

ノムリエ・ワインスクール

オーストラリア、ニュージーランド

のワインの基礎と考え方

仙田巧



自己紹介

■ グループ内で自己紹介をしてください

- 名前
- 何をしているか
- どれくらいワインに詳しいか

■ 持ち時間：ひとり1分



自己紹介

- 名前：仙田 巧 （せんだ たくみ）
- 経歴：日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート・フードコーディネーター
- 酒販店勤務時ワインの知識が必須だったためしょうがなく勉強を始める。
- 嫌々だったもののワインの世界にハマり本格的に好きになる。独学で勉強を始めワインエキスパートを獲得する。
- メーカー初のマーチャンダイジング部隊に選ばれる。ワインが売れる売り場づくりを行う。
- 現在独立。ワインイベント・ショップ・料理教室を運営



ノムリエ・ワインスクールの目的

- 「今、この時」を楽しむ
 - 楽しい時間にすることを第一にしましょう
- ワイン仲間を作る
 - グループワークで仲間同士で議論します
- ワインの楽しみ方、考え方を知る
 - 知識だけではなく、考え方を知ることによって応用がききます
- ワインについて少し詳しくなる
 - 今日はオーストラリアとニュージーランドのワインです

本日の内容

- これだけ知っておけばOK。
オーストラリア、ニュージーランドの
ワインの基礎と考え方
- 産地と品種の違いと考え方
- ワイン5種類のテイスティング
(各国の代表的な品種とワイン)

※投影している資料はダウンロードのできるものでメモは不要です。

※前半の座学が終わってからワインのテイスティングをします。
それまで飲みたい気持ちを少し我慢してください！

オーストラリアのワインの 基礎と考え方



オーストラリア、ニュージーランドのワインについて
どんな印象がありますか？

グループで話しあってください。（3分）



オーストラリアワインの概要

- ワインの生産が行われているのは主に（南側）の地域
- 南オーストラリア州、ビクトリア州、ニュー・サウス・ウェールズ州の3州で生産量の（95）%を占める
- 西オーストラリア州は生産量は少ないものの、（高品質）ワインの産地として最近特に注目されている
- 国土の広さはヨーロッパ全体の約（7）割に相当するが、ワイン用ぶどうの栽培面積は（ボルドー）と同じくらい
- 上位22社でワイン生産の約（80）%を占める反面、中小や家族経営のワイナリーが増加している
- 本格的なワイン生産が始まったのは（19）世紀からで、ヨーロッパに比べるとワイン生産の歴史は浅い
- 国土が広いため、森林・牧場・畑の間に突如としてぶどう畑が現れるというのがオーストラリアのワイン産地の風景

スクリューキャップについて

オーストラリアとニュージーランドのワインの多くがスクリューキャップを採用しています。最初にスクリューキャップを採用したのが南オーストラリアの大手ワイナリーでした。

