

田辺由美校長と行くカリフォルニアワイナリーツアー

<2016年9月18日～9月22日>

9月18日 夜ナパ着

9月19日第1日目 9:30 ホテル発

記：中野 朝（なかの あさ）

ナパヴァレーは、ナパ川から西のマヤカマス山脈と、東のヴァカ山脈の間の地域のことです。田辺先生によりますと、この地域ではとても天気良く、ワインづくりに欠かすことのできない良いブドウがたいへん多く収穫できるそうです。バスの移動中も、あちこちにブドウが栽培されている様子が見られました。中でも、収穫するまで成長していない



ブドウの若い苗を、動物や寒さから守るために根元の周りに囲いをしている様子は、非常に新鮮でした。

また、今回私たちが訪れた9~10月のシーズンは丁度ブドウの収穫期でした。繁忙期であったにも関わらず、どのワイナリーの方々も快く私たちを歓迎してくださいました。

<1>Far Niente

まず一つ目の Far Niente は、シャルドネとカベルネ・ソーヴィニオンに特化したワイナリー



で、1885年に設立され、禁酒法以降は1979年から運営されています。ワイナリーの名は、イタリア語において「何もしないこと(‘To Do Nothing’)」。その名の通り、ワイナリー内は素敵な庭と穏やかな自然につつまれていました。またワイナリーの建物はアメリカ合衆国の国家歴史登録財に指定されています。修復前の建物のデザイナーは、Far Nienteのほかにもいくつかの有名なワイナリーも手掛けているようで、非常に趣のある建物でした。ガイドの方のご説明によれば、Far Nienteの自社畑はカベルネ・ソーヴィニオンの畑が68エーカーほどで、他には姉妹ワイナリーのNicole & Nicole (ニコール・アンド・ニコール)の畑から収穫されたブドウからワインを作っているそうです。シャルドネはタンクで数日間発酵させた

あと、10ヶ月ほど樽発酵させます。カベルネ・ソーヴィニオンは、タンクで数日～数週間にかけてスキンコンタクトを行ったのち、17か月ほどの樽発酵を経て完成するとのこと。樽はすべてシャトースタイルのものを1~2年間使っており、どちらの品種のワインの

ものも半数以上を 1 年で新しい樽に切り替えるそうです。シャトースタイルの樽は、ワインにバニラのような風味や、エレガントでスパイシーな風味を持たせるのに良いと仰っていました。またサッカー場ほどの広さのあるケーヴは、14.4~16.7℃の温度下でワインが樽から蒸発するのを防ぐため湿度は高めにするそうです。

最後に、姉妹ワイナリーである DOLCE(ドルチェ)のワイン貯蔵の様子、また過去のビンテージワインを貯蔵したワインライブラリーを見せていただきました。

テイastingでは、3種類のワインをいただきました。

① **2014 Estate Bottled Chardonnay, Napa Valley** (Avvaye de Belloc)

後味にバニラのような甘い風味が感じられ、また口当たりは非常に滑らかな印象を受けました。

Far Niente のシャルドネは、すべてマルラクティック発酵の過程なしに作られているそうです。ガイドの方によれば、シーフード・鶏肉・野菜などの食事との相性を良くするために、ワインに酸味やクリップさを残したいからだと言っていました。また、マルラクティック発酵を行わないことで酸度は高くなりますが、このことで10年以上栓を開けずにとっておける長持ちするワインになる、ということです。

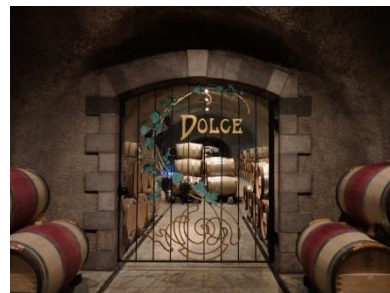
② **2013 Estate Bottled Cabernet Sauvignon, Oakville** (Fiscalini San Joaquin Gold)
非常に力強いコクと酸味を感じられるワインでした。果物のジューシーさや旨みもしっかりと残っている様に思いました。またしばらく時間がたつと、複雑さや味の太さが増したように感じられました。こちらもお肉やチーズなどと非常に相性良くいただくことが出来ると思います。

このワインに使われるブドウが栽培されているのはナパヴァレーの中でも Oakville(オークヴィル)と呼ばれるエリアで、Oakvilleの気候は素晴らしいカベルネ・ソーヴィニヨンのブドウを栽培するのに適しているそうです。このワインも酸度が強いので、8~20年といった長期間の保存が可能です。ガイドの方が仰るには「10年後程度が飲み頃だと思う」ということでした。

③ **2010 DOLCE, Napavalley** (Bleu d' Auvergne)

