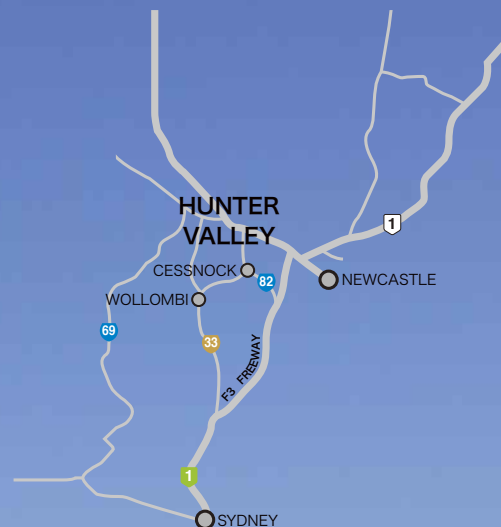


太陽の恵みをたっぷり受けた完熟ブドウならではの豊かな風味がオーストラリア・ワインの特長の一つ。補糖は法律で禁止されている



オーストラリア大陸へ初めてブドウの木が持ち込まれたのは、最初の入植船団がシドニーに到着した1788年のこと。200年の時を経て、大自然に育まれた芳醇で果実味豊かなオーストラリア・ワインは世界的に高い評価を得るようになった。今では年間約8億リットルのワインが輸出されているばかりか、世界最先端の醸造技術と革新性を学びに、ヨーロッパのワインメーカーもやってくる。

大地を切り拓いて文字通りゼロからスタートした試行錯誤の開拓時代から、60を超えるワイン産地を抱える世界有数のワイン生産国・輸出国の地位を確立するまで——その変遷に思いを馳せながら、オーストラリアでもっとも長い歴史を持つワイン産地ハンター・バレーを訪れた。



# ハンター・バレー

## オーストラリアワイン生誕の地

大地に生まれた開拓者の美酒

〔文〕 南田登喜子

〔写真〕 ミディ中嶋



シドニー郊外から「F3」と呼ばれるフリーウェイに乗り、82号線出口で下りるのが、「ワイン・カントリー」の愛称を持つハンター・バレーの中心地ポルビンへの最短ルート。だが、少し手前の33号線出口でフリーウェイを離れると、風光明媚な山間の田舎道が昔からの玄関口であるウォロンバイ溪谷へと続いている。先住民アボリジニの言葉で、「水が出会う場所」を意味するウォロンバイは、開拓時代にシドニーとハンター地区を結ぶ「グレート・ノース・ロード」建設の拠点となった場所。付近には砂岩でできた古い建造物も残っており、漂うレトロな雰囲気にも誘われて、ワイナリー巡りの前に、一息ついていきたいくなる。

グレート・ノース・ロードは、ハンター地区への交通手段が帆船しかなかった1820年代にやってきた最初の自由移民たちが総督に請願してできた全長240キロの街道で、10年余の歳月をかけて1836年に完成した。急勾配の砂岩の断崖や溪谷を切り拓く苛酷な土木工事に駆り出されたのは、7000人超の囚人。もともと重労働を強いられたのは、鉄の足枷をはめた「アイロン・ギャングズ」だった。昨今、植民地時代の強制労働による公共インフラ整備が貴重な歴史的遺産と認識されるようになり、この街道の一部も、「囚人遺跡群」の一つとして世界遺産に登録された。車両が通行禁止の区間もあるが、大半は今も一般道路として機能しており、当時の苦難を偲ばせる。



最初にワイン輸出を手がけたのは、1806年に入植した自由移民のグレゴリー・ブラックスランド。1822年にロンドンに送られたワインは、英

## 開拓団が開いたブドウ畑



陸路の建設と前後して、ハンター・バレーでは本格的なワイン生産が始まるが、ブドウの栽培は入植早々からシドニー近郊で試みられており、1817年には植民地初の商業ブドウ畑が南西部郊外のカムデンに出現している。ニュー・サウス・ウェールズ軍団の将校として入植し、後に有力な農場主となったジョン・マッカーサーは、フランスで収集したブドウの木を増やし、10年後には西郊のペンリスで9万リットルのワインを生産するまでに

