

高級な冷気候ワインの生産に最適なロケーション

タスマニアはオーストラリアにおける最高の冷気候ワインの産地であり、ピノ・ノワール、スパークリングワイン、シャルドネ、そしてリースリングにおける受賞歴がある事で有名です。

ブドウ園の面積はわずか1880ヘクタールですが、オーストラリアのプレミアム部門上位10%のワインを生産しています。タスマニアのワイン業界は小規模でありつつ活力に満ちており、大きな成長の見込みがあります。タスマニア州は高級な冷気候ワインの生産地域として国内、そして海外からもとても高い評価を得ています。

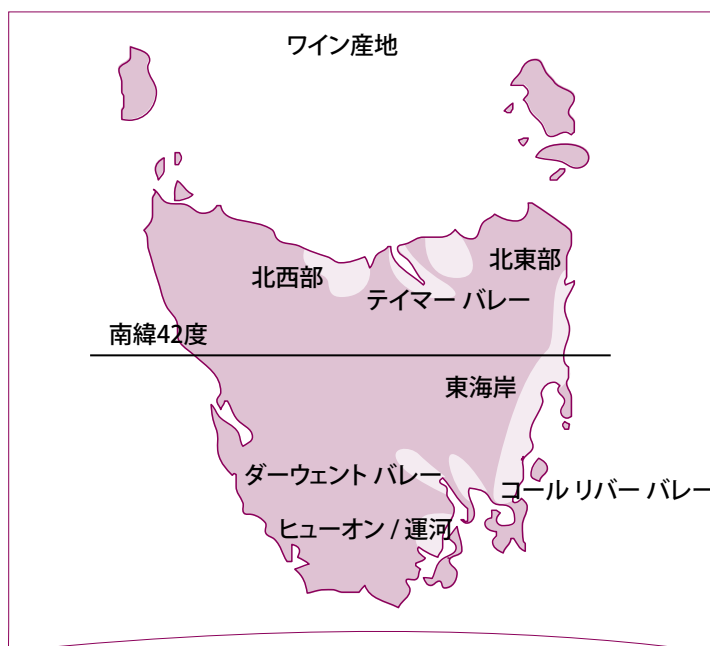
冷涼な気候に加え、秋は日照時間が長く乾燥していることから、タスマニアは高級ワインの生産に理想的な条件が整っています。特にピノ・ノワールとシャルドネにおいては成功を取っていますが、その他の早期完熟の品種についても栽培が適している事が証明されています。



オーストラリアの他州やニュージーランドにおいてはブドウ園が閉園している地域もある中、タスマニア州のワイン業界は近年の投資や受賞により、高級な冷気候ワイン産地としての地位を確立し、着実に安定した成長を続けています。

ブドウ栽培地は地域によって地理、または栽培形式の違いがありますが、タスマニアはオーストラリアで唯一、島そのものが州として成り立っています。この1つの地理的表示 (GI) によりタスマニアの生産業者は統一したマーケティングアプローチを持つことができる利点があり、タスマニアはブランドとして国内外の市場にて広く認識されています。

タスマニアのワイン業界には素晴らしい成長見込みがあります。タスマニア州政府はワイン業界に付加価値をもたらす投資を確保するために潜在的投資者と協力を示しています。運営統括事務局を通し、政府は個々の投資者が持つ要件に合わせるためのサポートを行っています。