こちらはフォアグラと一緒にいただくフランススタイルの食前酒として作られたワインです。非常に糖度が高く甘みが強いため、スイーツと一緒にいただくのはあまりお勧めしないと仰っていました。また糖度が高いため、栓を開けてからでも3~6週間ほど賞味できるそうです。

はちみつや焦がしたキャラメルのような風味で、確かに甘みが強いのですが非常にさっぱりとした印



象を受けました。テイスティングにご用意していただいたブルーチーズとは非常に相性がよく、ガイドの方が仰っていた様に甘いものよりも塩気の強い食事と相性が良いのだと実感しました。

<2>Silverado



2つ目のワイナリー、Silveradoは、アニメーション制作で大変著名なウォルト・ディズニーの娘にあたる、ダイアン・ディズニーとその夫ロン・ミラーによって1981年に設立されました。またワイナリーの名は、以前ワイナリーの近くにあった銀鉱山の名前に由来しています。またSilveradoはスタッグス・スリープと呼ばれる、ナパヴァレーでもっとも有名なワイン生産地域の一つに位置しています。この地で栽培されたカベルネ・ソーヴィニヨンから作られたワインは、

Silverado 設立前1976年のパリ・テイスティングにおいて、フランスの有名ワイナリーを押し返して1位となった歴史があり、この土地で作られるブドウは設立者

二人からもとても愛されていたそうです。合わせてナパヴァレーの南に位置するサンフランシスコ湾から北上してくる冷気が、シャルドネ作りに非常に適しているということです。

Silveradoの自社畑は410エーカーほどで、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、メルロ、サンジョベーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨンの5品種を栽培しています。大きなタンクで一次発酵したのち(ほかのワイナリーのものとは比べると、比較的小さいようですが)、樽発酵、もしくはステンレス樽発酵の過程を経てワインが作られているそうです。品種が多い中でも、一つ一つのワインがそれぞれ樽の種類や古さ、ブレンド率などを考えて丁寧に作られており、テイスティングのお席で詳しくお聞きすることが出来ました。

テイスティングでは、4種類のワインをいただきました。

① 2015 Rosato of Sangiovese, Soda Canyon Vineyard

カリフォルニアでは珍しいと言われているサンジョベーゼから作られたロゼワインです。しっかりとした甘みと、さっぱりとした酸味が感じられました。

残糖率が1.1%の段階で完全発酵され、かなりドライなワインであるそうです。またスキンコンタクトは長めで24時間とっているとのこと。また、「暑い時には甘くてさっぱりワインが飲みたい!」ということでアメリカにおけるロゼワインの人気は徐々に増えているそうです。

② 2012 Merlot, Mt. George

このワインは95%がメルロ、5%がカベルネ・ソーヴィニヨンのブレンドワインです。カリフォルニアのワイン法では、ラベルにブドウの品種を表示したいわゆる『ヴァラエタルワイン』において、単一品種を75%以上使用していれば、単一品種としての表記が認められてい

ます。こちらのワインは17か月のあいだ樽で熟成されており、また半分以上が新しい樽で、2年経ったものは使わないようにしているそうです。

酸味が強く感じられ、また口当たりは柔らかかったです。白ワインのように、前菜などと一緒にいただきたいと感じました。また一方、程よいコクも感じられたのでチーズやお肉との相性もよいかと思います。

③ 2013 GEO, Cabernet Sauvignon

88%がカベルネ・ソーヴィニオン、12%がプチベルドで構成されているワインです。

使っているブドウはすべて Mt. George Vineyard で栽培されたものということです。樽熟成の樽の種類を変えており、2013年のものに関しては95%の割合でフレンチオーク、5%の割合でアメリカンオークの樽を使っているとのこと。また、こちらのワインは完成後すぐに市場には出さず、ワイナリーでキープして熟成してから販売されるそうです。

先でいただいたメルロとは打って変わって、力強さを感じました。味に奥行きがあり、ビターな風味が感じられました。酸味や甘みがバランスよく、初心者と致しましても非常に飲みやすく思いました。

④ 2012 SOLO, Cabernet Sauvignon

その名の示す通り、100%が一つの自社畑(Stags Leap Vineyard)で作られたカベルネ・ソーヴィニオンでできているワインです。ブドウの木の樹齢は35~40歳だそうです。ワイナリーの設立すぐに植えられた木ということになりますから、Silveradoが自信をもって作っているワインのひとつなのではないかと想像できます。

こちらは先のものよりも、より重厚でリッチな味わいでした。またチョコレートのようなビターさと、果物のジュシーさも強く感じられました。私個人としましては、もちろん食事といただいても勿論おいしいと感じましたが、ワインとして味がしっかりと独立しているのが、ナッツなどいただきたいと思いました。ガイドの方によれば、「8~10年後が飲み頃」ということでした。