スクリューキャップの利点

- コルク臭の問題が発生しない
- 瓶を立てて長期保管が可能
- 湿度に影響されない
- 開けやすい
- 飲み残したワインも簡単に保存できる
- 熟成も進む



それでも多くのワインメーカーがコルク栓を使用するのはイメージと伝統が主な理由。

オーストラリアのぶどう品種

オーストラリアで開発された一部の品種を除き、すべてヨーロッパから移植されたもの

白ぶどう

シャルドネ

セミヨン

ソーヴィニオン・ブラン

マスカット・ゴールド・ブランコ

黒ぶどう

シラーズ

カベルネ・ソーヴィニオン

メルロー

ピノ・ノワール

グループワーク

グループで相談しながら、配布する地図の空欄に州と都市の名前を記入してください。

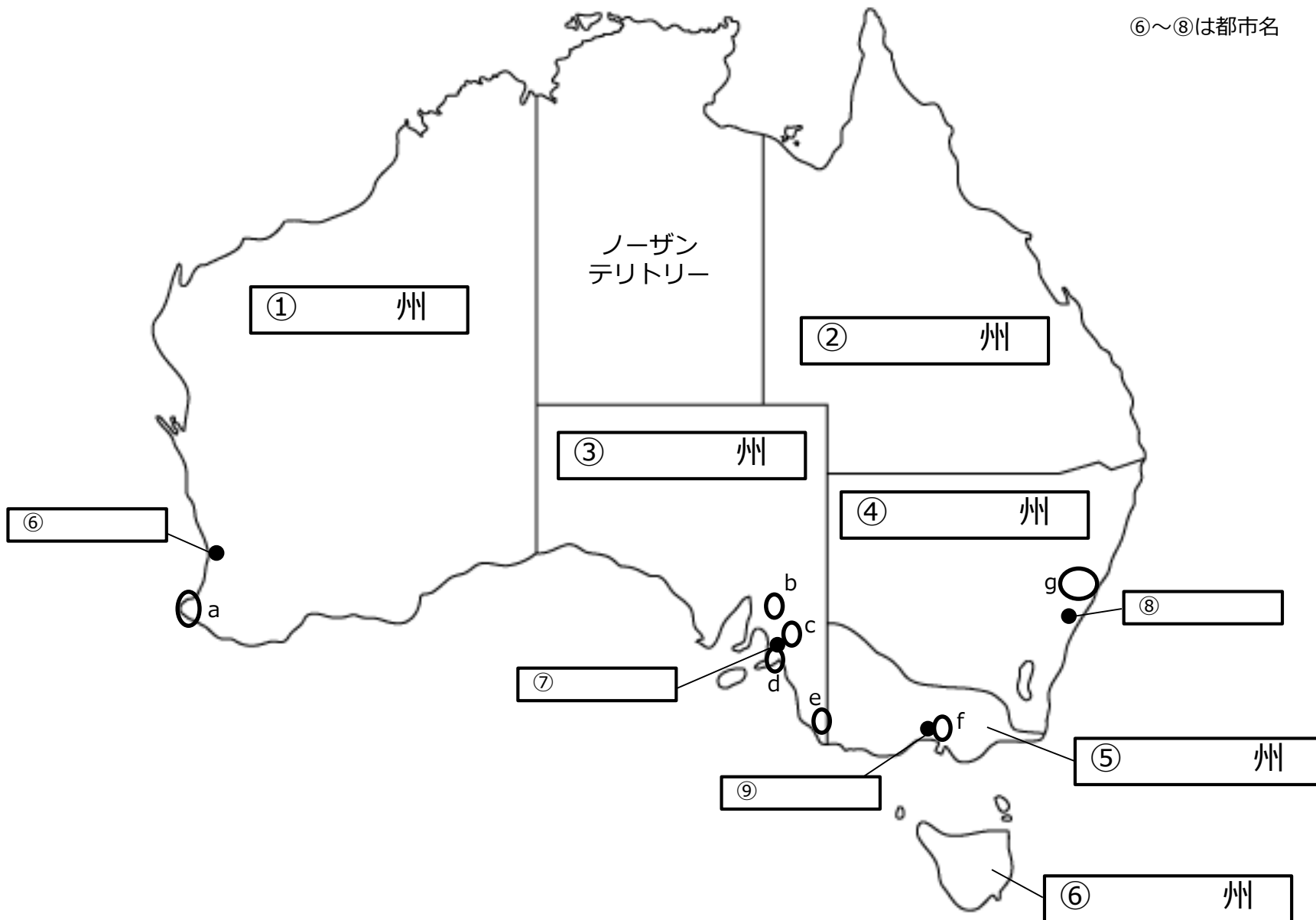
また、次の産地名に当てはまる場所を地図上のa~gの中から選んでください。

- マクラーレン・ヴェイル
- ハンター
- ヤラ・ヴァレー
- クナワラ
- マーガレット・リヴァー
- クレア・ヴァレー
- バロッサ・ヴァレー

グループのメンバーの知識とスマホを頼りに当てはめてみてください。ただし、詳しい人がすべて一人でやってしまわないようにお願いします。（10分）

オーストラリア ワインマップ

⑥～⑧は都市名



オーストラリア ワインマップ

ここで挙げた産地は主要なもののみで、
実際には60を超える産地名があります



各産地の特徴

a. マーガレット・リヴァー

力強さと上品さを持つカベルネ・ソーヴィニオンが特産

b. クレア・ヴァレー

オーストラリアで最も美しいワイン産地の一つとして挙げられる。

高品質のリースリングを生産することで有名。

c. バロッサ・ヴァレー

最も有名な産地の一つ。1842年まで遡る長い歴史を持つ。主要品種はシラーズ。

d. マクラーレン・ヴェイル

ワイン文化とビーチ特有のライフスタイルが融合し、食やワイン、芸術のるつぼとなっている。

