

2014年ニュージーランド訪問記

ヴィレッジ・セラーズ2013年ニュージーランド・ワイン・プロモーション参加者数名の方々と3月25日から31日まで、ニュージーランドを訪れました。今年はヴィンテージの開始が早く、各地で収穫が始まっていました。今回はその中から、南島ワイパラのペガサス・ベイと北島マーティンボローのアタ・ランギ訪問の報告、どちらもニュージーランドを代表する家族経営プレミアム生産者です。

ワイパラ：ペガサス・ベイ

成田空港から南島のクライストチャーチへ直行便で約10時間、最初に訪問した産地ワイパラは、主にピノ・ノワールやリースリングの栽培が盛んです。ここでも、春の開花が早かったため、例年に比べ全体的に2週間ほどヴィンテージが早かったそうです。

ニュージーランドのブドウ畑では鳥の害がとて



ペガサス・ベイのエステート・ヴィンヤード

被害、鳥の進入を防ぎます。写真(左下)は、畝ごとにグレープゾーンを覆うやり方ですが、畑全体にネットをかける方法もあります。手間やコストの掛かる仕事ではありますが、鳥に食べられるだけではなく、くちばしで突かれたブドウは腐敗して、良質のワインを造るうえで悪要因となるので、健全なブドウを摘む必要手段となっています。

ペガサス・ベイは、リースリングの遅摘みが特徴で、年によっては100%貴腐菌が付着するまで待つことがあり、その場合、収穫時期は6月、つまり初冬になりますので鳥との争いは大変なようです。

マーティンボロー：アタ・ランギ

世界的な名声を誇るアタ・ランギではすでにピノ・ノワールの収穫はほぼ終え、発酵が始まっている場面に遭遇できました。おもしろかったのは、ワイナリーでは発酵タンクに「ジュリアン」とか「ジェーン」とかの名前が付いていることです。いつも同じ人の名前のタンクが良いワインを造る訳ではなさそうですが、とても愛嬌があって楽しみ(親しみ?)を覚えます。

ワイン・メーカーのヘレン・マスターズが、「みんなパンチダウン(ピジャージュ)してみる?」と言い、訪問者全員がワイン造りを体験することが出来ました。これが、意外と大変な重労働で、発酵層の上部に浮いているブドウの果皮は人が乗っても潰れないほどの硬さで、相当腰を



アタ・ランギのワイナリーとヘレン・マスターズ(右)

入れないと作業は進みません。我々不慣れな旅行者は、ものの数分で腰痛になりそうな程でした。

*

今回訪問したワイン生産者は、全部で9社、今回はツアーのほんの一部をお伝えしただけです。しかし、どの生産者も、その土地の栽培環境を考え、収穫されたブドウの個性を生かして、いかにブドウのピュアな味わいをワインとして表現するか、一生懸命取り組んでいる姿を見ることができました。普段の試飲では、このワインは美味しい、もしくは苦手と簡単に口にしてしまいます。しかし、収穫の様子を目で見て、肌で感じて、少しでも体で体験してみることで、また違ったワインの見方が出来るはずで、今回はそれを短い時間ではあったものの、感じる事ができたと思います。

波木居 恵一(ヴィレッジ・セラーズ)

来日生産者 ペガサス・ベイ&メイン・ディヴァイド

アタ・ランギ、フェルトン・ロードと並びニュージーランドを代表するプレミアム生産者ペガサス・ベイは、ワイパラ・ヴァレーの家族経営ワイナリー。ジェネラル・マネージャーとしてワイナリー・オペレーションから栽培家との交渉までを一手に引き受ける三男のポール・ドナルドソンが今年4月に来日。現地での最新情報を聞きました。

*

ペガサス・ベイの特徴は果実の凝縮感・酸味・量感の絶妙なバランスです。そのためには、ブドウを密植して成熟に時間をかけるなど、緻密な計算にもとづき細心の手間で栽培されます。これらの方針は、長期にわたり栽培指導をしてい