二つのワイナリーを見学させていただき、二つのワイナリーだけでもそれぞれ異なる強いオリジナリティがあり、しっかりとした自信とプライドを持っていること、また、自然による影響を大きく受けるブドウと畑に対して真摯に向き合っているワインを作っていることが分かり、感銘を受けました。生産者の方々と直接お会いし、生産地を拝見したことで、一つのものを作り上げることに對する強い意欲・活力を感じました。

最後に、田辺先生をはじめ、ガイドの方々もワイン初心者の私にもわかりやすく説明してくださり、また参加者の皆様もところどころで助け舟を出してくださいました。レポートを書かせていただくという貴重な機会をいただき、今後またとない経験ができましたことを、非常に嬉しく思っております。ありがとうございました。

記：中野樹理

Silverado 昼食報告

私達に合わせて、MIMINASHI (達磨の耳がないことに名前の由来がありそうです。写真参照) という和食店で働く方がシェフを担当してくださり、和食のメニューで歓待してくださいました。



一品目 お刺身 サーモンのピクルスと赤かぶのスライス添え、鮪のチェリートマトとねぎ添え、山葵とともに。

2013 ミラーランチソーヴィニヨン・ブラン

ミラーランチはヨントヴィルの南約1マイル、ホッパークリークとナパ川にはさまれた地域で、朝晩の涼しさがライムやグレープフルーツのような爽やかな香りをワインに与え、午後の暖かさが滑らかなで果実味のあふれる味わいを生み出すとのこと。白ワインと鮪の組み合わせは難しいと思っていましたが、味わいの濃いチェリートマトがアクセントになり相性良く楽しめました。サーモンに載せられた tea pickles ですが、日本に帰って調べたところ、お茶をピクルスの漬け汁に入れると歯ごたえが増すようです。個人的にはお醤油なしの方がワインとの相性は良いと感じました。

二品目 サラダ二種 リトルジェムレタスの味噌風味ドレッシング 日本の梨のショウガ風味ドレッシング。

2013 ヴァインバーグシャルドネ

ヴァインバーグはソノマの町の南側、カーネロス地区の外側で、昔はリング畑が広がっていた地域。二種の台木から5つのクローンを使って育てたシャルドネは、複雑性を持ち、レモンのような柑橘類の爽やかな香りと、ミネラル感を備え、滑らかな口当たりを持つとのこと。

梨のニュアンスもあることから、梨のサラダを思いついたそう。リトルジェムレタスは日本での馴染みは少ないですが、シャキシャキした触感と甘みがスライスされた赤かぶと味

噌の風味に合い、梨のサラダには薄切り大根、ルッコラも入り、発酵食品の味噌と梨の甘味が酸味の穏やかなシャルドネとの相性を考えての工夫と感じました。

三品目 牛ほほ肉の土鍋。2012 エステートカベルネソーヴィニオン

年間 3 万ケースとカベルネ・ソーヴィニオンの中では最も生産量の多い品。伝統的なナパのカベルネを目指しているとのこと。ふくよかさタンニン、熟した果実感とドライハーブの香り。長熟かすぐに楽しめるワインにするかバランスを考えて、さくらんぼやすももの果実味のある滑らかさを持ったスタグスリープ地区のぶどうと、ブラックベリーの実味のあるマウントジョージ地区のぶどうを中心に、その年により割合を変えているそうです。ブレンドも年により違い、2012 はカベルネ・ソーヴィニオン 81%、メルロー 10%、カベルネ・フラン 9%。焼ねぎ、かぶ、春菊に似た薬物と共に柔らかく煮込まれた牛ほほ肉鍋は塩味。タンニンも柔らかく果実味あるワインが、ほほ肉の濃厚な味わいと脂分とよくマッチしていました。焼きねぎと苦みのある葉野菜もカベルネと合わせるために工夫されていると感じました。



四品目 チョコレートタルト

生クリームが添えられ、予想ほどは甘過ぎず美味しくいただきました。時間が押してコーヒを飲めなかったのは残念でした。

特に印象的だったのは、一品目から二品目、三品目へと移る際に、自然に次のワインへと進めるように、その前のワインとも合うようにお料理が考えられていたことでした。

これからのワイナリー訪問への期待もふくらむ、初日の素晴らしいランチのひとつでした。

<3>Continuum

抜けるような青空のもと、私たちのバスはコンティニュームに到着しました。

コンティニューム・エステートは故ロバート・モンダヴィ、その息子のティム・モンダヴィ、娘のマルシア



によって 2005 年に設立されました。ワイナリー名は継続;コンティニュー

を意味するラテン語から付けられたとのこと。

当日はティムが自ら出迎えてくださり、更にぶどう畑と



醸造所を丁寧に案内していただきました。チームのこだわりのワイン造りの一端を体験しました。



試飲

2013 CONTINUUM

66%Cabernet Sauvignon, 21%Cabernet Franc, 9%Petit Verdot, 4%Merlot



<4>Raymond

レイモンド・ヴィンヤードはナパ・ヴァレーのほぼ中央部、多くのワイナリーが点在するラザフォード地区にあります。2012年には「アメリカン・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」を受賞し、名実ともにアメリカを代表するワイナリーと言えます。

