



ワイン好き必見！新しい旅のカタチ ～ワイナリー探訪「ガズボーン・エステート」～

今年のイギリスは明確な「春」の訪れを実感することなく肌寒いくずくずとした天気が続いた。いつまでもコートやセーターを手放せない気候のままなんとなく5月に入ったものの、雨や曇りが多くていつもの新緑がまぶしい季節はどこへ行ったのか首をかしげる人も多かったのではないだろうか。夏至を過ぎてようやく待望のイギリスらしい爽やかな初夏の気候となってきた。天気が良くなると人々がこぞってパブやバーのテラスやガーデンなど屋外で飲んだり、店で買ってきたビールやワインを自宅の庭や公園、ちょっとした芝の植え込みなどあちこちで気軽に楽しむ姿はイギリスの日常生活の一コマとなっている。

一方、イギリスでよく飲まれているアルコール飲料というとビールを思い浮かべる人が多いだろう。イギリスの事情通の方は「サイダー（りんごの発砲酒）」と言うかもしれない。ウイスキーも世界的に有名だし、ジンもたくさんの銘柄がある。夏によく出るカクテル「ピムス (Pimm's)」もイギリスらしい飲物の一つだ。パブなどに行くとこれらのほかに必ずいるのがワイン派で、近年その割合はじわじわと増えている。筆者は在英25年になるが、現在のワイン人口は当時の割合の比ではないと思う。今では食事時に限らず、ビールやサイダーと同じようにカジュアルに飲むオケーションが増えているのが実情だろう。今回はこのワインに焦点を当て、新しい旅のカタチとしてのワイナリー探訪を紹介したいと思う。



コロナ禍の間、旅行に行きたくても行けない人たちのジレンマを少しでも解消し、見知らぬ土地の風景や文化に思いを馳せてもらうために私たちはオンラインツアーを立ち上げた。約2年半の間に様々な切り口でいろいろな地から配信をしたが、中でも思い出深いのが、ワイナリーの訪問を取り上げた回だ。イギリス南部のワイナリーでシャンパンにも負けられないクオリティのスパークリングワインをつくっているという話を聞き、興味を持ったのが発端だった。

そもそもワインのことをよく知らない私には、ワイン生産が盛んなところは気候が比較的温暖なところというイメージがあった。スペインしかり、イタリアしかり、フランスしかり。・・・少なくとも、イギリス在住のワインプロモーターのロバートソン・真由美さんに先ほどの「シャンパンに負けられないスパークリングワイン」の話聞くまでは、イギリスがそんなに質の良いワインの産地となっているということや素晴らしいワイナリーがたくさんあることなどを伺い、ロンドンからもそんなに遠くないところに良いワイナリーがいくつもあるということから、その一つであるワイナリー「ガズボーン・エステート (Gusbourne Estate)」をオンラインツアーで取り上げることになったのだった。





当時は渡航・移動の規制や密を避けるという暗黙のルールがあって、国外に行けない分イギリスの郊外への旅行が盛んになっていた。家族やカップル、近い人たちの小グループでのお出かけが主で、開放された土地や自然があるところ、密にならない場所が人気だった。山あり湖ありの湖水地方、広大な自然のウェールズ、田園風景が広がるコッツウォルズなどは、この時期に国内からの旅行者が殺到して普段より人出があったらしいとも聞く。

そんな中、旅や行楽の行き先として郊外のワイナリーにも注目が集まり始めた。イギリスには元々相当数のワイナリーは存在していて、ブドウ畑や醸造所見学のツアーはやっていたが、一部の大きなワイナリーを除くと一般大衆向けのデスティネーションにはなっていなかったように思う。コロナゆえに、その自然の立地や密にならない環境が良かったのか、また在宅期間が増えた中で「にわか」ワイン愛好家が増えたのか、以前より賑わいを見せているようだった。

