Australia

瓶熟成ワインを楽しむための基本的条件

しっかりつくられたワインは、赤だけでなく白も、熟成とともに若い時とは違った風味が生まれて飲み手を楽しませてくれます。

しかし、畑や蔵元の歴史が、長くとも150年ほどしかないオーストラリアでは、熟成したワインを市場で見つけるのは簡単ではありません。

入手の難しい古いヴィンテージ・ワイン

古い蔵元は自分たちのミュージアム・ストックは持っていても、まとまった量はありません。マクラーレン・ヴェイルのダーレンベルグのように、7、8年たったワインを定期的に再リリースするワイナリーは、例外的存在です。

結局、古いものを後から市場で手に入れようとすると、オークションやブローカーに頼ることになりますが、それでも12本以上がまとまることは少ないですし、入手できるワインは有名銘柄に限られてしまいます。

また、それまでの保管方法が明確で無いと、外見からの判断だけに頼ってよいかどうか、迷うことが多いです。

ヴィレッジ・セラーズの「熟成ワイン」

ヴィレッジ・セラーズでは、数年間、自社の定温倉庫でねかせたワインを「熟成ワイン」として再リリースしています。計画的に取り置いているものもあれば、結果として偶然に数年間セラーに残っていた場合もあります。

例えば、ルーウィン・エステートのアート・シリーズ・シャルドネ。10年を目安にある程度の数量を取り置き、時期がくると再リリースする試みを、この数年間計画的に行っています。これほどのワインになると、新しく醸造されたばかりのワインは、その本当の魅力が充分発揮されていないからです。熟成により味わいに別の表現が出てきた時に、再び、ご案内するということを繰り返してきました。

このように弊社の定温倉庫でねかせるワインは、赤ワインだけでなく、シャルドネ、リースリング、セミヨンなど、白ワインも多岐にわたります。

古い白ワインの状態はまず色で判断

しかし、ここで問題になるのが、ランダムに発生するワインの酸化です。10年以上、早い場合には5年も経たないうちに、同じ箱の中のワインが一部褐色化し、味わいにバラツキが出ることがあるのです。

若いワインでも瓶ごとの違いが出る場合がありますが、年月が経つと、この違いがさらに大きくなります。

コルク臭はワインを抜栓するまでわかりませんが、このようなランダムにおきる酸化は、白ワインの場合、後ろから光をあててワインの色を見比べると、外観から判断することができます。

弊社の場合、色の濃さにより、ノーマル・二級品・三級品とワインを3段階に別け、峻別します。最も色の濃い三級品の場合、おいしさを感じられないか、飲めなくならないまでもあるべき美しい果実風味がなくなっていないか、充分楽しめるのか、ワインによりその状態をみながら、保管されている残りをどう扱っていくか、決めていきます。

ワインに酸化はつきものですが…

色が濃く酸化していることが必ずしも劣化を意味するわけではありません。最悪の場合、果実の風味の無い褐色の酸味が強い液体が残りますが、時間のみが生み出す美しい味わいがグラスの中でゆっくり開くときは感動的です。

2009年末に、ルーウィン・エステートのオーナーで会長であるデニス・ホーガン氏が来日した際、1987年のアート・シリーズ・シャルドネを明けました。10年前の1997年、10年熟成させた当時市場で入手できるシャルドネの中で世界最高と評価されたワインです。最後に残っていた数本のうち、最も状態が悪そうなものから日本を代表するソムリエの一人、佐藤陽一氏にワインサービスをお願いし、食事と一緒に試してみました。2時間の食事の終わりまで、活き活きとした黄色いすばらしい果実味の広がりを楽しむことができました。

瓶差が少ないスクリュー・キャップ

今から15年ほど前、モス・ウッドのキース・マグフォード氏は、「ワインメーカーは、畑の中のブドウ栽培から始まり醸造のすべての過程を自分でコントロールしながら自分が最善と思うワインを造っている。ところが、ワインの仕上げの最後の瞬間に打ち込まれるコルク栓、自分が100%管理できない木の切れ端が自分の評価を左右しかねない」と不条理を嘆いていました。

このようにコルク臭や瓶によるばらつきに悩まされた醸造家は、コルクから離れ、スクリュー・キャップ、ディアーム（再生処理をしたコルク）、その他、コルク以外の方法に切り替えて行くわけですが、どの方法が最良であるか、私たちは、醸造家の判断に頼るしかありません。スクリュー・キャップの是非については、まだ、業界の中で統一した見解は得られていないようで、立場により、多種多様な議論が続いています。

特にスクリュー・キャップでの瓶熟成に関しては、データの蓄積は数十年ほどのものです。多くの醸造家は自分たちのワインをコルクとスクリュー・キャップと両方で保存しながらその熟成度合いをみているようですが、まだ、その結論を出すには充分なデータの蓄積がないようです。ホークスベイのトリニティー・ヒルの醸造責任者のジョン・ハンコック氏は、「10年では大きな違いでは出ていない」と語っていました。

ワインの熟成に必要なのは…

ワインの魅力を一層引き出し、楽しむことが目的の熟成プログラムですから、私たちのアプローチは、醸造家本人が自分のワインにどのような栓を使用するか決めた意図を尊重するというものです。

しかし、ワインを購入して保管する立場からすると、見た目のスマートさより、より機能的で信頼性の高い栓を選んで欲しいと思っています。特に1990年代後半ヴィンテージのワインに多く発生した酸化による瓶の間のばらつきの被害はひどく、時には保存在庫の30%が犠牲になったほどでした。

ヴィレッジ・セラーズ　品質管理チーム

※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。