自然の摂理を大切にしている、先ずはその畑をご案内いただきました。飼われていて共存共生を



色々な種類の野菜や花、鶏に山羊もモットーにされているそうです。

建物の内部はアミューズメントパークのようで、初めて目にするもので溢れていました。廊下には香りのサンプルが並んでいて、体験できるようになっていました。



工場内も目を見張ような空間が演出されていました。

記：埴原真理

夕食



9月19日の到着後、初ワイナリーディナーは、レイモンド Raymond でした。

食事の前には、ジャン・シャルルご夫妻と直子さんにより真っ赤に統一されたお部屋で、田辺先生の熱

烈なお誕生日お祝いセレモニーがありました。その後部屋を移して奥様のジーナさんと直子さん参加で食事が始まりました。ディナーの部屋はガラスのテーブルにお人形等々、私が今まで食事を戴いた事のない、不思議な空間でした。食事はマッシュシェフが腕を振るってくださいました。

2014 Raymond Generations Chardonnay で乾杯し、アーティチョークの空豆のスープ。

続いて 2011 JCB N° 11 Pinot Noir と共にスパイシーなセージを使ったイベリコ豚のコンフィ。それから、

2013 Raymond Rutherford District Cabernet Sauvignon と共にイチジクを使った暖かいサラダ。

最後に 2013 Raymond Generations Cabernet Sauvignon デザートは、チョコケーキでした。

食事をしながら、自己紹介もあり異次元な世界で親交を深められたと思いました。



9月20日 2日目 9:30 ホテル発

記：宗正史

<5>Silenus Winery

1968年にオークノール地区のナパ・バレーの南西隅にあるクルミの果樹園で、カベルネ・ソーヴィニヨンのブドウ園に転換したシレノスワイナリー。ドライクリークからの沈積物による砂利質から成る土壌はミネラルに富み、寒暖差の大きい気候により、気品ある果実味豊かな様々なワイン



が生み出されていた。栽培されるぶどうは、白ブドウではリースリング種、シャルドネ種。黒ブドウではカベルネ・ソーヴィニオン種やカベルネ・フラン種、メルロー種などのボルドー品種も多く育てられていた。このエリアは、オークノールAVAで、ナパ・バレーで多様な栽培地域の一つであり、最も穏やかな気候と温暖であるが、海からの涼風と霧が夏の午前中は進入してくるとのこと。午後は、海からの風が吹きこみ、ヴァレーの北部より涼しく、真夏の最高気温は31℃で夜間には13℃ぐらいにまで下がる。とにかく日本と湿度の違いと力強い日差しでカラッとした気候だった。土壌の特質としては、砂利質で地層深くが粘土質な地層の為、根が張りやすく凝縮感のあるブドウが収穫できるとのこと。驚いたのは、収穫したブドウの糖度が高すぎる為、水を足して糖分調整しセニエをしていたこと。皮の割合とジュースのバランスを整えることで酸を確保している。ボルドーのように収穫時期に雨が多いため、発酵前にジュースを抜くことは聞いたことがあったが水を足す

という方法は初めて知った。抜いたジュースでロゼワインを作っているとのこと。収穫真っ只中の為、压榨した発効前のカベルネ・ソーヴィニヨンとリースリングのジュースを頂いた。カベルネ・ソーヴィニヨンは、しっかりとした甘味と酸がはっきりしており、ワインの骨格が既に想像できる力強さだった。リースリングは飲む前まで、酸の強いイメージがあったが糖分が多いため、シャルドネのような芳醇さもあった。ここから糖度も 24%あるというから驚いた。熟成庫には、縦 5 段積みで樽が貯蔵されており、地震の多い日本で



は考えられない光景だった。カベルネやメルローなどはフレンチオークで約 20 カ月熟成し、シャルドネやリースリングはステンレスタンクで 5～6 カ月して瓶詰されるとのこと。DANAIS と NORIA を試飲。どちらもアメリカならではのパワフルな印象で、果実味以上にアルコール感を感じ、バラエティ豊かなワインが生み出されているワイナリーだった。

