

# もうジョークは言わせないー「ブルービー」なオーストリア産白ワイン

## ジャンシス・ロビンソンのワインコラム

オーストリア対バーガンディー、7対0でオーストリアの勝ち。これは、先週ロンドンで行なわれた最高級ワインのブラインドテイastingの意外な結果である。テイastingのプロ中のプロが選んだ10種類のお気に入りワインのうち、7種類がオーストリア産で、7種類の嫌いなワインのうち5種類がバーガンディー産だった。では、なぜオーストリアワインはいまだにジョーク扱いされているのだろう。

おそらくその理由の1つは、ひどく誇張されてしまったかつてのワインσκヤンダルの影響で、オーストリア人が控え目になりすぎてしまったせいかもしれない。世界各地で開催された同様の試飲会で勝利を収めたのはこれで5度目にもなるのに、オーストリア人が取り立てて大騒ぎする様子は見られない。

実際のところ、同国の公的機関であるオーストリアワインマーケティング協会は慎重な姿勢を見せている。オーストリア固有品種の白ワイン、グリュナー・ヴェルトリーナーと、世界的な名声を得ているシャルドネとのブラインドテイastingの企画を、オーストリア人ではなく、ドイツ在住のスウェーデン人で歯科医兼高級ワインディーラーとして[www.rare-wine.com](http://www.rare-wine.com)を運営するヤン・パウルソンに委ねた。

彼が最初にテイastingのプロをウィーンに集めて、お気に入りのグリュナー・ヴェルトリーナーと有名なシャルドネを比較評

価したのはもう4年も前のことになる。もちろん、その中には、バーガンディー産白ワインの中で著名なシャルドネも含まれていた。それ以来、こうした試飲会は（主にフランス人の）ソムリエを集めてロンドンで行われ、ウィーンでもう1度、更に先月シンガポールでも、アジアの名だたるワイン通を迎えて開催されている。

先週開かれた試飲会には、ロンドンの著名なワインジャーナリスト、ワイン販売業者、ソムリエなど17名が出席した。そもそも今回の試飲会のきっかけを作ったのは、私と私の同僚でオブザーバー紙のティム・アトキンだった。オーストリアで昨年夏に開かれた同様の試飲会での結果を聞いたティムが、そんなはずはないと言い出したからだ。

ヤン・パウルソンが準備したシャルドネにがっかりした私たちは、テイasting予定のシャルドネを別の種類と入れ替え、マイルドで極端に輪郭があいまいなオーストリア産の品種、グリュナー・ヴェルトリーナーよりもシャルドネに高い評価が集まるようにした。

しかし、それでもモンラシェやコルトン・シャルルマーニュなどのオペラシオン、1996年や1992年などのビンテージ、ドメーヌ・ルフレーブやラモネなどの生産者を相手に圧勝を収めたのはグリュナー・ヴェルトリーナーだった。

事実、テイastingに供された35種類

のワインのうち、グリュナー・ヴェルトリーナーはわずか11種類だったのだが、その内の8種類がベスト16に入った。

さらにその実力を物語るのが、トップ10に入ったシャルドネはわずかに4種類で、最高得点のシャルドネを含む2種類は、シャルドネの故郷バーガンディー産ではなくオーストリア産だったということだ。おまけに、残りの2種類は美味しいカリフォルニア産のシャルドネだった。

こうした結果が出るたびによく耳にするのは、バーガンディー産は他の早出しのワインに比べ、ボトルでじっくり寝かせないと良くならないという、バーガンディー産に与した言い分だ。しかし、このテイスティングで試飲されたワインには、とても若いもの(1999年と2000年)から1996年～1998年の中程度のもの、更に1990年～1992年の古いものまで、さまざまな種類のビンテージが含まれていた。ワインが古くなればなるほど、シャルドネとグリュナー・ヴェルトリーナーの区別は難しくなる。しかし、古くなればなるほど、オーストリアワインの活気と若々しさがバーガンディー産に勝っていた。

特筆すべきは、私はほとんどの場合シャルドネではないとわかっていながら、それでもなおグリュナー・ヴェルトリーナーに高い点をつけたことだ。とにかくワインの出来がとて良かった。バランスが良く、フルボディで(ボディがありすぎることも多かった)、胡椒味があり、さわやかで、興味深いワインで、特に食事に合わせるにはぴったりだった。

これらすべてが、グリュナー・ヴェルトリーナー、つまり『チロル地方ヴェルティン村産のグリーンブドウ』の輝かしい将来を暗示しているように思える。ただし、名前が発音しにくく、書くのも覚えるのも大変だと

いうことを別にすれば、の話だが。そこで、このブドウの普及に努めている多くの人たち、特にこのブドウがブームとなっているアメリカの洗練されたレストランのソムリエたちは、この品種をシンプルにグリュナー、ひいてはグルービーとも呼ぶようにしている。

なかでも、マンハッタンのレストラン、Danube (ダニューブ) では、ニューヨークあたりに何色のワインが飲みたいかと訊く際、こう尋ねる―「赤、白、それともグリーン？」たぶん、初めての人にこのすばらしいブドウを勧めるならば、これが一番の方法だろう。

なお、グリュナー・ヴェルトリーナーのイギリスの輸入代理店には、ブロッカム(Ben Ellis Wines (ベン エリス ワインズ)、サドベリーのBoxford Wine (ボックスフォード ワイン)、ロンドンSE1のMorris & Verdin (モリス アンド ヴァーディン)、エジンバラのRaeburn Fine Wines (レバーンファイン ワインズ)、トランピントンのNoel Young (ノエル ヤング) などがある。またアメリカでグリュナー・ヴェルトリーナーを輸入している最も重要な代理店2社は、ニューヨーク州シオセットのTerry Theise at Michael Skurnik (テリー シース アット マイケル スカーニック) とシカゴのVin Divino (ヴァン ディヴィノ) である。

FINANCIAL TIMES 16/NOVEMBER 17 2002

WEEKEND FT XV

“An Austrian white but far from a joke? That’s

Gru-vee, baby” JANCIS ROBINSON

ON WINE

掲載記事抄訳