

オールド・ヴァイン・プロジェクト 進む古木の保護と研究

南アフリカでは樹齢35年以上のブドウの木を古木とする。2018年からOVP（オールド・ヴァイン・プロジェクト）の認証シールが始まった。OVPの創設者アンドレ・モーゲントール氏を取材した。まず、なぜ35年かを聞いた。

「理由はシンプルだ。25年を過ぎると、ブドウの木は、pHと酸度の数値が安定し、バランスの取れた果実をつける。若い盛りりの20年だとそうはいかない。それが30年を超えると成熟度が増す。人が30歳代で円熟期に入ると同様だ」。

現在、南アフリカには9万haのブドウ畑がある。2021年には、そのうちの4,004haが古木である。シュナン・ブランが2,074haと圧倒的で、ソーヴィニヨン・ブランが次に多く429ha。ほかにも様々な品種がある。ロース系品種、イベリア半島原産のパロミノ、ティンタ・パロック、わずかながらテンプラニーリオなどもある。乾燥した南アフリカに適応する品種だ。

モーゲントール氏は、OVP発起人のロサ・クルーガー氏とともに古木の遺伝子学研究を進めている。古木が、なぜそこで生き延びているのか。その解明が環境対策にとっても重要だ。南アフリカで頻発する干ばつを生き延びた木のDNAを解明することで、長持ちする品種や個体が見つかる。その探究が今後の品種選びにも役立つ。

健全な台木を選ぶことで、古木の価値

が高まることも見落とせない。「70～80年代はウイルスに感染した台木が多く、収量が少なかった。今は幸いウイルスフリーの台木がある」。

また古木ではないが、モーゲントール氏はここ10年、クルーガー氏とともに、地中海系品種を調査している。「アシルティコやマカベオなどもこの国の環境に合いそうで、注目している」と言う。

古木は、南アフリカのワイン産業の歴史を今に再現してロマンを提供してくれる。「世界中のワインメーカーと古木について話すと、誰もが複雑味のある深い味わいを認める。とりわけシュナン・ブランなど白ワインでその持ち味が鮮明だ」。

以下はモーゲントール氏の試飲セミナーで紹介された、OVP認証の古木ワインの6例。

①ケープワインメーカーズギルド マリヌーザ・グリ セミヨン 2021

スワートランドの生産者アンドレア・マリヌーが造ったセミヨン・グリ。パーバーグ山の花崗岩質土壌の畑で、1960年に植樹。オーク樽で自然発酵。白い花の香りが主体でグレープフルーツやジンジャーの印象。長い余韻。

②ザ・サディ・ファミリー・ワインズ メフロウ・カーステン 2021

シュナン・ブランの古木。沖積土の上に風化した花崗岩質土壌。エレガントで



OVPの創設者アンドレ・モーゲントール氏。

骨格があり、酸味が鮮やかで、レモンと花の香りが芳しい。

③デモーゲンズン ザ・ディヴァス シュナン・ブラン 2020

1972年植樹のステレンボッシュ産。フレンチオーク樽で7か月、コンクリートエッグで7か月熟成。チーズのノートが特徴。テクスチャーに厚みがあり、クリスピーなミネラル感。

④ブーケンハーツクルーフ セミヨン 2019

フランシュフックの3つの古木の畑。古い沖積土壌を含む多様な土壌形成。フレンチオーク樽とコンクリートエッグで自然発酵、14か月熟成。火打ち石、ミネラル感、スモーキーな香りのある複雑な味わい。

⑤ワイルドバーグ フランシュフック 2020

1905年植樹のセミヨン。オーストリア産の樽でオリとともに12～14か月熟成。酸味がしなやかできれいな仕上がりに。クリーンな印象。

⑥A.A.バーデンホースト ラムナグラス・サンソー 2021

スワートランド産で1956年に植樹。全房発酵、フードルで12か月熟成。マロラクティック発酵。クリーンでフレッシュ。みずみずしい赤系果実の味わい。



左から①～⑥のOVP認証ワイン。



「ケープ・ワイン2022」会場でもOVPワインを試飲できる機会が充実。左の写真は⑥の生産者、アディ・バーデンホースト氏。