国王立芸術協会の銀メダルを受賞し、数年後には金メダルを獲得した。ブラックスランドはシドニー郊外のブル・マウンテンズを踏破して、西方に広がる肥沃な平原を発見した探検隊のメンバーとして知られるが、本職はあくまで農場経営者。条件のいい土地を探し求めて、未知の大地を探索し、大発見に至ったというこ

アや行動によって、物事が大きく動いた開拓期ならではのダイナミズムにワクワクする。果敢に新しいことに挑戦した「アマチュア」の役割が大きかったのも、反権威の気質の強いオーストラリアらしい。

## 世界最古のブドウの木

オーストラリアの歴史を紐解いていておもしろいことの一つに、この国の繁栄を築くきっかけを作った人物に容易に辿りつけることがある。基幹産業の一つとなった羊毛業は、前述の元軍人マッカーサーが南アフリカから8頭のスペイン・メリノを買い付けたことから、すべてが始まったというのが定説になっている。たった一人のアイデ

オーストラリア・ワインの父」と呼ばれるジェームズ・バズビーも、その道で長年経験を積んだプロではなかった。移住前の数カ月間フランスでブドウ栽培を学び、植民地での最初の仕事こそ、学校の農場管理とブドウ栽培を教えることだったが、その後は臨時に税金徴収員として雇われたこともあり、ハンター・バレーで数年過ごした後



【上】オーストラリア最古のワイン生産地ハンター・バレー。ブローケンバック山脈の麓の緩やかな丘陵地帯を中心にブドウ畑が広がっている  
【下右】交差点にあるワイナリーや宿泊施設、レストラン等を示す標識。年間250万人が訪れる人気エリアだけあって、観光案内が充実している  
【下左】ブドウ畑では、ひょっこり野生のカンガルーと出くわすことも……。夕暮れになると、道路にも出没するので注意が必要だ



1858年の創業以来、150年以上に渡って家族経営を続けてきた「ティレルズ・ワインズ」4代目オーナーのブルース・ティレル氏に、古木が並ぶブドウ畑を見せてもらった。晴れ渡った空の下で青々と葉を茂らせていたのは、1879年に植えられた今年133歳になるシラーズ種の木々。地下深くに根をはりめぐらせ、様々な地層の土壌から養分を吸収して結実したブドウの果実からは、複雑で深みと凝縮感のあるワインが生まれるという。オーストラリア・ワインの名声を築く先駆けとなったシラーズ種は、原産地ローヌ地方のエルミタージュの丘の木を収集した由来から、ハーミティジ

(エルミタージュの英語読み)という別名でも知られていた。南半球の最高峰赤ワインと評されるペンフォールズの「グランジ」も、以前のラベルには「グランジ・ハーミティジ」と記されていたし、ハンター・バレーの中心地には、「ハーミティジ・ロード」なる道路もある。「ブドウの木を枯らせてしまうフィロキセラは、シドニーのブドウ園にも大きなダメージを与えたけれど、ハンター・バレーは被害を免れたんだ。それで、ヨーロッパの遺産子を直接受け継いだ古木がこんなにある。ローヌ地方の大半のブドウ園はフィロキセラで壊滅状態になったのだから、こつちが本物じゃないか？」なのに、フランスは我々に『ハーミティジ』と呼ぶことを禁止したんだ」と、いたずらっぽく笑ったブルースは、ハンター地区に残るブドウの古木の正式な登録一覧表の整備を進めている。

古いものを大切に守りながらも、ティレルズは新しいワインスタイルや品種にも食欲に取り組んできた。「ハンター・バレーは、ほかのどの場所でも造ることができない世界最高のセミヨン種のワインを生み出した。30年間

