



オーストラリア・ワイン 多様性の宝庫 ヴィクトリア

オーストラリア大陸の最南東に位置するヴィクトリア州は、他の州ほどの面積はありませんが、多様性に溢れたワイン産地で、現在は21のサブ・リージョンが認められており、約820の生産者がワインを造っています。そのほとんどが年間生産量2万ダース以下の小規模ワイナリーですが、彼らの生産量が州全体の生産量の80%近くを占めます。

最も大きな産地はヴィクトリア北西部とニュー・サウス・ウェールズにまたがるマレー・ダーリング地域です。全長2,575kmにわたるマレー河流域は、灌漑により1888年からブドウ栽培が始まりました。夏場には40°C以上になる内陸部ミルジュラを中心に、大手ワイン会社が早くから進出しましたが、近年では栽培・醸造技術の向上により、高品質ワインが生産されています。

その他、温暖な北東部ラザグレンで造られる世界水準の酒精強化ワイン、大分水嶺南端にあたる冷涼地グラントピアやピレネーなど中央ヴィクトリアのスペイシーなシラーズ、南極海の冷涼な風に大きく影響されるモーニングトン・ペニンシュラ、ジーロング、ギブスランドのピノ・ノワール、クラシックなヤラ・ヴァレーのワイン・スタイルなど、個性豊かなプレミアム産地が揃っています。

ヴィクトリアのワイン産業も、他のオーストラリア・ワイン産地同様、何度も繁栄と衰退を繰り返しました。19世紀の始めに英国やスイスの資産家により始められたブドウ栽培は、ゴールドラッシュと共に発展していきますが、1875年にジーロングから始まったフィロキセラにより、ほとんどの産地でブドウ畠が消滅してしまいます。1880年代に新たな産地で栽培が始まりますが、再び活発な胎動が始まるのは1960年代に入ってからでした。

その中から、気候風土、歴史が異なる典型的な産地をピックアップしてみました。キーワードは、「多样性とエレガанс」です。

ヤラ・ヴァレー (Yarra Valley)

州都メルボルンから北東45kmに位置し、ヤラ川流域とその周辺に畠が広がるヤラ・ヴァレーは、ヴィクトリア州で最初にブドウが植えられた産地です。ヴィクトリアの産地の例外に漏れず、19世紀後半にフィロキセラによる致命的被害を受け、ワイン造りが再開されるのは1960年代に入ってからです。

内陸の標高の高いアッパー・ヤラ、海側に近く標高の低いローワー・ヤラの2つのサブ・リージョンに分けられ、涼しいローワーではブルゴーニュ品種が、温暖なアッパーでは主にシラーズとボルドー品種が植えられています。地形や微気候を見極めることにより幅広い品種が造れること、また州都メルボルンという洗練された市場が近くにあったことが成功の秘訣と言われています。

イエリング・ステーションは、1837年にヤラ・ヴァレーに最初にブドウを植えた、ヴィクトリア州におけるパイオニア。ヤラ・ヴァレーのほぼ中心地に拠点を置き、1996年にワイナリーがラスボーン・ファミリーの手にわたってから畠が拡張され、現在ヤラ・ヴァレーの5地区に計109haの畠を所有し、地域を代表するワイナリーとなっています。



ゴルボーン・ヴァレー (Goulburn Valley)

ゴルボーンは、マレー河支流のゴルボーン川とそれに付随する湖沼周辺に広がるエリアです。内陸部の谷底地形となっているこの砂質土壤地は、地域一帯に湖やビラポン(三日月湖)が点在し、地上の気温と地熱の高まりを押し下げ、また、他の内陸地に見られる霜から産地を守っています。灌漑水に恵まれたゴルボーンでブドウの栽培が始まったのは1860年代。現在およそ15のワイナリーが存在し、シラーズを主力にマルサンヌ、ヴィオニエなどローヌ品種が盛んに栽培されています。

タービルクはゴルボーン・ヴァレーの南端に位置するナガンピー・レイクス地区に1860年に設立されたパイオニアで、畠には1860年代に植えられたシラーズの古木が現存し、今もそれらの樹からわずかな量のシラーズが造られています。またタービルクは、世界最大級のマルサンヌの栽培家および生産者でもあり、樹齢90年のマルサンヌの古木が現存しています。タービルクのマルサンヌは驚くほど長命です。タービルクの設立当初の古い木造建造物は現在、歴史文化財として残されています。



