

40代半ばで新しい空気を吸いに マールボロでみごとに実った第二の人生

突如ワインを造ってみたいくなり、母国を離れてニュージーランドを目指す人は多い。
ドイツ出身のコンラッド・ヘングスラーも、そんな夢追い人のひとりだった。

Photo : Yosuke Owashi Text : Tadayuki Yanagi



ブドウは育たないとされた
冷涼な土地でワイン造り

ドイツ出身のコンラッド・ヘングスラーとその妻シグランが、ニュージーランドのマールボロでブドウ栽培を始めて25年が経つ。

家具部品の輸出業務に携わり、オーストラリアに住んでいたコンラッド。40代半ばで「新しい空気」を吸いたくなり、第二の人生を送る決意をした。かつてオークランドに出張した際に味わったソーヴィニヨン・ブランの味が忘れられず、ニュージーランドにやって来て土地探し。マールボロのワイホパイ・ヴァレーに24ヘクタールの土地を入手する。ここはサザン・ヴァレーの一部で日照時間は2400時間に達する一

コンラッド・ヘングスラー
Konrad Hengstler

1949年生まれ。ドイツからNZのマールボロに移り住み、95年に「コンラッド・ワインズ」を設立。21haのブドウ畑を更地から開墾した。00年に最初のワインを醸造。現在、コンラッド自身はブドウ栽培に専念し、ワイン造りは醸造家が担当している。ネット通販や大型店には卸さないのがビジネス哲学。

方、夏の昼間でも気温は30度に届かない。「こんな場所でブドウは育たないよ」と地元の人々から笑われたが、もはや後戻りはできない。今日、ブドウ畑の面積は21ヘクタール。マールボロで馴染みの深いソーヴィニヨン・ブランのほか、冷涼な気候を生かしてリースリングやゲヴェルツトラミネールなど、アロマティックなブドウ品種にも挑戦している。「ブドウ栽培もワイン醸造の知識もなく、知っていたのはワインの飲み

方だけ。それがいまではメルボルン大学の学生が教えを請いにやって来るよ」と言って笑う。

ブドウ栽培は10年前、オーガニックに転換した。それまでは畑に化学薬品を散布するたび、子供たちを街に避難させていた。これはよくないと考え直し、オーガニックに切り替えたという。幸い、コンラッドの畑は海から15キロ離れた内陸地にあるため湿度が低く、オーガニック栽培はしやすい。ただし、ブドウの収量は半分近くまで減少した。

マールボロのソーヴィニヨン・ブランというと、青草の香りが強烈な印象だが、「うちのは違う」とコンラッド。「ロワールとマールボロの中間」という。ワイホパイ・ヴァレーの土壌はシルトに小石が混じり、沖積土壌のワイラウ・ヴァレーとは異なる。テロワールの違いがスタイルに影響を与えているのだろうか。

赤はピノ・ノワール。セミンナーに登壇した銀座ロオジエの井黒卓ソムリエは、「新世界と旧世界のピノ・ノワールのいいとこ取り」とコメント。現在の樹齢は約20年で、「あと20年したら、ブルゴーニュよりもすごいワインができるはず」と、コンラッドは自信満々に語った。



青山のアカデミー・デュ・ヴァンでセミナーを開催。右から同校講師でアンバサダーの紫貴あき、コンラッド・ヘングスラーと妻のシグラン、セミナーでコメントを述べたソムリエの井黒卓。



コンラッド ソーヴィニヨン・ブラン 2016 (右)

Konrad Sauvignon Blanc 2016

コンラッド
ピノ・ノワール 2016 (左)

Konrad Pinot Noir 2016

「BioGro」の認証を取得した有機栽培。ソーヴィニヨン・ブランは3~5%を仏オークの古樽で醸造。柑橘系、ハーブ、ミネラルがほどよく調和。ピノ・ノワールは1週間の低温浸漬後、自然発酵。まろやかな味わい。

Botte