私たちが訪れたガスボーンはイングランド南部ケント州のアップルドアというところにある。ロンドンから車なら約2~2.5時間、電車ならセント・パンクラス駅からアッシュフォード・インターナショナル駅まで電車で約40分、駅からタクシーで約20分のアクセスだ。当時のオンラインツアーでは、どこまでも続くブドウ畑を散策しながらガスボーンの立地や土壌、ブドウの種類や栽培の特徴の解説、製造のプロセスの説明に加えて、ガスボーンの代表的なスパークリングワイン3種のテイastingといった、通常のワイナリーツアーに沿った中継をした。普段のガスボーンのツアーは英語のみだが、前述のロバートソンさんによる日本語での案内を加えてツアーは大成功であった。コロナでどこにも行けない中、海外のブドウ畑や醸造の過程などをオンラインで見るとはとても新鮮だったらしく、ワイン好きやそうでない人も含めてたくさんの方が楽しんでいる様子だった。

その後コロナが開けて久しい今、ワイナリー訪問は手軽な郊外への遠足といった感じでショッピングやグルメも楽しめる人気のアクティビティに進化した。

多くのワイナリーのウェブサイトは広大なブドウ畑の画像とともに写真集のように美しく整備され、ワインだけではなくブドウ畑や製造所の見学ツアーを紹介するなどマーケティングに力を注いでいる様子が分かる。ワイナリーでは自社のワインのほかにワイングッズや、近隣の農家でとれたその土地の産物も売られていたりする。



ガスボーンでヴィンヤードツアーの指揮をとるNEST ジェネラルマネジャーのダンさんによると、イギリスはワイン用のブドウ栽培が可能な最北端にあり、この冷しい気候を生かしたスパークリングワインの生産が主となっているそうだ。実はイングランド全土でブドウ栽培が行われてはいるが、やはり南部の温暖な地域に多く集まっているとのこと。その中でもガスボーンは南の方に位置しており海に近くてブドウ栽培には最適な環境にあるらしい。

アップルドアのブドウ畑のあたりは300年ほど前は港町だったそうだが、地形変動により現在では海岸線は15km離れたところまで後退している。単なる農地だったこの地を2004年にガスボーンの創業者が購入してブドウ栽培が始まったというから、創業20年と古くはない。110ヘクタールある土地のうち、栽培に適したところ約60ヘクタールがパッチワーク状に畑になっている。ここは南向きの斜面で日当たりが良い、海の近くで暖かい、また海風が通過するので病気になりにくいといった良い立地条件と、ブドウの栽培に適した粘土質の土壌にも恵まれていることで優れたブドウが収穫できるとのこと。



ブドウ畑では寒くなると霜による害が心配されるが、ここガスボーンでは上空の暖かい空気が下に流れ込むように空気を対流される装置（フロストドレーン）があちこちに置かれていた。また、ブドウ畑では伝統的に1列ごとにバラの木が植えられていたが、これはバラがブドウよりも先に湿気や病気を感知するためだそうだ。ブドウの品種によって植えるバラの色も変えていて、シャルドネだと白いバラ、ピノノワールだと赤、ピノムニエはピンクのバラという風に。

ガスボーンではシャルドネ、ピノノワール、ピノムニエというスパークリングワインの三大品種で単一の収穫年のブドウを使ったワインを造っているそうだ。収穫は機械を使わずすべて手摘みで収穫期には100人を超える数の人（ピッカー）が収穫作業をするという。また、農薬使用の削減と最適化や天然の有機肥料の使用、エネルギー投入量・温室効果ガス排出量・ヘクタールあたりの二酸化炭素排出量の削減などサステナブルな栽培と生産にも力を注いでいる。



ガスボーンをはじめイギリス南部に優れたスパークリングワインのワイナリーが複数あることは聞いていたが、そもそもイギリスが有数のワイン産地となった経緯やイギリスのワインの特徴を前述のロバートソンさ

んに聞いてみた。彼女は、世界的に有名なワインの教育機関であるWSETの資格の中で最高峰の「ディプロマ」を所持している。

（北）イギリスでは以前からワインを生産していましたがそこまで盛んではなかったのはなぜですか？

（ロ）イギリスでは冷涼な気候と日照不足により良質なワイン造りに欠かせない良質なブドウが育たない環境だったのです。そのために以前は栽培可能なブドウ品種も限られていました。

