

[GRAPEVINE]

第48回ASEV年次大会参加記6  
Zinfandel Symposium 報告

Markham Vineyards (St. Helena, CA) 山口 明彦

本年度のシンポジウムはジンファンデルに関して開かれた。1991年にジンファンデル生産者協会(Zinfandel Advocates & Roducers)が発足、市場でもカリフォルニア固有の品種を見直す機運が高まっている。さらにマーカム(Markham, St. Helena)でも1994年ヴィンテージからジンファンデルを発売し、まさにジンファンデルへの関心が私の中で大きくなっている時であった。

私が初めてナパに来た時、「ジンファンデルとは？」と言うくらい日本ではあまり紹介されていない品種であった(私にとっては未知の品種であった)。ワイン生産地の広がりとともに(新世界の発展)、フランスの品種のみに生産が集約される(例えばカベルネ・ソーヴィニオンやメルロなど)事に対して、その土地固有の品種に対しても十分に敬意を払おうという動きが出てくることは当然のことである。南アフリカのピノ・タージュ、オーストラリアのシラー、アルゼンチンのマルベック、そしてカリフォルニアの固有品種がジンファンデルである。

このシンポジウムは8:00 - 5:30(最後は試飲で幕を閉じた)と1日ばかりで行われたため、紙面の関係上すべてをお伝えすることは出来ないが、興味深い点を中心にお伝えしていきたいと思う。

講演の内容はジンファンデルの由来から実践的な栽培技術までに及び、ジンファンデルの造り手として著名な醸造家多数によって行われた。

数十年に渡ってジンファンデルの歴史的な、植物分類学的な探索が行われてきたが、今までに完璧な解答を用意した人はいまだに現れていない。今回はこれまでの成果の集大成として、歴史家のChaelrs Gates氏とUC DavisのCarole Meredith氏によってプレゼンテーションされた。

Chaelrs Gates氏は過去100数十年の新聞および農業業界紙を隈無く目を通し、膨大な量の情報を有しているが、結論としてジンファンデルがどこから来たのか結論を得るには至っていない。ドイツを含めた旧オーストリア帝国内と言うのが彼の持論であり、イタリアのプリミティヴォがジンファンデルと近い(もしくは同じ)品種であることは異論はないが、イタリアからこの品種がアメリカに来たのではなく、別の地域からイタリア、アメリカの両国に導入されたのであろうとしている。ジンファンデルが文字として記録され始め、東海岸から西海岸に伝播してくる過程での名称の変遷は興味深く感じられた。ジンフェンタールやジンフォンテルなど如何にその当時のアメリカがヨーロッパの移民族国家であり、複数の言語が混在していたことを証明するに十分である。それぞれの言語集団のなかで徐々に語尾などに変化が現れてきているのであろう。

Carole Meredith氏の講演はRFLPやSSRマーカーを使ったDNA分析の結果を報告した。ジンファンデルとプリミティヴォは8種類のプローブを使ったRFLP(49バンド)と25のSSRマーカーで完全に一致した。またクロアチアのブラバック・マルベが形態的にジンファンデルと類似しているためSSR解析を行った結果、両者は一致しなかったがよく類似しており、兄弟か親子の関係にある可能性が示唆され、検討を続け

ている。Meredith 氏の DNA 分析を実地に考察したのが同じく UC Davis の James A. Wolpet 氏である。彼は複数のジンファンデルのクローンとプリミティヴォをフィールド試験し、その特性について比較試験した。この実験はサクラメント・デルタ (Region V) で行われたが、プリミティヴォの房はジンファンデルと比較してややばら房であった。両者が同一品種であると考えべきではないとしている。ジンファンデルのクローンの違いであるが、この様な暖かい地域 (Region V) ではそれぞれのクローンの形態的 (房の大きさ、粒の大きさなど) 明確な違いをみる事が十分には出来なかった。

その他の演者はすべて産業界からの人々で、実際にジンファンデルを作っている迫力と彼らのワインに対する評価が相まって大変有意義な講演となった。演者は Ravenswood のオーナー兼ワインメーカーの Joel Peterson 氏, Rafanelli Winery のオーナー兼ワインメーカーの Dave Rafanelli 氏, Renwood のワインメーカーの Gordon Binz 氏, Ridge のヴィンヤード・マネージャーの David Gates 氏とジンファンデルを得意とするワイナリーが集まった感があった。彼らの話を総合すると、ジンファンデルを成功させる鍵は栽培管理にあるようである。ジンファンデルは樹勢が旺盛で、非常に多産性の品種である。またどんな土地にも適応する品種である。しかし、一つの房の中でベリーの熟し方が一様でなかったり (例えば房の下の方では皮がソフトになって糖度も十分上がっているのに、ウイングの付近ではまだうっすらと青みが残る)、デハイドレーションが起りやすく急激な糖度の上昇が起きやすかったり、高品質のワインを造ろうとすると大変神経を使う品種である。栽培管理に失敗したブドウから造られたワインは妙に完熟 (もしくは過熟) した香りはあるのに口中は水っぽく、アルコール臭が鼻につく魅力のないワインになってしまう。

これらの問題に対する彼らの答えの一つがブドウの樹齢の見直しである。樹勢の強さおよび多産性の問題を緩和するには、樹齢が 100 年以上たったジンファンデルからワインを造る事が重要になってくる。100 年近くになった木は、樹勢が適度に衰えており、伝統的なヘッド・トレーニングが行われているために、1 本の木に着く房の数は極端に少ない。カリフォルニアのブドウは禁酒法や流行の過激な変遷にさらされ、近年ではフィロキセラ問題の再発と、樹齢の古いブドウの木を見つけるには大変困難なところである。しかし、ジンファンデルがカベルネ・ソーヴィニヨンやメルロに比べて不当に低い評価しか与えられていない事に不満を持つ、意欲的な栽培農家と手を組むことが出来れば、安定的な原料供給も可能になって来るであろう。市場において徐々にジンファンデルを評価する意見が出始め、魅力的なワインを造るワイナリーが増え、今後ますますジンファンデルは注目されていくであろう。確かに、ブラック・ベリーやブラック・チェリーの香りをたくさん含んで、ねっとりとした味わいで Zesty なジンファンデルと、パーベキューで焼いた羊の肉などは最高の組み合わせである。太陽の力を感じる熱っぽさが Zinfandel のもちあじであろう。

---