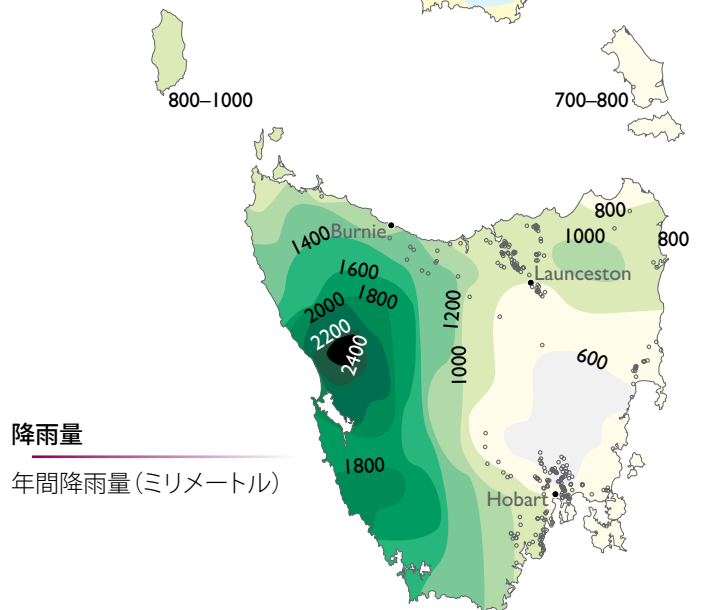
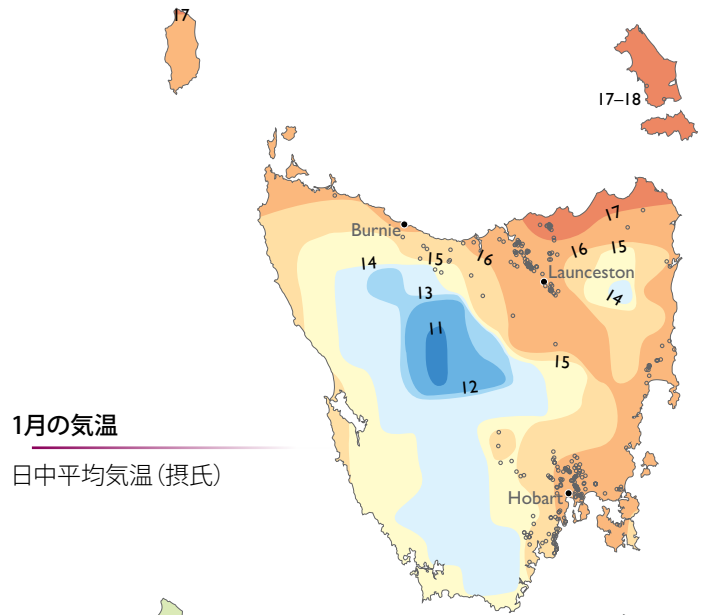
タスマニアのワイン業界に投資を行う主な理由

- タスマニアは温暖な海洋性気候であり、ナチュラルでエレガントな、高級冷気候ワインの生産に最適な場所です。
- 冷気候ワイン、特にピノ・ノワールの需要が伸びています。タスマニアのワイン事業によるマーケット先導型アプローチにより、需要が供給を上回る状況が確保されています。
- タスマニアは現在オーストラリアにおいて唯一、ワイン用ブドウの生産量全てが流通している州です。
- ボトルのワインとワイン用ブドウ両方において、その他のオーストラリアのワイン産地よりもより高い平均価格を安定して生み出しています。
- オーストラリアの他のワイン産地に比べて地価が低いです。
- 州が持つ自然水資源の利点に加え、タスマニア州政府とオーストラリア政府は多数の大規模灌漑開発プロジェクトを立ち上げるために業界に対し合同投資を行っています。
- タスマニアは高級な冷気候ワインの生産地として更に高い評価を受けており、ワイン業界は州の観光部門やタスマニアブランドとの繋がりを構築する機会が存在します。
- 州間における取引に焦点を置き、ブランドとしての認識を高めることにより国内マーケットを更に発展させ、新興国際市場を開拓する機会があります。
- タスマニアの気候は他州ほど急に変化があると予測されておらず、予想気温の変化によって州のブドウ栽培の適合性が大きな影響を受けることはありません。
- タスマニアはサーモン、乳製品、フルーツ、野菜、そして赤肉のような高級食品の生産地として高い評価を得ています。ワイン業界はこれらの生産を引き立たせています。タスマニアブランドの評判を活用し、州のグルメフードとワイン業界の繋がりを構築する素晴らしい機会が存在します。
- タスマニア州は害虫、病気、雑草の問題が比較的少ないです。

タスマニアを選ぶ理由

冷涼気候の利点

春と夏の気温は穏やかであり、秋の日中は暖かく夜は冷え込むことから、ブドウはゆっくりと時間をかけて熟します。これによって品種の風味が最大限に引き出され、とても自然な酸味が維持されます。