（北）それが現在では良質なスパークリングワイン産地として注目されるようになった、そのきっかけは何だったのでしょうか。

（ロ）1988年創業のワイナリーNyetimberがイギリスで初めてシャンパン3品種（シャルドネ、ピノノワール、ピノムニエ）を栽培し、スパークリングワインの生産を開始しました。1997年には、国際的な品評会IWSCでBlanc de Blancs 1992（1992年ブラン・ド・ブラン）が金賞を受賞し、無名だったイギリスのスパークリングワインが初めて世界で認識されるきっかけになりました。それ以降、可能性を実感した多くのワイナリーでシャルドネやピノノワールへの植え替えが急速に進み、地球温暖化の恩恵もあってこのブドウの植え替えに成功したのです。

（北）そうなんですね。シャンパンと同じ品種のブドウが良く生育したおかげですね。

（ロ）イギリス南部はフランスのシャンパーニュ地方と同様に石灰質を多く含んでいて良質のブドウを育てるのに最も適した土壤なんです。このほか、良質なブドウ栽培に欠かせない昼夜の寒暖差がある気候条件も整っていました。このように恵まれた条件を生かしてシャンパンと同じ製法で作る高品質のスパークリングワインが、イギリスのワイン生産の主流になったんです。

ガスボーンの敷地内には、ワイン畑のほかに製造工場、レストランとテイastingルームを備えたビジターセンターがある。フロントヤードには芝が敷き詰められていて、お天気がいい日にはここで自由にピクニックをしたり、冷えたワインをボトルやグラスで注文して外で飲むこともできる。ガスボーンでは、ワインテイastingの3種類のブランのほか、ガイドが敷



地内を案内するツアーにワインテイスティングと3コースのランチにペアリングワインがついたラグジュアリーなプラン、地元産のチーズやハム類と手造りのパンに冷えたワインがついたピクニックセットがあった。



Gusbourne Picnic (@Gusbourne)



Gusbourne Lunch (@Gusbourne)

ガイドなしで自分たちでブドウ畑を散策するセルフガイドツアーは無料だ。レセプションでブドウ畑のマップももらえるので、万が一迷ったときにも心強い。ガスボーンの食事のレベルの高さには定評があるので、時間に余裕があればツアーと食事がついたプランをお勧めする。ただしそれなりに時間もかかるので、サクッと楽しみたいのであればテイスティングとセルフガイドツアーを組み合わせたり、セルフガイドツアーの後で自分たちで持ってきたお弁当を広げてもよい。ピクニックセットを予約しておいて田園風景の中で優雅に英国風のピクニックをするのも今風でしゃれている。

広大なブドウ畑が広がる中、自分の好きなスタイルで思い思いに楽しめるワイナリーでの休日はこれからの季節にぜひ試していただきたい。1日ゆったりとワイナリーで過ごすのもよいし、ガスボーンから車で約20分の近隣の街ライ (Rye) を訪れるのもお勧めだ。中世の面影が残る街並みはこじんまりとしていて1時間ほどで周れてしまう。石畳の坂道のある可愛らしい街を歩くだけでも、また歴史あるパブやアンティークショップ、可愛らしいティールームを訪ねるのもワイナリーとは違った趣で楽しい。ワイナリーはいろいろなどころにあるので、次の旅行や行楽の計画に加えてみてはいかがだろうか。お好きな銘柄のワイナリーを比べて見るのもよいかもしれない。



ワイン好きの方で帰りの運転が気になったり、気兼ねなく美味しいワインを楽しみたいという方に朗報。ガスボーンとライをロバートソンさんと訪ねる「大人の遠足」が8・9月に予定されている。詳しくはマイバスウェブサイトをご参照ください。

<https://mybus-europe.jp/cityDetails.do?cityCode=LON>



ロバートソン・眞由美さん (DipWSET) ワインプロモーターとしてイングリッシュワインを日本を含む海外に紹介する傍らイギリスのワイナリーの訪問やワイナリーと合わせて近隣の村を案内するツアーも開催している。(sussexvino.co.uk)

JTBヨーロッパ マイバスUK 北出泉子