各産地の特徴

a. クナワラ

オーストラリア最上級のカベルネ・ソーヴィニヨンの産地。

b. ヤラ・ヴァレー

オーストラリアで最高級のピノ・ノワールを生産する産地の一つ

c. ハンター

シドニーから車で3時間。オーストラリアで最も長い歴史を持つワイン産地。セミヨンやシャルドネが有名。

オーストラリアワインの考え方

- オーストラリアワインはフランスやイタリアのワインと異なり、あまり産地を全面に出した作り方や売り方をしていない。
- ぶどう品種を全面に出して売っている。
- まずは日本で多く流通している、主要品種である白のシャルドネや赤のシラーズの特徴を覚えるのが早い。
- 中小の生産者で特徴のあるワインやヨーロッパのワインに劣らない高品質のワインを生産しているところがあるので、そういう生産者に関してはそのまま名前を覚えてしまうほうがよい。
(本日のテイスティングにあるトルブレックなど)

ニュージーランドのワインの 基礎と考え方



ニュージーランドワインの概要

- ニュージーランドの最北端がお隣のオーストラリアの（シドニー）と同じくらいの緯度。主要産地の緯度はタスマニア島と同じくらい。
- 全体的にオーストラリアより冷涼な気候でそれがワインの特徴にも現れている。
- 南島と北島にそれぞれ主要産地が点在している。
- 「1日の中に（四季）がある」と言われるほど昼夜で寒暖の差が激しく、それがワインに酸の豊かさをもたらす。
- 生産量はオーストラリアのおよそ（6）分の1
- （ソーヴィニヨン・ブラン）のワインが輸出量の80%を占める
- 1819年にオーストラリアからぶどうの苗が移植されたのがワイン生産の始まり。歴史は浅い。ソーヴィニヨンブランがマールボロ地区に植樹されたのは1973年。

ニュージーランドのぶどう品種

日本でニュージーランドのワインを飲む際に知っておくべきなのはまずはソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワールの3種類。

