



9月下旬、標高約1千メートルにあるスペインのミゲル・トーレス社の畑では、ブドウの収穫が最盛期を迎えていた＝伊藤恵里奈撮影

2008年(平成20年)
10月26日
日曜日



天気	6	9	12	15	18	21(時)
水戸						20 22
宇都宮						21 23
前橋						22 24
さいたま						20 22
千葉						20 23
東京						20 23
横浜						20 22
甲府						10 20
静岡						20 24

朝日新聞東京本社 発行所:〒104-8011 東京都中央区築地5-3-2
電話:03-3545-0131 www.asahi.com

ワイン畑1000メートル級 温暖化の一途、高地へ

地球
異変



フランスとの国境、ピレネー山脈を仰ぐスペイン・カタルーニャ地方のトレンプ地区。標高1千メートル級の高地には、マツやカシの木が茂り、石灰質の山肌がのぞく。斜面に目を移すと、鮮やかな緑のパッチワークが、一面に広がっていた。ブドウ畑だ。

高地の畑で、ブドウ栽培が始まったのは90年代半ば。同地方で140年近くの歴史を持つワインメーカー、ミゲル・トーレス社が切り開いた。

以前から使っている畑は、標高数百メートルにある。ところが、50年ほど前と比べ、収穫時期が平均で10日以上早くなった。年間平均気温が約1度上がり、実の成熟具合に合わせて、早めの収穫が迫られているのだ。

今春、標高1200メートルのさながら高地に、約80畝の土地を購入した。今はまだ気温が低すぎて、ブドウは作れないが、トーレス社長は「土地の値段が安い今のうちに、30年、50年先を見据えて買った。気候変動とは徹底して闘う」と強調する。

もっとも、温暖化がワインづくりに与える影響は微妙だ。一般には気温が上がればブドウの糖度が上がり、濃厚な味わいのワインができる。トーレス社長も「温暖化で霜

やひょうが減るなど、よい影響も出ている。ワインの品質も今のところはいい」と話す。しかし、気温上昇が極端だと芳香が損なわれ、病虫害も発生しやすくなるなどの弊害が出る。寒さを克服しながら栽培地域が広がってきた歴史を振り返ると、低温を求めて産地が移動する現状は皮肉とも言える。

同社は、温暖化対策の一つとして新しい試みに着手した。ブドウの木を日よけネットですくすく育てる。ネットはプラスチックと光を反射するアルミからなり、太陽光線を4割減らす効果があると見込まれている。今年はその1年目。ネットなしの場合と比較しながら、データ収集を続けている。(スペイン・カタルーニャ地方「飯竹恒二」

2面に続く

塗り替わる産地地図

地球異変

1面から続く

伝統の品種実験で選別

ワイン産地の地図が描き換えられるかもしれない。そんな危機感が本場・欧州で広がっている。じわじわと続く気温上昇が、伝統のブドウ栽培や醸造の技法に影響を落とす。打つ手はあるのか。各地で模索が始まった。

仏シャンパーニュ

たわなに実ったブドウの収穫が進む9月のフランス・シャンパーニュ地方。その一角に、ちよっと風変わりな畑があった。高さ50センチほどの木が、1メートル間隔で植えられているだけ。実をつけておらず、どこか殺風景だ。

シャンパンメーカー、ルイ・ロデレール社のシャンパティスト・ルカイヨンは言った。今年植えたばかりの品種ピノ・ノワールは、さまざまな畑から集めた。品種が同じ

英国サセックス地方であったワインフェスティバルで、リッジビュー社の発泡ワインを楽しむ人たち=いずれも伊藤恵里奈撮影



フランス・シャンパーニュ地方にあるルイ・ロデレール社の実験用の畑。同地方の畑から集めたピノ・ノワール種を栽培し、気候変動に強いタイプを探る

英サセックス

牛や羊があちこちで群れ、小麦畑が連なる英国南部のサセックス地方。そこに新しいブドウ畑が広がっていた。

目指すはシャンパン

「リッジビュー」を経営するマikel・ロバートさんは胸を張る。コンテストで獲得した数々の賞状が、本社屋の壁に所狭しと並んでいた。

ブドウを初めて植えたのは94年。仏シャンパーニュ地方から

発泡ワイン・シャンパンのメーカーを招き、指導を仰いだ。以来、シャルドネなど同地方と同じ品種にこだわっている。「目指すのはあくまで、シャンパンに匹敵する発泡ワインだ」

