

The Next Sushi Wine?

ロバート・パーカーJr.

[eRobertParker.com](http://eRobertParker.com) より翻訳文

2005年1月16日

### 次世代の寿司ワイン

先月、私が日本に滞在していたとき、最も有名なブドウ栽培地域である、山梨県の勝沼にある山の斜面に植えられたブドウ畑を訪れました。その訳は、ボルドーの白ワインの権威者であるデュニ・デュブルドゥー氏が、この地域のもっとも熱心なワイナリーのひとつである、グレイス・ワイナリー（1932年設立）で、甲州と呼ばれる歴史的なブドウ品種のプロジェクトのコンサルタントに就任したからです。

このワイナリーのオーナーである Misawa Shigekazu 氏は甲州は 1300 年ころから日本で栽培されており、DNA 研究によると、この品種はヴィティス・ヴィニフェラ種に起源をもつと考えられる、と私に語ってくれました。伝統的な甲州は甘さと苦味（ゲヴェルトラミネールのような、そして果皮にはタンニンもある）の両方をもつようにつくられてきました。デュブルドゥー氏の決定は、スキン・コンタクトは最小限にし、乳酸発酵は行わず、全般的にドライに仕上がるように、きわめて低温で発酵し、ステンレス・スチール・タンクのみを使い、きれいな澱の上で熟成させるというものでした。

このモダンなスタイルの甲州のデヴュー・ヴィンテージである 2004 年は非常に前途有望であります。エキゾチックでさえある強いアロマを持ち、とてもライト・ボディではありますが、かなり個性的で、どんなタイプの料理にもマッチできる柔軟性を持っています。このワインは国際的なワイン市場で日本発の最初のドライな白ワインになりうるだろうか？ 私の答えはイエスです。イタリアのフリウリ地方からのソーヴィニオンとゲヴェルトラミネールの仮説上のブレンドのことを思い出します。もしあなたがたいていの寿司屋で、上質で生き生きと、きびきびしたドライで軽いワインが無いとお嘆きなら、日本は最終的に、その素晴らしい白ワインに大きな期待を持つことができるでしょう。

The Next Sushi Wine?

ロバート・パーカーJr.

[eRobertParker.com](http://eRobertParker.com) より翻訳文

2005年1月16日