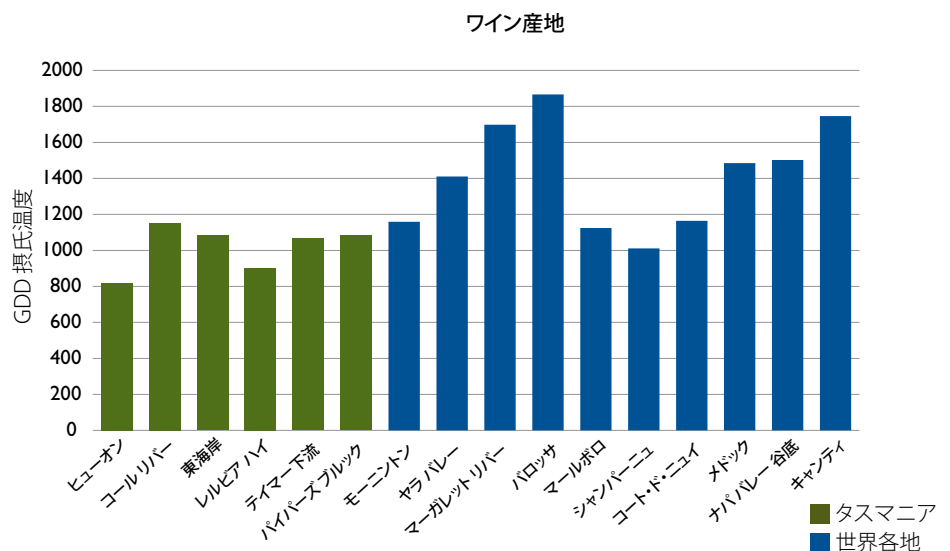
出典:「タスマニアワイン & 美食マップ」©2009 マーティン ヴォン ウィス、vW マップス社
ブドウ園ロケーション (点にて表示) ヴァインファインダース提供

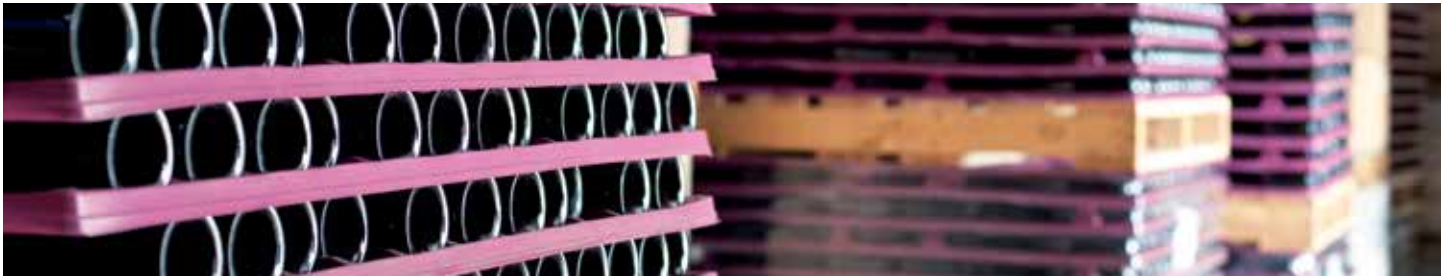
成長日

右のグラフはタスマニアの地域と世界におけるワイン産地の積算成長度日 (GDD) を比較したものです。GDDは摂氏10度の基準気温を超えた7か月間の合計であり、南半球では10月から4月、北半球では4月から10月が対象となります。

このグラフによると、タスマニアのワイン産地と、シャンパーニュやマールボロのような世界に名を馳せる冷涼気候地域のGDDが類似していることがわかります。

グラフのデータはアンドリュー ピリー博士 (M ScAgr PhD) により提供されました。





適応力、柔軟性、革新性を備えた労働力

タスマニアの高級ワインだけでなく、業界の労働雇用の需要も増加しています。タスマニアは明るく、情熱を持ち、知識のあるワイン醸造者が国内より集い、ワールドクラスのワイン醸造者を育成しています。