る契約農家のブドウで造る「メイン・ディヴァイド」レンジのワインにも共通しています。

その結果、彼らの収穫は周辺ワイナリーに比べかなり遅く、そのことが、雨や病気など予期せぬリスクを高めると契約農家は良い顔をせず、いきおいブドウの価格が上がります。

さらには、ワイパラ・ヴァレーのプレミアム産地としての知名度が上がると、大手企業によるブドウ買占めの危険性が高まることも考えられます。

ペガサス・ベイでは、今、生産量を増やす計画は

無いものの、将来のブドウの安定供給を目指し、近くに新たに土地を購入、自社の畑を造る計画があるとのことでした。



ドナルドソン・ファミリー。写真右がポール。



Visit to New Zealand 2014

I visited New Zealand from March 25 to 31, travelling with the winners of the Village Cellars 2013 New Zealand Wine promotion. This year in New Zealand the vintage started early, and when we arrived harvest had already begun. Among the wineries we visited were Ata Rangi, in Martinborough in the North Island and Pegasus Bay in Waipara in the South Island, both of which are family-run premium producers.

Pegasus Bay, Waipara

We visited Waipara first, taking a direct flight from Narita to Christchurch in the South Island which took approximately 10 hours, and then driving to Waipara, a wine region known for its Riesling and Pinot Noir. As a result of early flowering in spring, the whole vintage was about two weeks earlier than normal.



Bird nets in the Pegasus Bay vineyard

Because damage by birds is a serious problem in New Zealand vineyards, as the grapes begin to ripen they are covered with bird nets to stop the birds getting to the fruit. The photo shows the bird nets covering individual rows, but they also have a way of covering an entire vineyard. It is time-consuming and costly work, but is essential to ensuring good quality fruit essential for creating premium wines.

At Pegasus Bay the work keeping the birds away continues after the normal harvest has finished, as they leave some of the Riesling hanging for an extended period to develop noble rot before picking in June, which is early winter in Waipara.

Ata Rangi, Martinborough

By the time we reached Martinborough we were able to see the finish of the Pinot Noir picking, and fermentation being started for their world famous Pinot Noir. What I found interesting in the winery was names like 'Julian' and 'Jane' written on individual fermentation tanks. Although the same tank doesn't always produce the best wine in successive years, it's a nice idea to personalize the process.

Winemaker Helen Masters asked us, "Does everyone want to try punching down? Go on try it – punch!" While it was great to participate in the actual winemaking, it



Helen Masters at Ata Rangi winery watching a VC visitor punch down

was surprisingly hard work to push down the cap of grape skins on top of the fermentation – even with my full weight I couldn't break the hard cap on top. Our inexperience showed, and it only took a few minutes for our lower back muscles to start feeling sore.

*

Though I have only talked about two wineries, all up we visited nine wine producers on this trip. Of special note was that at each winery we visited, they are always thinking about their unique terroir and fruit, and how to express this in the wine. In a normal wine tasting we say this a 'good wine' or this is 'so-so', but after seeing the harvest and feeling close to the winemakers' experience, we can taste the wines from a different point of view.

Keiichi Hagii (Village Cellars)



Winemaker visits: Pegasus Bay and Main Divide

Along with Ata Rangi and Felton Road, another premium New Zealand wine producer is Pegasus Bay, a family-run winery in the Waipara Valley. Paul Donaldson, the third son of founders Ivan and Christine Donaldson, visited us in Japan in April this year. As general manager, he is in charge of everything from negotiating with grape growers to winery operations, and was well-placed to give us the latest information on Waipara.

Pegasus Bay wines are notable for their concentrated fruit flavours, acid, body and great balance. They achieve this in the vineyard, with high density planting so

that the fruit takes longer to ripen, and calculate the growing time very carefully. It is a long-term approach to viticulture that they also ask their contract growers for Main Divide to follow. As a result, their harvest timing is much later than other wineries, so they run a higher risk of rain and disease – which contract growers don't like to take on, which pushes up the price of grapes.

At the same time, Waipara Valley is becoming increasingly well-known as a premium wine-growing region, and they worry that in the future large producers will begin buying all the harvest. To counter

this, though they have no plans to increase production, they are expanding planting of their own vineyards to guarantee their long-term grape supply.



The Donaldson family (Paul: Right)