記：池田秀和

<6>Opus One Winery

ある二人の巨匠が見た夢のワイナリーでカルフォルニア最高峰のワイナリー。

創立？誕生？

フランス、ボルドーメドック第一級シャトーのシャトー・ムートン・ロートシルトのオーナー、バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド氏とアメリカ、カルフォルニアワイン界の重鎮、ロバート・モンダヴィ氏が共同出資（ジョイントベンチャー）で立ち上げた当時ではあまり類のないワイナリー。



ワイナリーの外観はフランス、ボルドーやブルゴーニュ地区にあるような自社畑からの長い 1 本道。その道を通るとアメリカ、カルフォルニアの近代的な要素が詰まったフォルムのワイナリーが何とも言えない存在感をかもし出しています。ワイナリー内もフランスとアメリカの融合が随所に見られワイナリー自体が芸術作品のような印象。

葡萄栽培

ワイナリー前にある畑を案内していただきましたが、乾いた大地に砂よりも粒子の小さい痩せた土壌の印象でコンパクトな垣根栽培。年間を通して雨が少なく、病気にもなりづらい。葡萄の房も粒も非常に小さく粒は小指の爪にも満たないサイズ。畑の全てに灌水用のチューブが取り付けられてあり枯れない程度に水を与えるといったスパルタ栽培。雨の多い日本では考えられないが水分を適度に与えないと枯れてしまう事もある。

栽培品種もカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルロ、プティ・ヴェルドなどを栽培。収穫は全て手摘みで行っており収穫の際にスタッフの体を気遣いフルーツゾーンを（葡萄の実る位置）少し高めに設定。また収穫の時間帯もナイトハーベ

ストを行い気温の低い状態で葡萄を収穫することによりワインに良い影響が出る。（葡萄の品温が低いと悪い野生酵母が活動しにくい。破碎の際に果皮や果汁が酸化や劣化しにくい。香りの成分が多く抽出される。）また、スタッフも仕事がしやすいとの事。（カルフォルニアの日差しは暑い！）



醸造施設

施設内は最新設備の機械や醸造タンク、熟成用のセラール等があり「グラヴィティ・フロー」システムを導入していました。グラヴィティ・フローとは、自然の重力を利用し、果実やワインを移動させる方法。ポンプによる移動に比べ、衝撃が少なく、優しく葡萄やワインを取り扱える為ダメージを軽減できる。

全て手摘みで収穫した葡萄を最上部の仕込み施設に運び破碎（実と茎に分ける）選科台に流れてくる葡萄の粒を数人のスタッフの目視で未熟果（色づきや病果など）を取り除き、そこからコンベアーで流れて行った先での大型の機械センサーによる糖度と着色のチェックを受け設定した糖度、着色に満たない粒はエアで弾かれるシステム。葡萄の品種やワインのスタイルごとに変更可能。約一億円！恐るべし！

タンクに直接投入された葡萄は最後にドライアイス投入しタンク内のヘッドスペースに炭酸ガスを張って酸化防止を行い数日間コールドマセレーションを行うとの事です。（低温で漬け込む事。葡萄の果皮から色素を出しやすくする）その後、温度調整機能のステンレス製



の発酵タンクで最適な発酵温度に保つなどの管理の中、ルモンタージュ（果汁を上からシャワーのようにかける事）を16日～30日間行う。ピザ・ジュ（果皮と果汁を混ぜ合わせる事、攪拌）は数日のみしかやらないとの事。種からの渋味や苦みを出さないために種に刺激を与えない壊さない事を重視して主発酵を終わらすとの事で、搾汁の際もフリーランとプレスランに分けプレスランはその年の状態により他のワイナリーに販売する事もある。

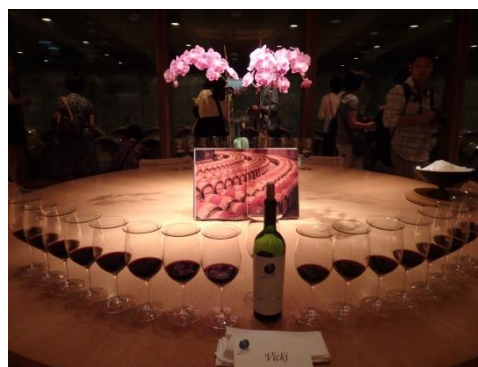
また主発酵が終わったワインはさらに下の階の地下セラーで樽熟成が行われフレンチオークの新樽で約18～20ヶ月間熟成、新樽率100%。使用し終わった樽は全て売却するとの事で、このほかにもブドウ品種や畑の区画、またロットごとに専用のタンクや数種類の樽を使い分けるこだわり下で造られている。

