高300-550mにある畑からはリースリングのようなデリケートな白と芳醇な赤ワインという対照的なワインを造り出している 。

ボーエンやバルネイヴスのあるクナワラは、標高が最も高いところでも60mにも満たない平地で、海岸線から60ｋｍほど内陸だが海洋性気候が顕著な産地だ。気象条件からはボルドーに近く、夏は曇り乾燥して涼しいのでブドウは完璧な状態で熟す。

風のおかげです。

このように、南の海岸に近い産地では、午後になると海から冷気をともなう風が吹き込み、昼の気温が押し下げられる。また、南半球ではロアリング・フォーティーズー（吠える40度）と呼ばれる南緯40度圏を西から東に吹く湿気を持った貿易風は、夏にはその軌道が南に下がるが、冬には北上する。そのため、雨はほとんど冬に降ることになり、収穫期の雨の心配が少ないことも風のおかげと言える。

産地ごとのデータをまとめた表は、http://www.village-cellars.co.jp/pdf/news/data_aus_regions.pdf 参照。
産地地図は、P.53参照。

（＊）国歌についての国民投票で、今の「アドヴァンス・オーストラリア・フェア」（前進せよ、うるわしのオーストラリア）が、当時の「ゴッド・セイヴ・ザ・ウイーン一女王陛下万歳」を大きく上回ったのも1974年だった。

参考文献：
スーザン・キーヴィル著「世界のワイン」新樹社
「ワインオーストラリア」ウエブサイト
http://www.wineaustralia.com/australia

＊価格はすべて消費税別の金額；容量は別途記載のあるもの以外は 750ml; 商品とヴィンテージの間にある “S” はスクリューキャップ使用です。