強気なのは訳がある。現地の土壌は約100キロ南のシャンパーニュ地方と同じ石灰質。気温は平均して1度程度低いが、地元のプランプトン大学ワイン学

部のクリス・フォス学部長は「地球温暖化で、英国南部がシャンパンの生産に理想的な気象条件に近づきつつある」と話す。

ブドウ栽培期間中に一定以上の気温に達する日数をもとにした指標では、シャンパーニュ地方のシャンパンづくりは1000が理想。英国南部は80年ごろ

約800だったが、02年に約950になり、理想に届くのも遠くない。

独フライブルク

アイスワインは、冬の寒さで凍った完熟ブドウからつく

る。ドイツを代表するワインの一つだ。ドイツ東部フライブルク近郊のフライブルクでは

昨年、アイスワイン用のブドウが収穫できず、生産量ゼロという事態になった。

今年9月に組合が所有する360本の畑の中から最高

の生育状況の2500平方メートルを選び出した。最高のアイスワインをつくるためだ。ワイ

ン製造組合のゲラルト・ランゲ組合長は「収穫できないと

せつかくのブドウが……」と不安そうなる表情を浮かべた。

零下7・10度まで気温が下がり、ブドウの実が完全に凍る瞬間を待って収穫される。

凍ることで水分が分離され、甘みが強い芳醇なワインになる。

フライブルクでは、05年に300本(約1千本)、06年に1200本(約500本)を

製造した。昨年は、例年の収穫期を大幅に過ぎ、今年1月まで待ち続けた。だが、畑のブドウが凍らず、収穫できな

消えたアイスワイン

アイスワインは、冬の寒さで凍った完熟ブドウからつく

る。ドイツを代表するワインの一つだ。ドイツ東部フライブルク近郊のフライブルクでは

昨年、アイスワイン用のブドウが収穫できず、生産量ゼロという事態になった。

今年9月に組合が所有する360本の畑の中から最高

の生育状況の2500平方メートルを選び出した。最高のアイスワインをつくるためだ。ワイ

ン製造組合のゲラルト・ランゲ組合長は「収穫できないと

せつかくのブドウが……」と不安そうなる表情を浮かべた。

零下7・10度まで気温が下がり、ブドウの実が完全に凍る瞬間を待って収穫される。

凍ることで水分が分離され、甘みが強い芳醇なワインになる。

フライブルクでは、05年に300本(約1千本)、06年に1200本(約500本)を

製造した。昨年は、例年の収穫期を大幅に過ぎ、今年1月まで待ち続けた。だが、畑のブドウが凍らず、収穫できな

かった。東西統一後、地元振興策としてワインづくりに力を入れてきたが、93年にアイスワインに乗り出して初めてのことだった。

ドイツワイン研究所のエルンスト・ビュッシャーさんによれば、80年代はアイスワインの生産量は安定していた。平均気温が上昇する傾向が出始めた88年以降、生産量は

らつきが目立ち始めた。ランゲさんは、いとおしそ

うにブドウを手ひらに載せ、力を込めて話す。「アイスワイン用のブドウが収穫できなくとも、我々は自然の摂理に従うしかない。アイスワインは自然の芸術、自然の恵

みのだから」(ドイツ東部・フライブルク 金井和之)



でも木によって成熟の早さなどが微妙に異なる。「80年代までは収穫開始は10月に入ってから。90年代以降は9月中旬が定着した」。今夏は暑くなかったが、それでも収穫の開始日は9月15日。温暖化の波をひしひしと感じる。きめ細かく対応するため、現地の気候条件に最も適した木を見つける試み

だ。ピノ・ノワールは、「シャンパン」と名乗るワインに使ってもよい三つの品種のうちのひとつ。フランスは、原産地統制呼称(AOC)と呼ぶ制度で、生産地やブドウ品種を厳格に規定し、品質やブランドの維持を図っている。国内外で勝手にシャンパンの名称を使う動きがあると、AOCをたてに法的措置も取って使用をやめさせてきた。

世界的なシャンパンのブームもあって需要は増え続けている。今春には、AOCが認めるシャンパン用ブドウの生産地域の拡大も認められた。80年ぶりのことだという。ところが、温暖化はそんな