こうして造り出されたワインはしっかりとした果実味の中に上品なタンニンと深みのある余韻を感じられました。私の思い込みでボルドータイプのカチガチの骨格で長期熟成させないといけないワインを連想していましたが、今回テイastingさせていただいたワインは、どのワイン、ヴィンテージでもカシスやブラックベリーなどの黒い果実の上品な香りに果実味、きめ細やかなタンニンと柔らかな印象でエレガントさを感じさせられました。どちらかちと言うとブルゴーニュ？的な・・・



このような理想的な葡萄栽培・最新技術・徹底した品質管理等があるからこそこのカルフォルニア最高峰のワイナリー「オーパス・ワン」二人の巨匠の見た夢のワイナリー、理想のワイナリーだと感じました。

最後に今回のカルフォルニアツアーに参加させていただき個性豊かな11ワイナリーを見学させてもらい非常に有意義な体験と時間を過ごさせていただきました。普通のツアーでは考えられない場面が非常に多く毎日楽しく過ごすことができました。一人で参加した私も初めてのアメリカで内心緊張していました。友達が出来るか？（笑）田辺先生をはじめ武田さん参加した皆様に良くしていただき「感謝」です。本当にありがとうございました。



記：津金裕子

3日目 ランチ

9月20日 カリフォルニア州ナパ市にてワイナリーを巡って、2日目。午前中2件のワイナリーを訪問し、ランチには、ナパ市を南北に走るシルヴァラード・トレイル沿いの高台にある瀟洒なお宅を訪問しました。

由美先生の30年来のご友人である、ジャックさん・まゆみさんご夫妻のご自宅です。ジャックさんは、長年、大リーガーなど、著名な日本人スポーツ選手の代理人をなさっており、近年は、カリフォルニアワインを日本へ紹介することなどもしておられます。残念ながら当日ジャックさんは不在でしたが、奥様のまゆみさん・お嬢様のミッシェルさんが日米を行き来する多忙な生活の中迎えてくれました。ご友人のサルヴァトーレご夫妻もいらっしゃいました。

カリフォルニアの澄み切った青空とナパ市を望む高台のさわやかな空気の中、プールに面したお庭で、サルヴァトーレさんが造られたという白ワインで乾杯です。ほんのり甘めで、すっきりとした飲み口です。



そして、まゆみさんとミッシェルさんが用意してくれたお料理の数々をbuffet形式でいただきます。お料理は、機内食やホテルの朝食などで、野菜やさっぱりした味に飢えていた私たちを気遣ってくださり、自家栽培やファーマーズマーケットで手に入れた食材を使った、体に優しいものばかりです。そしてグローバルな世界になったとはいえ、まだまだ日本ではなじみのないお野菜も登場し、珍しいお野菜に興奮

した私は、名前や調理方法など、まゆみさんにいろいろ聞いてしまったのでした。

メニューをご紹介しますと、

- ビーツ（赤カブ）のサラダ … ビーツ2種にカッテージチーズを載せてあります。ビーツが優しい甘さのあるお野菜だと初めて知りました。
- 照り焼きチキン
- ピクルス … セロリやカリフラワー、赤ピーマンなど、甘酸っぱい中にぴりっと来る辛さが刺激的です。
- エアルームトマト（Heirloom Tomato）のカプレーゼ… 初めて見るトマトです。果肉の部分が多く、とても美味しかったです。



小さめのトマトをいくつもくっつけたよう なぼこぼこした形をしています。

- ・そばサラダ … 冷たいお蕎麦といろいろなお野菜がたっぷりです。自家製のわさびドレッシングをかけていただきます。このドレッシングが美味しくて、サラダをおかわりしてしまいました。
- ・鮭ごはんのおにぎり … 鮭たっぷりのおにぎりにのりを巻いて。

とうもろこしやブドウなどもあり、何度もおかわりをしていた私たちは、すっかり寛いでいたのですが、時間には限りがあります。名残惜しいですが、ばたばたと、次のワイナリーへ向かうバスに乗り込んだのでした。

普段、旅行へ行っても、現地の個人宅を訪れたり、ましてや、ホームパーティを催してくれるなんてことはありません。由美先生とまゆみさんご夫妻の長年のおつきあいで実現した訪問に感謝です。

まゆみさん、ミッシェルさん。
ごちそうさまでした。とても美味しかったです。
そして、ありがとうございました。



記：宗正史

<7>Antica

イタリアを代表する有名なアンティノリのピエトロ・アンティノーリ氏が 1966 年に初めてナパヴァレーを訪問し、その地でワイン造りを行いたいという思いで設立されたワイナリー。「アンティカ」という名前の由来は、アンティノーリとカリフォルニアを掛け合わせており、ナパヴァレーでの願いが込められて



いるとのこと。1980 年代中頃、ナパヴァレーの西の丘に位置する 1200 エーカーの物件で、石が多い土壌で、雲の位置よりも高い条件が、良質のブドウが育つ可能性を持っている