タスマニアの新人ワイン醸造者は、タスマニアの卓越したワインの評価と革新を後押ししています。彼らは最高なワイン生産を可能とする自然が持つ利点、そしてこの島から成る州が持つライフスタイルの魅力を熟知しているのです。

アクセスの良さ

タスマニアの事業運営のほぼ全ての施設は港までの距離が100キロメートル以内の場所に位置しており、迅速な流通経路を確立しています。ホバート、ローンセストン、デボンポート、バーニーにある空港の利用によりオーストラリア本土への迅速で容易なアクセスが可能となっています。空輸される製品は出荷より48時間以内に他州や国外市場に届けられ、タスマニアの主要港からは頻繁で効率的な貨物出荷サービスが営まれています。

タスマニア貨物平等化スキームにより、バス海峡におけるオーストラリアの業務用出荷に該当する貨物に対し経済的支援が提供されています。

病気の少なさ

島であるタスマニアにはバイオセキュリティの面において明確な利点があります。タスマニアのバイオセキュリティシステムはタスマニアブランドの中核であり、自然環境の価値や良質な生産は、害虫、病気、そして雑草が比較的少ないという環境に頼っています。

タスマニアのブドウ栽培家は統合害虫管理システムが一般に取り入れています。これにより効果的な噴霧体制を確実に整え、散布量を最小限に留めます。タスマニアにおいてはブドウネアブラムシの心配がありません。

持続可能な水の供給

持続可能なブドウ栽培の鍵となるのは、成長期の重要な時期に安定した水の供給が可能であるということです。タスマニアが持つ自然資源の中でも最も大きな利点は水です。タスマニアはオーストラリアにおける年間総降雨量の13パーセントを占めています。これはオーストラリア東南部に位置するマレーダーリング盆地全体の2倍以上となります。タスマニアにはオーストラリアの他州や世界において見られるような水の供給に関する問題がありません。

タスマニア州政府及びオーストラリア政府は少なくとも95パーセントのタスマニアの農村に安定した水の供給を行うことを目指し、多数の大規模灌漑開発プロジェクトを立ち上げています。このプロジェクトより生産利用を目的とした灌漑可能な土地面積を倍にすることが可能となります。

さらに詳しい情報についてはwww.tasmanianirrigation.com.auにアクセスしてください。

研究と開発

2008年、オーストラリアのワイン研究を先導する機関であるオーストラリアワイン研究所(AWRI)はタスマニア支局を立ち上げました。AWRIが南オーストラリアに拠点を置いている本部以外で規模を拡張したのはこれが初めてのことでした。研究ではタスマニアにおいて生産されているピノ・ノワールとスパークリングワインの主要な2つのワインについて主に焦点が当てられており、研究結果は現在においても業界にとって継続的なサポートとなっています。

2016年6月、タスマニア政府は予測、安定、そしてブドウ園の産出の全体的な上昇の機会について調査を行う3年がかりの研究プロジェクトのために\$381,000の資金援助を投じました。業界や出資者からは\$188,000の資金提供が行われ、タスマニア農業研究所及びワインタスマニアがこの活気に満ちたプロジェクトを進めます。

タスマニア州政府とタスマニア大学では、共同でSenseT(タスマニアセンサーネットワーク)を行っています。SenseTプログラムは過去のデータと空間的データを州全体のセンサーネットワークにより集められたリアルタイムのセンスデータと組み合わせるものです。研究者はリアルタイムのセンスデータ、天気予報、そして過去の病気の傾向に関する情報を用いて、ブドウ栽培者が病気のリスク管理、生産の最適化、環境への影響を最低限に抑えることを目指しています。

土壌

タスマニアの多様な地形により、ブドウ栽培の発展には大きな可能性があります。粗粒玄武岩に覆われた山々が強風や激しい降雨からワイン産地を守っています。

タスマニアにおいて最も成功しているブドウ栽培開発地は、粗粒玄武岩と玄武岩からなる茶色及び赤色の土壌地域です。粗粒玄武岩の土壌は浅くごつごつとしていて、水はけが良く暖かいため、長期間熟成させるのに適しています。このような土壌が州全体に広がっており、投資者にとって幅広いワイン栽培の機会を提供しています。

