

## アメリカ西海岸の新興ブドウ栽培地域について

サッポロワイン(株)技術統括部

岡山ワイナリー駐在 牧野時夫

70年代末から80年代にかけ、米国ではプレミアムワイン用ブドウ栽培地域として、ワシントン州、オレゴン州、そしてカリフォルニア州ではカルネロス地区(ナパ、ソノマ両郡にまたがる湾岸沿いの地域)やサウスセントラルコースト地方(サン・ルイ・オビスボ郡、サンタ・バーバラ郡、ヴェンチュア郡にまたがる地域)等の冷涼な地域が注目を浴び、著しい栽培面積の拡大を見た。しかし一方では、従来より栽培面積では圧倒的であったセントラル・ヴァレーにおける大衆ワイン用ブドウの栽培が、消費量の減少と共に急減しているため、全体でも漸減していると言うのが現状である。

当社においては、これら新興地域からの高品質かつ比較的安価なブドウを輸入してのワイン製造にも、早くから取り組んでおり、90年6月にはワシントン州ヤキマヴァレーに約70haのブドウ園を購入した。また、カルネロス地区には87年にサッポロビール社のワイナリーとなったナパのSt. Clement Vineyardsが自園を所有している。これまでに、これらの地域のブドウ栽培の調査をしたり、管理方法の意見交換などのため度々現地を訪れたが、日本では考えもしなかったような栽培方法が採られていることに、驚かされることも稀ではなかった。それは、もちろん環境の違いによるところが大きいのだが、それぞれの地域に適した栽培方法を試行錯誤の上で選択していった結果であり、固定的な観念に捕われずに合理的に栽培することによって、従来はブドウ栽培には適していないと言われていた地域において非常な成功を見ていることは、注目に値することではないかと思う。

### ワシントン州のブドウ栽培

ワシントン州は、ワイン生産量では東海岸のニューヨーク州などよりまだ少ないが、純ヴィニフェラ品種によるワイン生産では、カリフォルニアに次ぐ規模となっている。緯度がフランスの銘醸地と同じくらい(稚内よりさらに北)なのでブドウの生育期間における日照時間は非常に長い。また主な栽培地域となっている内陸部では、降水量は年間200mmほどしかなく、それも冬にしか降らない。また気温の日較差が極めて大きい。これらのために糖度、酸度ともに極めて高いものが穫れ、この点ではヨーロッパの銘醸地にも勝っていると言えるであろう。また農薬散布は、ワイン用でも硫黄粉剤1~3回で済み、コンコードなら完全無農薬での栽培も容易に行い得る。

品種は、栽培面積順にリースリング、シャルドネ、シュナン・ブラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、セミヨン、ゲヴェルツトラミナ、ピノ・ノワール、マスカット・カネリとなっている。シュナン・ブランもカリフォルニアのようなジェネリック用ではなく、アロマ豊かな品種の特徴がはっきりしたタイプのものできる。また最近では、耐寒

性の強い赤のレンバーガー（オーストリアのブラウフランキッシュと同じ品種）も注目されている。一方、夏の気温が低く早熟性の品種しか栽培できない海岸地域では、ミューラートゥルガウ、マドレイヌ・アンジュヴァン、オカノガン・リースリング、フレンチ・ハイブリッド（フォーシュ、バーコ他）等も栽培されているが、わずかな面積に過ぎない。また、コンコード等のジュース用ブドウは、ワイン用ブドウの2倍以上の面積で栽培されているが、これは現在ではワインには全く利用されていない。

栽培方法で特筆すべきことは、自根ということである。これは、フィロキセラの危険性が少ないこと以上に、冬期に枯死した場合でもサッカー（ひこばえ）を利用して再生できるためである。また、現在のような機械栽培（収穫、剪定、摘芯すべてを大型機械でやる）が可能、薬剤防除を減らすため摘葉機を使用しているところもある）が普及する前には、根際から何本もの幹を扇型に出す整枝方法で、枯死の危険を分散していた。しかし現在では灌水プログラムによって休眠をできるだけ早く到来させ、収穫後に再び十分な水分を与えることにより $-25^{\circ}\text{C}$ 以下になる冬期間、積雪のないところにも関わらず、幹を地中に埋めなくても枯死することがほとんどなくなり、短梢双腕コルドン仕立が一般的となっている（コンコードはニッフィン仕立＝カーテン方式が主流）。また、水分や窒素のコントロールを主な目的としてカバー・クロープ（草生）栽培も普及してきている。