ると知り、現在の土地を選んだとのこと。1994年にワイナリーを建築し、1998年には隣接する24エーカーの土地を購入。600エーカーのブドウ畑は、急こう配の坂で囲まれており、綺麗に区画が分かれているのが分かるほど美しい景色だった。深い峡谷を流れる2流域の源流で急斜面に囲まれた円形劇場のような設定に植えられたブドウ園には、主にカベルネ・ソーヴィニオンとシャルドネに植えただけでなく、古典的なボルドー品種をブレンドし、ピノ・ノワール、シラー、サンジョヴェーゼとソーヴィニオン・ブランを栽培。それぞれが気候や土壌の特質ごとに植えられていた。それぞれの土地の特徴にも水はけの良い土壌や、火山性土壌など様々で、それに合わせたベストマッチな品種や、台木およびクローンも細かく試験栽培しており、標高や露出の変動を活用していることには驚いた。最高標高には、カベルネ・ソーヴィニオンのアップークラスワインのブドウが主に植えられているとのこと。水はけの良い土壌は、よく熟したバランスのいいブドウが収穫できるとのこと。ワイナリーから見渡す限りの土地がアンティカ所有ということだから驚いた。ワイナリー裏の山を掘って造ったカーヴには8000樽ものワインが熟成されており、年間を通して13.3度と適度な湿度で保たれているとのこと。壁には綿菓子のようなカビが付着しており、熟成に最適な環境を物語っていた。シャルドネを発酵している樽には、自動でガスを抜く変わった栓が取り付けられていた。以前、登美の丘で見た栓と違うので、細かい部分でも様々な製品があるのだなと感じた。貯蔵庫の視察後、最高の景色をバックにテイasting。改めて感じたが、同じワインを飲むにもシチュエーションはワインのおいしさを何倍にもしてくれる。印象に残ったのは、サンジョヴェーゼ2009年。イタリアの精神を感じるアメリカワインで、バランスのとれた味わいで長く余韻に感動しながら視察を終えた。



記：井手恵理子

夕食

9月20日のディナーは、『Don Giovanni』

ナパで人気のイタリアンレストランです。

ダラヴァレなおこさんにもお越しいただき楽しいお食事会となりました。

乾杯は、『ドメヌ シャンドン エトワール ロゼ』細かな泡立ちと果実味溢れる味わいです。田辺由美先生よりご馳



走になりました。

お料理はコース仕立てで、お店の方が取り分けてくれます。

まず厚切りの田舎風パンとシーザーサラダ。次にショートパスタのジェメツリを使ったポルチーニとサルシッチャのラグーパスタ。イタリア語で双子の意味があるジェメツリは、マカロニがふたつくっついたようなパスタでソースとよく絡みます。

合わせたワインは、『マシカン・アニア v. 2013』

フリウラーノ 44% リボラジャラ 36% シャルドネ 20%のブレンドです。

レモンなどの柑橘系や白い花、ミネラル感もある爽やかな味わいです。

セコンディ（メイン）は、チャイブ香るサーモンと、トスカーナスタイルのローストポークガーリック風味をパナシェで。付け合せは大量のマッシュポテトとほうれん草のソテー。

ワインは、なおこさんに差し入れいただきました。

なんと、ダラヴァレ 2011 とマヤ 2009！！

ナパヴァレーの太陽をいっぱい浴びた濃いカベルネとカベルネ・フランのブレンドです。水捌けが良く、石の多い痩せた土地で、量は取れないが、質の良いブドウを育てることに力を尽くしているというお話でした。



『ダラヴァレ 2011』は Alc13, 5%

カベルネ・ソーヴィニオン主体で、カベルネ・フランが 15%程とのこと。2011 年は雨の多く寒い年だったそうですが、果実味豊かで、タンニンのキレイな、エイジングもできるワインに仕上がったそうです。

『マヤ 2009』は Alc15, 2%

カベルネ・ソーヴィニオン 60%、カベルネ・フランが 40%程とのこと。ビロードの舌触りの濃い味わいでした。毎年ブレンド比率は変わるとのことでしたが、カベルネフランを 37~45%程加えるとのことでした。



デザートはティラミス。

口当たりなめらかなマスカルポーネクリームとコーヒーを染みこませたフィンガービスケットの層が美しい、美味しいデザートでした。

デザートワインは『トパーズ』

ナパの貴腐のソーヴィニオン・ブラン 55%とソノマカウンティのセミヨン 45%のブレンドです。美味しいワインと料理、そして共に旅を楽しむ仲間とのひとときは本当に幸せでした。

