



蔵家わいん通信 4月号

南半球は今が葡萄の収穫期

ワイン産地という南半球の主な産地…チリ、アルゼンチン、オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカ

南半球では主に2月から4月にかけて葡萄の収穫が行われ、6月から7月にかけて、ワインが出荷されます。

例えば高コストワインが多く、人気の高いチリでは3月頃から収穫が始まります。とはいえ、ブドウは種類によって成熟のタイミングが異なるため、収穫の時期は少しずつ異なります。まずは白葡萄の収穫から始まるのが一般的です。

南半球で真価を発揮した品種

北半球に比べ南半球では降雨量が少ない地域が多いことから、北半球では主役になりづらい葡萄が主要品種として広範囲で栽培されることもあります。

○ カルメネール

今でこそチリを代表する品種ですが、実は古くはフランスのボルドーで栽培されていました（いまでも僅かに栽培されています）。主にカベルネ・ソーヴィニヨンの補助品種として栽培されていましたが、成長に時間のかかる品種の為、どうしても収穫できる時期が遅くなり、11月には気温が下がり、降雨量の多いフランスではカルメネールの真価は発揮できなかったようです。

それに対しチリでは収穫後期を迎えても雨が少なく、気温もさほど下がらないことから、十分に成熟した状態で収穫を迎えることができ、未成熟時に感じられるような青臭さはなく、非常に凝縮したブドウとなります。

○ マルベック

アルゼンチンの主要品種であるマルベックも、フランス原産の品種です。しっかりとした濃い色素を持った外皮が特徴です。歴史的に「黒ワイン」と呼ばれた程、濃厚な色調のワインになります。現在でもフランスではカオール地方で「オーセロワ」の名で栽培されています。

マルベックもカルメネール同様暑い土地でのほうが育てやすく、雹などの冷害に弱いブドウです。アルゼンチンは、乾燥していて雨が少なく、また高地で葡萄が栽培されているため強い日差しと昼夜の激しい寒暖差があることから、マルベックを育てるのに最適な環境となっています。その為、現在では世界のマルベック生産量の9割がアルゼンチンで造られるようになりました。

例) チリ産ブドウの収穫順

3月 ソーヴィニオン・フラン
シャルドネ
リースリング



4月 ピノ・ノワール
メルロー
カベルネ・ソーヴィニオン
メルロー



5月 カルメネール



北半球とは違った魅力の南半球ワイン。今年の出来が楽しみです！

【お問い合わせ先】和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曾西1-1-15 TEL : 042-793-2176 FAX:042-793-2177

E-Mail : machida@kura-ya.com 営業時間 : 9時30分~20時 <月曜定休日>