### セミヨン種が自慢の老ワイナリー

情熱を捧げてきた賜物だよ。国内外のワイン・コンテストでトロフィーや金賞を一番多く獲得したオーストラリアの白ワインは、我々が数年熟成させてからリリースする『Val』ハンター・セミヨン』なんだ」と胸を張るブルース。そういえば、人気品種のシャルドネを初めてオーストラリアで商業生産したのもティレルズだった。隣にあったペンフォールズの畑で試験栽培されていたシャルドネを先代のマレー・ティレル氏が「拝借」したという逸話の真偽を問うと、「父は3年連続で木を少し譲ってくれないかと頼んで、3回とも断られたんだ。それで、3年目の1967年の月夜の晩に柵を乗り越えたのさ」という。シャルドネは今、この国の白ワイン生産量の4割を占めている。

### 激動の20世紀を生き抜いた老舗



右頁

【上】1879年に植えられたシラーズ種の古木が並ぶブドウ畑の一面。ハンター・バレー地域のワイナリーに現存する中で最も古いという

【下】家族経営のティレルズ・ワインを率いる現オーナーのブルース・ティレル氏は、ファミリーで初めて大学に進み、農業経済学を学んだ

左頁

【右】ティレルズをはじめ、いくつかのワイナリーでは一般向けツアーを行っていて、畑や醸造工程などを間近に見学することができる

【左】ティレルズの年間生産量は約40万ケース。家族経営ワイナリーとしてはトップクラスだ







【右】タロックを取り仕切るクリスティナ・タロック氏は 30 代前半。タイ在住の双子の兄弟が、輸出を担当している  
 【左上】ミネラルの多い肥沃な赤土から砂利質のローム層まで、多様な土壌を擁する特性を活かしたワイン造りが行われる  
 【左下】開花後にできた小さなブドウの果粒が、やがて成長して房を形成する。ハンター・バレーでのブドウの収穫期は、例年 1 月下旬～3 月ごろ



酒屋に出回ることのない貴重な少数生産の限定ワインを求めてセラー・ドアに足を運ぶ「タロック・ファン」も少なくない

何世代にも渡って家族経営のワイナリーを維持・発展させていくのは、決して容易なことではなかっただろう。業界再編の波に翻弄されたのは、やはりワイン一族として知られるタロック家だ。雑貨屋を営んでいた初代のジョン・ユニー・タロック氏は、1895年に債権と引き換えに土地を受け取ったのをきっかけに、ワイン業界に足を踏み入れ、土地の一面にあった荒廃したブドウ畑を甦らせたばかりか、1920年代には地区最大規模のブドウ栽培家として知られるようになった。だが、発展に寄与した2代目のヘクター・タロック氏が亡くなって数年後の1969年に、タロック家は家業を手放すことになる。父親が亡くなった時に20歳になったばかりだったジェイ・タロック氏は従業員として働き続け、20代の終わりにゼネラル・マネージャーに就任してから、1997年に引退して妻と一緒に「JYTワイン・カンパニー」を立ち上げるまでの間、何度もオーナーが変わるなか、ずっと直接的な経営に携わってきた。「タロック・ワインズ」のブランドをタロック家の手に買い戻したのは、2001年のことだ。

## 細腕で奮闘する4代目

現在ゼネラル・マネージャーを務める第4世代のクリスティーナは、「曾祖父と同じで、わたしも偶然ワインの世界に入ったのよ」と笑う。マーケティング・広報の分野でキャリアを築きつつあったなか、長期の海外滞在を前にたまたま実家に戻ることになり、新装オープンするセラー・ドア（試飲直売所）をほんのしばらくの間だけ手伝うつもりが、ワインの世界に魅了されてしまったという。オープン2週目には、後に夫となる男性が客としてセラー・ドアを訪れるという運命の出会いもあった。ブドウの出来が特別いい年にだけ醸造されるタロックの限定シリーズのワインには、彼女の祖父「ヘクター」や祖母「E.M.」、母「ジュリア」の名が入っている。まだヨチヨチ歩き5代目が活躍するころには、きつと「クリスティーナ」の名を冠したワインも加わっているに違いない。そのころ、ハンター・バレーはどんな風に変わっているのだろうか。「濃厚でパワフル」というイメージがまだまだ強いオーストラリア・ワインも、

