

1月15日 Ashbrook Estate
(日) (アッシュブルック エステイト)
西豪州パース

A)現地の概要

アッシュブルック社に一・デビット社長&奥様のマーニーさんに空港に来て戴き、宿泊のホテルに直行
気温は現地が真夏ということで昼間は35度を超える暑さですが、湿度が30%位の為、日本の
ような不快感は無く、木陰に入ると暑さを凌げる。パースは地中海性気候の典型的な都市です。

デビット社長ご夫妻の住まいとホテルは近距離の位置にあり、セキュリティーがしっかりとした高級住宅地
にあり、King's Parkという広大な公園に隣接した スワン川が見える風光明媚な場所でした。

<ホテルにチェックインしてから小ミーティング>

添付資料により、西豪州ワインの魅力やアッシュブルック社の会社概要及び受賞歴・評価など説明

<ホテル近隣からパース中心部を眺めた景観>



ホテル前のパース市内が眺望できる公園前で記念写真



ホテル前のパース市内が眺望できる公園前で記念写真/
樹齢500年を超えるユーカの樹

ホテル日航タロウの料理長間中シェフの要望があり、パースで最も歴史が有り、人気のある「Kailis Fish Markets」新鮮な水産品を提供しているマーケットの見学をする。1926年にギリシャ人移民が設立した水産会社でインド洋からとれる新鮮な魚介類を取り扱い、今や西豪州最大の水産会社と発展している



Kailis Bros.Fish Markets



Local Mussels(むらさき貝)



Lobster(ロフスター)



Blue Swimmer Crabs(かに)



Tiger prawns(タイガー種えび)



大物伊勢海老(634g)



Salmon(さけ)



創業者Kailisファミリーの店長と

1月16日
(月)

Ashbrook Estate

(アッシュブルック エステイト)

マーガレットバークのワイナリー視察&テイスティング

A) 現地説明要旨

パース市内から車で約3時間、マーガレットバークのアッシュブルックワイナリーへ2台の車で移動
ユウカの樹が風よけの働きをしており、土壌は褐色のローム層、最上のワインを造る自然環境を
持つ土地がマーガレットバークであると確信して1975年にワイナリーを開園する。



アッシュブルックワイナリーの入り口に連なる
大きなガムツリー(ユウカの木々)



右から トニー社長の奥様 マーニー・デヴィット
トニー・デヴィット社長
トニー社長の弟 ブライアン・デヴィット副社長
ブライアン副社長のお嬢様
(キャサリン・エドワーズ: 将来の醸造責任者)
キャサリン・エドワーズのご主人
(キングスレー・エドワーズ: ブドウ園全般業務担当)



マーガレットバークで最も古い由緒ある建物が2ヶ月前
に発生した大火災により消失するとともに、広大な
ブッシュと樹木が焼け落ちていました。海風の強風
により火の回りが速く、多くの民家も被害を受けた
とのことで、元の美しい景観を取り戻すためには、
15年位かかると予想していました。

現地の方は今回の大火災による被害の甚大さに
大変ショックを受けていました。夏場の乾燥した
気候時によく火災が発生するとのことで、十分な
警戒態勢をとるようにするとのことでした。



害虫除けのネットが既にかけられ、早くから熟す
シャルドネの葡萄の樹を保護していました。





*シャルドネ種の糖度はかなり上がっていた



*3月末頃の収穫になるカベルネ・ソーヴィニオン種

トニー社長のワイン造りに対する情熱と工夫が随所に見られるワイナリーでした。
 →太陽の動きと葉が茂った状態での日照状態を常に考えて葡萄の樹の植樹間隔をきめている。
 →減農薬栽培を心がけ、自然と共生することを常に考えている。
 →害虫駆除の為にホホ鳥を飼う等工夫している。
 →水はけを良くする為、土壌の管理を怠らないなど、常に注意を払っている。
 →葡萄を健康に育てる為に風通しを良くする努力と防風林の大切さについて説明を受ける。



太陽の照射を良い状態にする為の工夫



工夫された植樹間隔&遠くに見えるユウカの防風林



水はけの良い、空気を沢山含んだ土壌



微生物が生きられる土壌を長年作り続ける



シラーズ種の葡萄の樹の前で説明を熱心に聞く



葡萄の樹の葉をカットし、照射と風通しを改善



葡萄の樹の葉をカットし、照射と風通しを改善
常に良いコンディションを葡萄の樹に与える
努力を実行



葡萄の樹の葉をカットし、照射と風通しを改善
ユウカの樹が防風林の役割を担う



アッシュブルックのラベルのロゴとなっているユウカの樹の前で



健康に育ち収穫を待つソービニオン・ブラン種の樹



天候に恵まれ元気一杯の鈴木&四方さん



赤土のローム層が見えるセラー前の断層



除梗破碎機



醸造責任者の一人キャサリンさんと間中シェフ



圧搾機



発酵タンク



最新設備の一つでろ過フィルター豪州で最も早くアッシュブルック社が取り入れたとのこと



フランス産オーク樽



テイステイング開始 シャルドネ・ヴェルデーヨ・カベルネS



豪州で人気急上昇の品種Verdelho(ヴェルデーヨ)
*産地はポルトガル&オーストラリア
魚介類にあうテイストです。



家族経営のワイナリーとして、愛情深くワイナリー経営を続けており、細やかなワイン造りが印象的であった。

自分達のワインの品質を常に向上させたいとのPassion(情熱)が感じられると共に、醸造設備についても革新的で品質向上に繋がると思えば積極的に投資するなど攻撃的な経営を実行していました。