



タイガー・レッド



スペシャル・エディション・ピノタージュ

2, 300円程度

南アフリカのソウルグレープ？ピノタージュの特徴



360 年以上にわたるワイン造りの歴史を持つ南アフリカ共和国。1994 年のアパルトヘイト撤廃後、ワイン市場は拡大の一途をたどり、現在は環境と人に配慮したワイン造りを行うニューワールドのリーディングカンパニーとして世界から注目されています。

南アフリカでは人気の高い国際品種の栽培が中心ですが、この国の固有品種であるピノタージュからも魅力的なワインが造られています。



ピノタージュは南アフリカでピノ・ノワールとサンソーを人工交配種して生まれた黒ブドウで、南アフリカを代表するブドウ品種です。サンソーは南アフリカでエルミタージュと呼ばれていたことから、ピノ・ノワールのピノとエルミタージュのタージュをとってピノタージュと名付けられました。

ピノタージュは頑丈で病害にも強いいため栽培しやすく、比較的容易に高い糖度が

得られます。

最も有名な産地は南アフリカ・西ケープ州。穏やかな地中海性気候のこの地域では、春から夏に冷涼で乾燥した風が吹くため、防虫剤や防カビ剤の使用も最小限に抑えることができ、非常に良質なピノタージュが栽培されています。



現在、南アフリカにおける黒ブドウの栽培面積でピノタージュは、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラーに次いで第 3 位。ピノタージュから造られるワインはしっかりと樽熟成させたフルボディタイプから、フルーティーでカジュアルなデイリータイプまで多様なスタイルが存在します。

また、10 年ほど前から、ピノタージュを 30～70%使用し他の品種とブレンドして造られる「ケープブレンド」スタイルも確立されました。

数千年とも言われる長いワイン造りの歴史の中で、ピノタージュは生まれてまだ 100 年も経たないブドウですから、ブドウの栽培においても醸造においても未だ過渡期と言えるでしょう。

残念ながら南アフリカでは現在、ピノタージュは世界的に人気の高いカベルネ・ソーヴィニヨンやシラーに植え替えが進んでいますが、ピノタージュが南アフリカのソウルグレープであることに変わりはありません。

ピノタージュにこだわってワインを造る志の高い生産者も増えているため、今後もピノタージュのワインには注目していきたいですね。