タービルクの旧醸造所

モーニングトン・ペニンシュラ (Mornington Peninsula)

メルボルンから車で1時間ほど南東に走ったポート・フィリップ湾沿いに突き出たモーニングトン半島は、ワイン産地としては小規模ながら、ワールドクラスのシャルドネとピノ・ノワールが生みだされます。

半島北部は比較的温暖で乾燥し、痩せた土壤で、中央部は丘陵地が続き、標高が高く、北部より気温は低く、玄武岩土壤が一帯に広がっています。一般に中央南部地域のピノ・ノワールにはチェリー、プラム、ラズベリーの赤い果実の風味があるのに対し、北部はダークフルーツの傾向があるといわれます。

ストニアは、1978年に南東端、メリックスに設立され、モーニングトン半島のワインをいち早く世界に知らしめたパイオニアです。海に面した畠には海から冷風が吹き抜け、中央南部一帯でもっとも冷涼で、生育シーズンがとりわけ長いことで知られ

ています。酸が豊富で、デリケートな果実味のシャルドネとピノ・ノワールは、モーニングトン半島ワインのトレードマークとされ、力強さと複雑さが合わったリザーヴ・ワインは長命で、この地域のポテンシャルの高さを知らしめています。

マセドン・レンジズ (Macedon Ranges)

メルボルンの北西約70kmに位置する、オーストラリア大陸の中でも極めて冷涼な産地です。ブドウ畠は多くがマセドン山脈の標高400~600mに位置しています。10月から4月までの積算温度が1000~1050と極めて低く、収穫時期がもっとも遅いことで知られます。

マセドン・レンジズでブドウ栽培が始まったのは1880年代半ば。冷涼気候はスパークリング・ワインの生産に最適とされ、オーストラリアを代表するスパークリング・ワイン、イエローグレン発祥の地でもあります。現在では、シャルドネ、ピノ・ノワール以外に、シラーズ、メルロ、カベルネなど、多様な品種を約130の小規模生産者が造っています。

カーリー・フラットは、ブルゴーニュ・ワインに魅了されたフィル・モラハンが、オーストラリアで最も冷涼な栽培地域を探し廻り、1991年にランスフィールドに設立しました。標高500mの火山性玄武岩土壤から生まれるシャルドネとピノ・ノワールは、きれいな酸味が広がり、果実の純粹さが美しく表現されています。現在、14haの畠から年産約5,000ダースのワインをリリースしています。



◆2009年に再び、ヤラ・ヴァレーでフィロキセラが発生し、同州政府の害虫隔離宣言により、ブドウの苗木、機械、設備などの移動が制限されました。

◆ストニアは毎年、著名ジャーナリストやマスター・オブ・ワイン、国内生産者を集めた「ストニア・インターナショナル・ピノ・ノワール・テイスティング」(SIPNOT)をシドニーとメルボルンで自社開催し、地元地域のブランド向上を推進しています。その他、モーニングトン半島では、毎年2月に同地域のピノ・ノワールの生産者を一同に集めた「モーニングトン・ペニンシュラ・ピノ・ノワール・セレブレーション」や、5月に冷涼地域のワインを集めたコンクール「クール・クライメット・ワインショー」を開催するなど、モーニングトン半島のユニーク性を世界に発信しています。

参考文献

- * スザン・キーヴィル著「世界のワイン」新樹社
- * ウィン・オーストラリア
<http://www.apluswines.com/en/wine-regions/victoria/>
- * Victoria State Department of Primary Industries
<http://www.dpi.vic.gov.au/home>
- * ワイン・ヤラ・ヴァレー
<http://www.wineyaravalley.com>
- * モーニングトン・ペニンシュラ・ヴィニュロン
<http://mpva.com.au>
- * ゴルボーン
<http://www.winediva.com.au/regions/goulburn-valley.asp>

ワイン詳細は、www.village-cellars.co.jpをご参照ください。