近年はエレガントで繊細なワインを含め、多彩なワインが評価されるようになってきた。世界中からの移民がもたらした多様な食文化に、ヘルシー志向が相まって、以前よりアルコール度が低めのワインが好まれる風潮は、軽めのワインを得意とするハンター・バレーにとつて追い風になっている。都会に近く味にうるさい旅行者が多いハンター・バレーは、地産食材やレストランのレベルも高く、ワインと食を楽しむワイン・ツーリズムは今後ますます発展していくだろう。男性がまだマジョリティを占めるオーストラリアのワイン業界の中で、クリスティーナのようにトップレベルで活躍する女性も少しずつ、だが確実に増えつつある。たとえば、「ファースト・クリーク・ワインズ」のチーフ・ワインメーカーを務めるリズ・ジャクソン氏は、今年のハンター・バレー・レジェンド＆ワイン・インダストリー・アワードの「ワインメーカー・オブ・ジ・イヤー」を受賞した。名誉あるこの賞に女性が輝いたのは初めてのことだ。

## 職人魂が生み出すワイン

2011年版の「オーストラリア&ニュージーランド・ワイン・インダストリー・ダイレクトリー」によると、オーストラリアのワイン生産者数は2477社ある。上位2社の売上高シェアは45%に及び、特に輸出市場では、飲みやすい手頃な価格のワインを大量生産する大規模なワイナリーが圧倒的な存在感を誇っている。一方で、こだわりを持って質の高いワイン造りに情熱を注いできた個性的なワイナリーに、根強いファンがいるのは確かだ。ブティック・ワイナリーの職人肌のワインメーカーが自社畑で取れるブドウだけを使って丁寧に造り出すワインには、セラー・ドアへ足を運んでも買えないものもある。もともと生産量が少ない上に、常連客や高級レストランが前年に予約しておくため、リリース早々売り切れてしまうのだ。パイオニア精神を失わず、ユニークでクリエイティブであり続けること——それが、家族経営のワイナリーが生き残るキーワードであると同時に、これからも多種多様なおいしいオーストラリア・ワインを生み出す原動力となっていくに違いない。さて、今夜はどのワインをいだろうか？





#### ■ The Wollombi Tavern Old North Road, Wollombi

知る人ぞ知るウォロンバイ名物の「ジャングル・ジュース」。1959年の火事で何もかも失った当時のオーナーが、お腹をこわした時の民間療法にアイデアを得て、ワインとブランデー、ポート等をミックスしたアルコール飲料で、調合の割合は企業秘密だそう。前夜の残りのアルコールを混ぜたのが始まり……と聞くと、ちょっと恐ろしい味を想像するが、話の種に思いきって飲んでみると、意外にも結構イケる。村にあるパブのカウンターで試飲が可能。

## 名物ワインカクテル ジャングルジュース



## ブドウ畑を眺めるビストロ

#### ■ Bistro Molines 749 Mt View Road, Mount View

素晴らしい眺めが広がるマウント・ビュー・ロード沿いにある「ビストロ・モリネス」は、ハンター・バレーの料理界の発展に多大な影響を与えてきたフランス出身のロバート・モリネス氏がオーナー・シェフを務めるチャームINGなビストロ風レストラン。旬の素材、地元の食材を盛り込むために、メニューは絶えず変化しているという。アラカルトは前菜が \$25 前後、メインが \$40 前後。ランチは火・水曜を除く週 5 日、ディナーは週末（金・土曜）のみ。



## ハンター・バレー 旅のこぼれ話

### 早朝の空中散歩&シャンペン・ブレックファスト



#### ■ Balloon Safaris

[www.balloonsafaris.com.au/](http://www.balloonsafaris.com.au/)

#### ■ Balloon Aloft

<http://www.balloonaloft.com.au/>

リムジンや馬車を利用したワイナリー巡りや、ゴルフや乗馬等、アクティビティ満載のハンター・バレーの中で特に人気が高い熱気球。日の出前に集合し、刻々と変化する空の色を背景に 360 度のパノラマ・ビューを眺める空中散歩は、とっておきの体験となるはず。シャンペン・ブレックファースト込みで、平日は \$299 ~、週末は \$335 ~。