ブドウの収穫

タスマニアにおけるブドウ収穫は通常、ブドウが熟れる乾燥した秋のピーク時である3月中旬から、霜や降雨のリスクが起きる前の5月初旬までの間に行われます。

冷涼な気候と安定した熟成条件が長期であることから、タスマニアのブドウ収穫は大抵のオーストラリアのワイン産地よりも遅く終了します。

強固な貿易

タスマニアのワイン醸造者は主要国内市場、そして中国、香港、イギリス、アメリカ、そしてカナダといった海外市場においても成功を収めています。

タスマニアのワイン醸造者は、高級な冷涼ワインの需要を国内外において伸ばすことに成功しており、現在、供給が追いついていない状態です。一般の市場動向とは逆に、このような高級品の分野が成長を見せています。



豆知識

- » タスマニアには現在230以上のブドウ園があり、160人に及ぶ資格を持ったワイン醸造者がいます。
- » タスマニアのブドウ栽培の歴史は長く、1823年からの記録が残っています。
- » 主な品種にはピノ・ノワール、シャルドネ、リースリング、そしてソーヴィニヨン・ブランがあります。
- » タスマニアはオーストラリアにおいて高級なピノ・ノワールやスパークリングワインの産地として広く認識されています。
- » タスマニアは温暖な海洋性気候です。
- » タスマニアは地理的表示ゾーンは一つでありながら、州内には7つのワイン産地があります。

タスマニアにおける機会の検討と将来性

運営統括事務局はタスマニア政府の投資に関する推進や促進を行う機関であり、投資者に対し秘密厳守による無料サービスを通じ、以下のような専門家によるアドバイスを提供しています。

- » 専用のプロジェクトチームとケースマネジメント
- » 供給プロセスを発展させる可能性を持つ主要プロジェクトに焦点を置き、タスマニアの長所や資源の素質の活用
- » 承認プロセスを支える事前監査の計画

運営統括事務局の専門家チームは、以下のような情報やサポートを行い、個々の事業に合わせた支援を秘密厳守にて提供します：

- » 地元業界団体及び政府省庁との連携
- » 事業機会、投資規制、そして政府支援に関する情報
- » 事業コスト、技術の見込み、税金、研究機会に関する見識
- » タスマニアの業界が持つ素質や強みに関する専門家によるアドバイス
- » 個々の事業に適したロケーションを特定するための現地視察
- » 潜在性を持つ事業パートナーの紹介
- » インフラストラクチャーやサービス提供者との連携
- » 業界戦略に関する情報

役に立つ連絡先

アグリグロース タスマニア

第一次産業・公園・水・環境省

GPO Box 44 Hobart TAS 7001 Australia

オーストラリア国内からの問い合わせ: 1300 368 550

国外からの問い合わせ: +61 3 6777 2222

Eメール: agrigrowth@dpipwe.tas.gov.au

ウェブサイト: www.dpipwe.tas.gov.au/agrigrowth

州発展省

GPO Box 536 Hobart TAS 7001 Australia

電話: +61 3 6165 5069

Eメール: info@stategrowth.tas.gov.au

ウェブサイト: www.stategrowth.tas.gov.au

タスマニア農業研究所

電話: +61 3 6226 6368

Eメール: tia.enquiries@utas.edu.au

ウェブサイト: www.tia.tas.edu.au

ワイン タスマニア

147 Davey Street, Hobart TAS 7000 Australia

電話: +61 3 6223 3770

Eメール: mail@winetasmania.net.au

ウェブサイト: www.winetasmania.com.au

© タスマニア州 2012年2月

2016年8月 改訂

協力: ジョセフ・クローミー・ワインズ・タスマニア、ワイン タスマニア、タスマニアワイン生産業者組合、第一次産業・公園・水・環境省、気象局、アンドリュー・ピリー博士、vWマップス社、ワイン オーストラリア、ヴァインファインダーズ社

運営統括事務局

Level 1 Cornwall Square, 12-16 St John Street, Launceston

PO Box 1186, Launceston, TAS 7250 Australia

電話: +61 3 6777 2786

Eメール: cg@cg.tas.gov.au

ウェブサイト: www.cg.tas.gov.au