

西オーストラリア州のワインとフード ファクトシート



■ 世界をリードするワイン

【マーガレットリバー産ワイン】

西オーストラリア州の南西地域、州都パースから南へ車で約3時間の距離にあるマーガレットリバーは、数々の受賞歴を誇る最高品質なプレミアムワインの生産地として世界的に知られています。この地域の最初の商業用ワインヤードは50年以上前に植栽され、特にシャルドネ、カベルネ・ソーヴェニオンが代表品種です。北・西・南の三方を海に囲まれたユニークな地形は、風光明媚なぶどう畑と150ものワイナリーに完璧な環境をもたらしています。「ヴァス・フェリックス」、「カレン・ワインズ」、「ルーウィン・エステート」、「ウィルス・ドメイン」、「アメリア・パーク」といったワイナリーを拠点とするレストランでは、地元の食材を使ったランチ、ファーマーズマーケットやワイナリーツアーなどをお楽しみいただけます。

【スワンバレー産ワイン】

州都パースから車で25分程の距離にあるスワンバレーは、1830年代から180年以上続く西オーストラリア州最古のワイン産地です。まるで絵画のように美しいこの地域には、シュナン・ブラン、ヴェルデーリョ、シラーズ、フォーティファイド(酒精強化ワイン)などの特産プレミアムワインがあり、年間3000万本近くのワインを生産しています。

【グレートサザン産ワイン】

西オーストラリア州の美しい南海岸線に位置するグレートサザンは、アルバニー、デンマーク、フランクランド・リバー、マウント・バーカー、ポロングラップの5つの小エリアに分けられるほど広大なワイン産地です。特にリースリングとカベルネ・ソーヴィニヨンの優れた品質に定評があります。

【ジオグラフィ産ワイン】

ジオグラフィのワイン産地も近年注目を集め始めており、ファガーソン・バレー、ドニーブルック、カペル、ハーヴェイ、パッセルトンなどの魅力的な小区域に数多くのプティックワイナリー※が続々とオープンし、上質なシラーズ、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、セミヨンを生産しています。

※手摘みのぶどうを使って、手作業でワインを少量生産するワイナリー

【パース近郊産ワイン】

州都パースからほど近いパースヒルズでは、地元のファミリーや革新的なワイン醸造家が傑出したシラーズとヴィオニエを生産しています。また、ピール地域はシュナン・ブラン、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオン産地として知られています。

【ナチュラルワイン】

パースでは、最近オープンしたバー「ワインズ・オブ・ワイル」をはじめ、自然な手法であえてあまり手を加えないナチュラルワインを提供する飲食店が増えています。ナチュラルワインの多くは、マーガレットリバー地域の「サム・ヴィンシウロ」、「L.A.Sヴィーノ」、「ドーミローナ」、グレートサザンの「エクスプレス・ワイン・メーカーズ」、スワンバレーの「スワンバレー・ワインズ」などのオーガニック品種産地のワイナリーで造られています。

■ 極上のフード

【黒トリュフ】

オーストラリアで供給される黒トリュフの70%は、パースの南約300kmにある、マンジマップとペンバートン周辺の静かな森で採取されています。6月から8月までの間、レアな珍味を味わい、その骨の折れる栽培を学習し、特別に訓練された犬が地面を嗅ぎ土の中の恵みを探り出すトリュフ狩りツアーを体験することができます。毎年6月のマジンマップでは、トリュフ狩りや、優れた料理の才能を紹介する活気に満ちたフェスティバル「トリュフ・カーファッフル」が週末に行われています。



【シーフード】

ジェラルトンのロックロブスター、マンジュラの蟹、エクスマウスの車海老、ロットネスト島のホタテ貝、南西地域のマーロン(肉厚淡水海老)など、西オーストラリアには地域ごとに名物シーフードがあり、どれもこれもダイナミックサイズで食べごたえのあるものばかりです。フリーマントル、スカポロー、コテスローなどの都心部近辺でもこれらを堪能することができます。フィッシュ&チップスでも、上品なブラッターズスタイルでも、冷えたブティックビール又はキレ味のよい地元ワインと一緒にインド洋に沈むサンセットを見ながら楽しむこと、これぞまさに西オーストラリア流です。



【クラフトビール】

フリーマントルは、活気あるオーストラリア・クラフトビール発祥の地で、最初のクラフトビールは、「セイル・アンド・アンカー・バー」で振る舞われ、現在も美味しいローカルビールが味わえます。フリーマントルの「リトルクリーチャーズ」や「ザ・モンク」のユニークな季節限定ビールもおすすめです。スワンバレーやマーガレットリバーなど伝統的なワイン産地にもクラフトビール・カルチャーのエッセンスと存在感が広がってきている昨今。まだまだ新たな地ビール・ブリューワリーが登場しそうです。



【パースのレストラン情報】

パースにはフーディーが求める地元の最高の食材、セレブシェフ、多様な料理を取り入れたダイニングシーンが一同に揃い、新しいダイニングの選択肢が急増しています。ノースブリッジ、リーダービル、マウント・ローリーの伝統的な中心地から、QTパースホテルの「サンティーニ・バー・アンド・グリル」や、ハイパーニアン・プレイスの「ガルム」、エリゼベス・キーの「レヴェリー」、ノースブリッジのアレックスホテルに隣接する「シャドウ・ワイン・バー」などのハイクオリティな都心部のレストランが新しく加わり広がりを見せています。市内中心部にある修復された歴史的建造物内には、ブティックダイニングや受賞歴のあるレストラン「ワイルドフラワー」があり、先住民族の6シーズンカレンダーを中心としたメニューが用意されています。リバーサイドのクラウン・パース(カジノ総合コンプレックス)には高級レストラン「ノブ」と「ロックプール」があり、オーシャンフロント一帯のレストランとカフェでは、美しいインド洋を背景に質の高いシーフードとパブ料理を提供しています。



【サンデーセッション】

パースの地元の人達が日曜の午後にウォーターフロントや屋外のパブで仲間と食事やお酒を楽しんだり、ライブを楽しむサンデーセッション。人気スポットの「コテスロー・ビーチ・ホテル」や、フリーマントルの「ベイザーズ・ビーチ・ハウス」、「ザ・レフト・バンク」、ヒラリーズの「ザ・ブレイクウォーター」で、週末を西オーストラリア式にリラックスして締めくくりましょう。