## ワイン三昧のジャズ・フェスティバル



#### ■ Jazz in the Vines

1882 Broke Road, Pokolbin

年間を通じてさまざまな催しが開催され、特に縁がまぶしい春（9 ~ 10 月）や収穫を終えた秋（3 ~ 4 月）には、大型イベントが目白押し。ハンター・バレー。たとえば、今年 20 回目を迎えるジャズ・イン・ザ・バインズは、広大な芝生の上でピクニックがてら、ほろ酔い気分でオーストラリアを代表するジャズ・アーティストたちの極上のパフォーマンスが楽しめるハッピーなイベント。屋台でワインを購入でき、食べ物やソフトドリンクは持ち込み可。2012 年は 10 月 27 日開催予定。



# Hunter Valley Wineries & Cellar Doors



■ **Margan Wines**  
1238 Milbrodale Road, Broke

フライング・ワイン・メーカーとして国際的に活躍したアンドリュー・マーガン氏が、ブローク地区の気候や土壌を活かした高品質で個性的なハンドクラフト・ワイン造りを行っている。



■ **First Creek Wines**  
600 McDonalds Road, Pokolbin

約 30 の小規模ワイナリーからワイン・メイキングを請け負うスペシャリストで、近年は自家ブランドでも高い評価を受けている。最新鋭の醸造設備と瓶詰め施設を見学できるツアーあり。



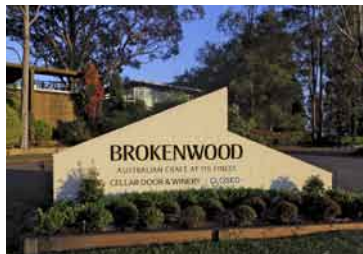
■ **Pepper Tree Wines**  
86 Halls Road, Pokolbin

1991 年創業の比較的新しいワイナリーながら、国内外のコンテストで数々の受賞歴を誇る実力派ブティック・ワイナリー。エレガントで個性のあるハンドクラフト・ワインが売り。



■ **Audrey Wilkinson Vinyard**  
DeBeyers Road, Pokolbin

1866 年創業のハンター地区で最も歴史あるワイナリーのひとつで、昔の機具等を展示したミュージアムを併設。小高い丘の上にあり、ぐるりと広がる素晴らしい眺望が見渡せる。



■ **Brokenwood Wines**  
401-427 McDonalds Road, Pokolbin

2001 年ロンドン・インターナショナルで世界一に選ばれた赤ワインで、ハンター・シラースの存在を世界に知らしめた。1970 年創業以来「いいワインを造って楽しむ」を社是に掲げる。

■ **Tyrrell's Wines**  
1838 Broke Road, Pokolbin  
説明は P9 参照。

■ **Tulloch Wines**  
638 DeBeyers Road, Pokolbin  
説明は P10 参照。



■ **Noyce Brothers Wines**  
2884 Wollombi Road, Wollombi

ハリウッドで活躍する映画監督フィリップ・ノイスが兄弟と経営するワイナリーのセラー・ドア。歴史的な建物の 2 階は宿泊施設になっており、庭園を結婚式等で利用することもできる。



■ **Wollombi Wines**  
Wollombi Road, Wollombi

現オーナーのホフト・ファミリーが、1994 年に最初のブドウの木を植え、2008 年にセラー・ドアをオープンした新しいブティック・ワイナリー。収穫期には、今も家族総出で手摘みを行う。



## ■ アクセス

ロウワー・ハンター・バレーの中心地ポコルビン・ロスバリー地区へは、シドニーから途中フリーウェイ(F3)を経由して車で約 2 時間。公共交通機関はなく、広大な丘陵地帯にワイナリーや宿泊施設が点在しているため、現地での移動手段ももっぱら車となる。

## ■ ハンター・バレーの遊び方

140 以上あるワイナリー、セラー・ドアのほとんどで、無料テイスティングができる。本格的な試飲は口に含むだけで吐き出すが、心おきなく飲みたい場合は、ワイナリーを巡るツアーを利用するのが得策。レストランはもちろん、オリブやチーズ等のグルメ食材にも注目したい。