

収穫レポート 2004年

コノスル チーフワインメーカー アドルフォ・フルタード

演劇関係の古いことわざにある通り、リハーサルで上手いかなかったとしても、上演初夜には全てが落ち着くところに落ち着き、自然とうまくいくものなのです。思い返すと、2004年の収穫をこれ以上上手く語る言葉はないような気がします。

まだ醸造途中ではありますが、何も私は舞台をやることや、「なるようになる」式のアプローチを薦めているわけではありません。勿論、チリは他の不安定な栽培地域に比べ、様々な葡萄品種に適した安定した気候を持ち、それが素晴らしいワインを生み出していることは周知の事実です。それでも、スタイルの定まったワインを造るには、葡萄畑での作業を惜まず、フェノール類の成熟とデリケートなアロマのバランスを見極めなければいけない、ということを変更して思い知らされました。ほぼ完璧なワインが出来た2003年から考えると、今年2004年はそういった年でした。

2003年の春先を思い返すと、すでに今年の葡萄について取沙汰されていたようでした。9月、10月が例年より暖かかったため、発芽、開花が早く訪れました。しかし、その後は例年通りの展開で、したがって畑での作業も通常通り行いました。2004年に入った途端、例年にはないことが起こりました。夏が過ぎるや否や、2月の半ばから3月いっぱいにかけて、気温が急上昇し、葡萄の生育も急に進んでしまったのです。

葡萄は気候の変化に敏感な植物なので、これを受け、一気に収穫段階まで成熟してしまいました。糖度は十分な量になり、ブリックス値は早くも収穫可能な数字を指していました。ブリックス値とは葡萄の糖度を測る数値で、そこから醸造時のアルコール度数が予測できます。困ったことに、栽培地によっては丸3週間も早く熟してしまったところもあったのです。

更なる気温の上昇と太陽光で、葡萄は急速に糖度を上げていきました。糖度の上昇にフェノール類の成熟が追いつかず、望ましい香り成分が得られない状況、更にはワインメーカーも何を基準に収穫を指示していいのか判断できない難局を迎えました。こうして2004年の収穫は、2つのアプローチをとることとなりました。それは、すぐに収穫するという方法と、じっくり待ってみるという方法です。

白品種に大きな問題はありませんでした。糖度と香り成分は正常に成熟し、赤品種のようにタンニン分の様子を見る必要もなかったため、2月24日、チンパロンゴのソーヴィニヨン・ブランから収穫をはじめました。例年より10日早い収穫となりましたが、醸造した際のフレッシュさを増すため、元々早めに収穫をするつもりではありませんでした。

赤品種の収穫日を決めるのは、はるかに困難な作業でした。ブリックス値のみを基準にしてしまうと、タンニンの欠けた葡萄になってしまう恐れがあったからです。我々スタッフは、気温の低下を期待し、フェノール類の成熟を待つことにしました。

収穫待ちの原因は、雨によるものことが多いのですが、今回は違いました。このまま糖度が上昇し続けると、アルコール度数が高すぎるワインになったり、高温で葡萄が脱水状態になる危険性があったのです。

この先どうなるんだろう、という緊張感を奪うわけではありませんが、先に結論を述べておくと、最後にはこれまでにない素晴らしい収穫ができました。その理由としては次の通り。

前述の通り、我々はフェノール類の成熟を待ち、葡萄を実らせたまにしておきました。気温は何とか安定し、葡萄の脱水状態は避けることが出来ましたが、同時に糖度の上昇がやむこともありませんでした。なので、雨が降り、不幸中の幸いだとほっと一息ついた時も、収穫の日をにちを決めるのには戸惑いがありました。

降雨と気温の低下によって、糖度の異常な上昇に歯止めがかかり、時間が稼げました。雨のタイミングも最高でした。その時には白品種の収穫は終わっており、悪影響はなく、赤品種はようやく過酷な状況から解放されたのです。

2004年の赤品種は、ただ待ちの一手で素晴らしいものに仕上がりました。前半の高い気温や後半の雨に負けずに、待つことが大事でした。以前から畑を整え、健康な状態にしていたため、こういった状況の中でも違いが表れてきました。適切な空間で風通しを良くし、正しく剪定して房に日光をきちんと当てる。きちんと畑作業をしていくと、今年のような試練も乗り越えることが出来るのです。白品種も赤品種も、驚くほど質の良い収穫になったことに喜びを隠しきれません。白品種について言えば、温暖な気候ではありましたが、収穫期までは気候が安定していたことが、成功の理由だと考えられます。理想的な光合成の環境が整い、上手く香り成分が得られました。

地域ごとの詳細

カサブランカ・ヴァレー

早春の霜が早めの開花と重なり、収量に打撃を受けました。しかし、葡萄の樹が通常通りの生育サイクルで動いていた分、収穫が早まってもしっかり実が熟していたことは、良い面でした。葡萄の生育からいうと、ピノ・ノワールなどは例年通りに収穫しても、十分な糖度が得られており、余裕のある成熟をしていたといえます。カサブランカ・ヴァレーにあるシャルドネ、ゲヴェルツトラミネール、ピノ・ノワールは、香り成分が十分な域に達してから収穫しましたが、酸も高いレベルで保たれていました。

マイポ・ヴァレー

教科書通りのやり方からは30日遅い日程で収穫を行いました。その分、しっかりと凝縮した、こなれたタンニンの葡萄が得られました。マイポ・ヴァレーは時に抑えきれないほど糖度が上昇するような産地です。収穫したカベルネ・ソーヴィニオンを食べてみると、香りは最高に充実しており、詰まった味わいが感じられ、素晴らしいワインになることが期待できました。醸造の初期段階においても、縁が深く、黒に近いような豊富な色素が抽出されています。

ラベル・ヴァレー(コルチャグア・ヴァレー含む)

この辺りは、常に他の地域より温暖なので、他に比べて例年と異なったことはありませんでした。確かに気温はやや高めではありましたが、収穫の終り頃の気温はほぼ例年通りでした。我々はメルロー、シラー、カルメネールをこの地域の目安にしていますが、今年は驚くほど凝縮しており、酸のバランスが完璧な実が収穫されました。

ピオピオ・ヴァレー

2003年と矛盾する部分もありますが、それは昨年が例外的な年だったからです。今年は気温、降水量ともに例年通りに戻り、ラベル・ヴァレー同様、予測しやすい天候でした。フレッシュで、上品な酸のある、非常に出来の良いリースリングが得られました。