### オレゴン州のブドウ栽培

オレゴン州では、ワシントン州に接するコロンビア川流域を別にすると、太平洋に近い比較的降水量の多い地域が栽培の中心となっているところが、ワシントン州とは大きく異なっている。年間の降水量では日本におけるブドウ栽培地と大差はなく（1000～1500mm）、北海道などに比べても、気象条件は決して良いとは言えず、U.C. Davis 校からも無視されてきた。それが、現在ではブルゴーニュのブドウ品種に適している地域として、一般にも認められるようになり、栽培面積順に、ピノ・ノワール、シャルドネ、リースリング、ゲヴェルツトラミナ、カベルネ・ソーヴィニオン（南部に多い）、ミューラートゥルガウ、ピノ・グリとなっている。ただし糖度はワシントン州やカリフォルニア州ほど高くはなく（ブルゴーニュ並にはなる）、年による変動も大きく収量が非常に少ない（0.4～0.9 t/10a）。また経営規模もせいぜい10haどまりのワイナリー自園がほとんどで、安定した原料供給地域とは言えない。栽培は無灌漑で行われ、ギヨー方式などの長梢更新剪定が採用されている。また、もともとコンコードで行われていたジニーヴァ・ダブル・カーテン（GDC）等の仕立方法も、一部で試みられている。また、霜害の危険が大きいので畑のロケーションには非常に気を使っている。なお、このような厳しい条件に合ったクローンの選抜にも力を入れており、ピノ・ノワールは色付きが良く強いワインとなる「ボマード」と、より繊細な「ウォーデンスウィル」が2大クローンであり、シャルドネではカリフォルニアのものが適合しないので、「FPMS 108」が主流となっている。

### カルネロス地区のブドウ栽培

ここはナパ、ソノマ両郡の一部となっているが、AVA（アベラシオン）の別途指定も受けている。最近まで主に羊の放牧地であったが、ドイツのラック社に買収されたカリフォルニア最古のワイナリーであるブエナ・ヴィスタ社が700haもの自園を開拓して注目を浴びている。シャルドネのみならずピノ・ノワールにも向いたカリフォルニアでは珍しい地域であるため、ナパに進出している大手のシャンパンメーカー等も広大な自園を持っている。栽培面積はシャルドネとピノ・ノワールで85%以上を占め、最近はメルローやカベルネ・ソーヴィニヨンも増加している。ここでは、従来のナパ地域以上に遅霜の危険が大きいことと、強風が問題である。そのため仕立方法には各社工夫がみられ、枝を左右に広げるキャンピー整枝だけでなく、ワイヤーで挟んでシュートを直立させるアップライト整枝なども増えてきている。St. Clementの畑では、4本の長梢を水平に残す剪定方法で、キャンピーを広げるところは従来方式と同じであるが、強風に対応した高収量かつ高品質の生産に成功している。また、ブエナ・ヴィスタでは、一部で2段双腕コルドンも採用している。他に、Open Lyre System（カルボノー仕立、豎琴整枝）やシルヴォース・コルドン（長短梢交互コルドン）、ジンファンデルでは無灌漑での栽培が可能でCone Pruning（長梢を持った株仕立）等も見られる。また、従来のナパでは珍しかった機械収穫や機械剪定も、普及してきている。

以上、各地の状況を簡単に述べたが、いずれも厳しい条件を持ちながら、それぞれ環境に合った栽培方法を編み出すことによって、高品質ワインの生産地域として成功したと言えるであろう。また、土壌分析や葉柄分析を綿密に行い、必要な成分だけを肥料や葉面散布剤で補って過剰な施肥を避けたり、害虫については、密度が一定以上に達しない限り殺虫剤を使用しないなど、合理的、科学的な栽培が進んでおり、学ぶべき点が多かった。日本でも従来からの固定観念に囚われず、プレミアムワイン用ブドウ適地の開拓、栽培方法の研究などに、もっと果敢に取り組んでいかねばならないと考える次第である。