白ぶどう

ソーヴィニヨン・ブラン

シャルドネ

黒ぶどう

ピノ・ノワール

グループワーク

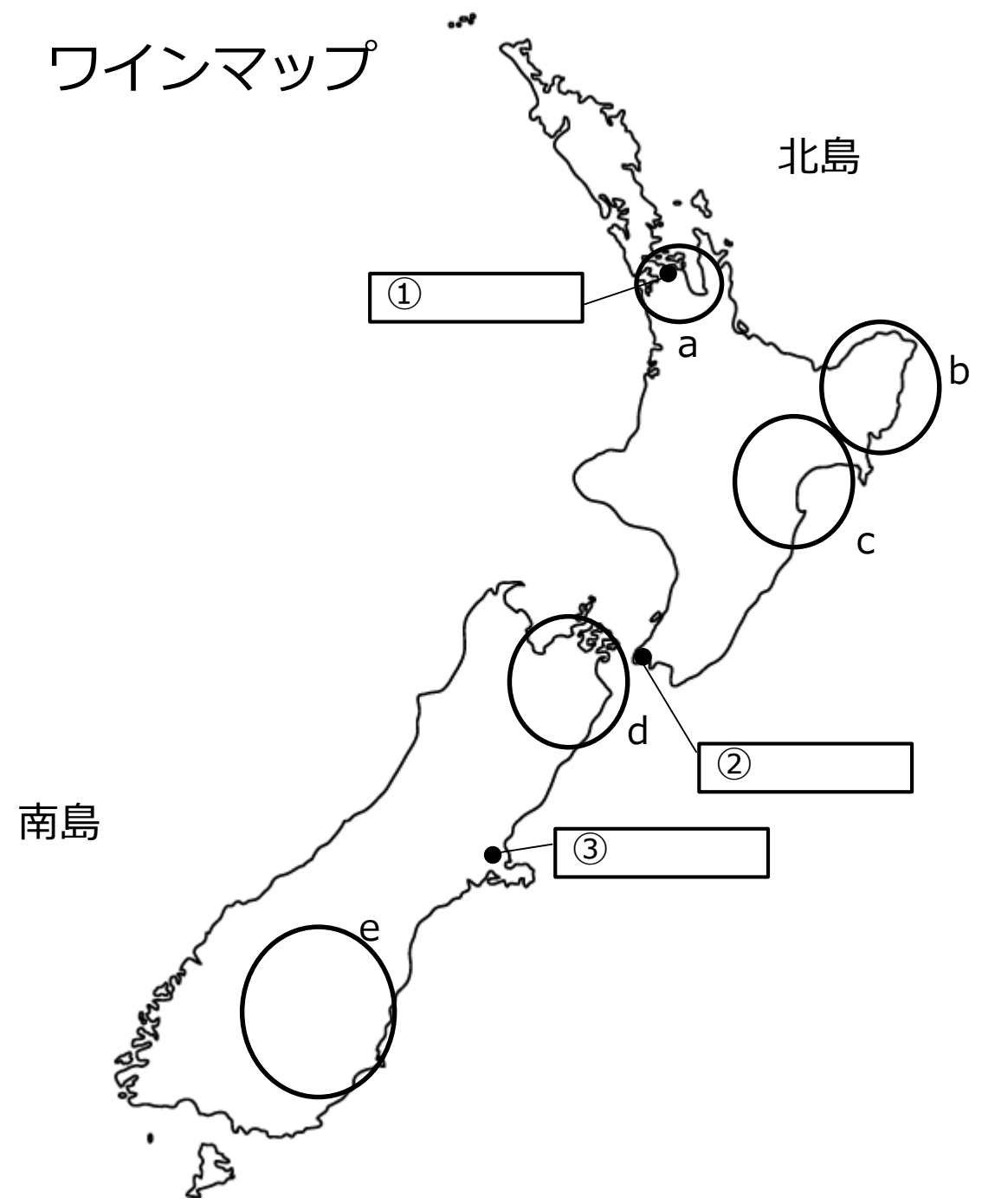
グループで相談しながら、配布する地図の空欄に都市の名前を記入してください。

また、次の産地名に当てはまる場所を地図上のa～eの中から選んでください。

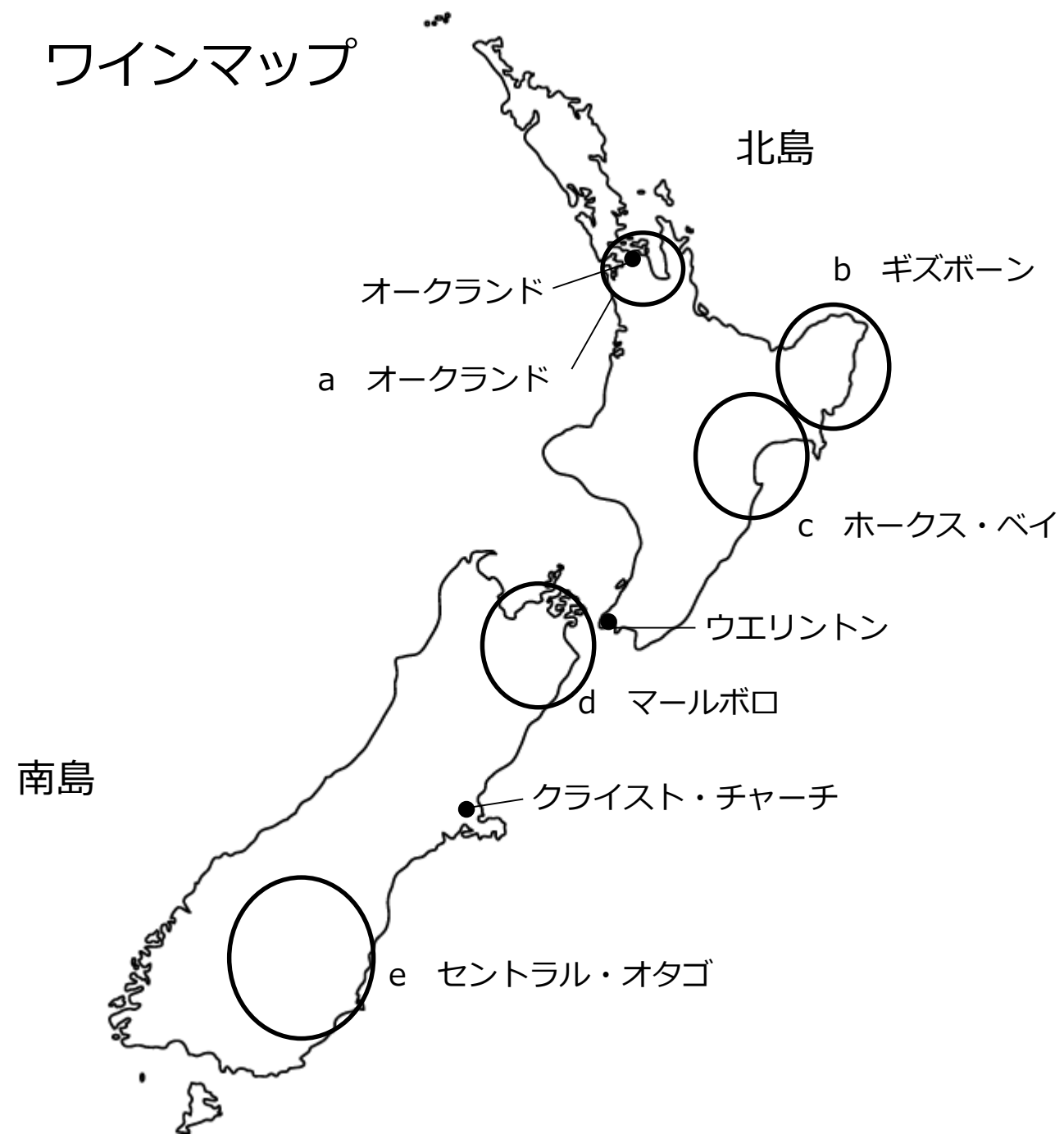
- マールボロ
- ギズボーン
- セントラル・オタゴ
- オークランド
- ホークス・ベイ

グループのメンバーの知識とスマホを頼りに当てはめてみてください。ただし、詳しい人がすべて一人でやってしまわないようにお願いします。（5分）

ニュージーランド ワインマップ



ニュージーランド ワインマップ



各産地の特徴

a. オークランド

ニュージーランドの最大都市、オークランドの周辺にワイン産地が点在する。フェリーで30分のワイヘケ島でワイナリー巡りができる。シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルローが主要品種

b. ギズボーン

1769年にクック船長が初上陸した場所。かつてのニュージーランドの最大のワイン産地。当時はミュラー・トゥルガウが主要品種であったが、現在は「ニュージーランドにおけるシャルドネの首都」と呼ばれている。

c. ホークス・ベイ

ニュージーランド第2のワイン産地。トロピカルフルーツの風味を持ったシャルドネが作られる。リースリングやカベルネ・ソーヴィニオンも評価が高い。

d. マールボロ

ニュージーランドのワインの5割以上を生産する最大のワイン産地。ソーヴィニオン・ブランが世界的に有名。

e. セントラル・オタゴ

世界で最も南にある産地。ピノ・ノワールが生産量の75%を占める。

ニュージーランドワインの考え方

- オーストラリアと同様、産地を全面に出した作り方や売り方をしていない。
- ぶどう品種を全面に出して売っている。
- 日本で飲む際にはまず白はソーヴィニヨン・ブラン、赤はピノ・ノワールの特徴を覚えておけばOK。

休憩（5分）

これからテイスティング用のワインを注いでいきます。

人によって飲める量とスピードに差があるので、最初は少なめに注ぎます。もう少し飲みたい方はおかわりなさってください。

合図があるまでワインは飲まずにお待ちください。



テイスティング

- ①スパークリングワイン： オーストラリアのセミヨン
- ②白ワイン： オーストラリアのシャルドネと
ニュージーランドの
ソーヴィニヨン・ブラン
- ③赤ワイン： オーストラリアのシラーズと
ニュージーランドのピノ・ノワール

比較試飲の際は、両方注ぐ前に片方だけ飲み終わってしまったということがないようにお願いします。



ワインの考え方：ワインの味を決める要素

ワインの味を決める3つの要素

- ブドウ品種
- テロワール（気温、日照、水分、土壌）
- つくり方（ブドウの育成、醗酵、熟成、ブレンド）

テイスティング

ワインテイスティングで見るべき3つの要素は？

外観（色調、清澄度、輝き、濃淡、粘性）

香り（果実、花、スパイス、ミネラル）

味わい（アタック、酸味、甘味、渋味、アルコール、ボディ、バランス、余韻など）



テイスティング

①スパークリングワイン： オーストラリアのセミヨン

飲む前に、このワインがどんな所で作られているか
見てみましょう。



オーストラリア ハンター・ヴァレー



テイステイング

①スパークリングワイン： オーストラリアのセミヨン

ワインを飲んで以下の質問についてグループで意見交換しましょう。

1. どんなシチュエーションで飲みたいですか？
2. どんなお料理を合わせたいですか？
3. このワインをあなたならなんと表現しますか？

(10分)

テイステイング

②白ワイン： オーストラリアのシャルドネと
ニュージーランドのソーヴィニヨン・ブラン

1. ワインリストを見て味を想像してみてください。
2. 2つのワインを飲みくらべてください。AとBどちらのワインがオーストラリアのシャルドネでどちらがニュージーランドのソーヴィニヨン・ブランかグループで意見交換してください。
3. どちらのワインにどんなお料理を合わせたいですか？
4. それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？



ニュージーランド マールボロ



テイスティング

どちらがシャルドネでどちらがソーヴィニヨン・ブラン
でしょうか？

まわりは気にせず、こちらだと思う方に手をあげてくだ
さい。



テイステイング

③赤ワイン： オーストラリアのシラーズと
 ニュージーランドのピノ・ノワール

AとB どちらのワインがシラーズでどちらがピノ・ノワールかグループで意見交換してください。

それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？

どちらのワインにどんなお料理を合わせたいですか？
(10分)

テイスティング

どちらがシラーズでどちらがピノ・ノワールでしょうか？

まわりは気にせず、こちらだと思う方に手をあげてください。



テイスティング

シラーズとピノ・ノワール、どちらのワインが好きでしたか？

⇒ワインの好みは相対的なもの。

「どちらが良いワイン」かは各人の好みによる



最後に

学んだことを参考に、
ワインとともに豊かな時間をお過ごしください。



アンケート

お配りする紙に以下の内容をご記入ください。

- ・ お名前（任意）
- ・ 今日の感想、学びや気づき
- ・ 今後やってほしいスクールの内容
- ・ アンケート内容の掲載可否（匿名で掲載します）