9月21日第3日目 8:30 ホテル発

記：内田圭哉

<8> De Loach

3日目最初に訪れたワイナリーはデ・ローチ・ヴィンヤーズです。



デ・ローチ・ヴィンヤーズは、1975年、サンフランシスコから移住してきたセシル・デ・ローチ氏によってカリフォルニア・ソノマ地区でも有名なロシアン・リヴァー・ヴァレーに設立されました。2003年以降、ブルゴーニュ地方でピノ・ノワールの生産者として世界的に著名なボワセ・ファミリーによって所有されています。

ロシアン・リヴァー・ヴァレーの気温は大体7℃～35℃くらいで昼夜の温度差があり、ピノ・ノワールやカリフォルニア州独自の品種であるジンファンデルなどの栽培に適しているとされています。ボワセ・ファミリーがブルゴーニュに所有する有名なる・クロ・ブラン・ド・ヴージュに匹敵する土地であると確信して、その優れたワイン醸造技術とロシアン・リヴァー・ヴァレーのテロワールを見事に融合させ、高品質で格式の高いワインを造り出しています。今回案内していただいたのはライアさんという方です。彼は18歳のときからこのワイナリーで働き、毎週60～70時間畑で働いているそうです。今がちょうど収穫時期でライアさんが一番好きな時期だそうです。この収穫の時期は忙しく、14人が毎日12時間ずっと働いているそうです。

6ヶ国語を話せるボワセ・ファミリーのジャン・シャルル・ボワセさんは、ブルゴーニュでワイン造りをしていた頃からずっと何かをしたいとノートに書きためていたそうです。34歳のとき天と地と人の揃うこのデ・ローチ・ヴィンヤーズを所有し、この地でビオディナミ農法をはじめたそうです。すでにこの地はピノ・ノワールの育つ素晴らしい土地なのですが、ある意味ジャン・シャルルはクレイジーで2年間かけて化学肥料などを全て取り除き、ビオディナミ農法をはじめたそうです。





ワイナリーのまわりには 10 エーカーのピノ・ノワールと 7 エーカーのシャルドネがあるそうです。いただいたシャルドネは甘かったのですが、2 番果で仕込みには使わないため収穫しないそうです。ワインに使うぶどうはアメリカで食用にしているぶどうよりも 2 倍程度糖度が高いそうです。ビオディナミ農法はオーストラリアの科学者によって発明されたそうで

す。

ここでは月の満ち欠けによるルナカレンダーというものを使ってビオディナミ農法のアプローチをしているそうです。

ジャン・シャルル氏いわく、家の掃除と同じで少しずつ手をかければ汚れないのに一気に掃除しようと思うと大変な労力が必要となる。ぶどうも少しずつ手を入れることでより良いものができあがるそうです。

収穫を終えたぶどうは実をつけることにエネルギーを使ったので、休ませているそうです。木と木の間には四つ葉などを植えることにより栄養源を与えているそうです。水は本当に足りない木にチューブを通して少しあげるくらいで、それ以外はなるべく水を使わないそうです。



収穫は 8 月 3 日から行われ、糖度の低いうちにスパークリングワイン用のぶどうから始めるそうです。ナイトハーベストを行っており、日が昇る前の午前 3 時頃から収穫するそうです。



ぶどうをならせる場所（フルーツゾーン）はぶどうを収穫するのに腰が痛くならない取りやすい位置に高さを合わせて作っ

ている。これはジャン・シャルル・ボワセの意向で、ぶどうのことだけでなく、働く人のことを考え、人にも優しいワイン造りをできるようにとのことだそうです。

ぶどう畑の隣には農園がありました。農園ではぶどうに自然のエネルギーを与えるために必要なものがたくさんあるそうです。この農園に植えてある果実や木々や草花はぶど



うの木の栄養源として欠かせないもので、これらの植物を乾燥させたり、蒸したりすることによってぶどう畑の自然の肥料を造り出すそうです。

自然の肥料の中には牛の角の中に堆肥を入れて 4 ヶ月間土の中に埋め、微生物を活性化させて水にとき畑に撒くものなどがあるそうです。



羊は糞だけでなく、畑に生えている雑草を食べてくれたりするそうです。

鳥は小さい虫を食べたり、悪い肥料を食べてくれたり、土のバクテリアをきれいにしてく

れるそうです。

このようにぶどう畑では化学肥料を使わないようにしているそうです。収穫時期が終わると32匹の羊のうち4匹は群れを離れ、5ヶ月間子作りに専念するそうです。



ぶどうの収穫は糖度が24%を超えたあたりで行うそうです。1箱には500kg入るそうです。シャルドネは収穫して選果をしてすぐプレスするそうです。プレスし終わった果皮や種は肥料にするそうです。ピノ・ノワールは発酵をさせる前に1週間ほど低温浸漬を行うそうです。開放タンクにはジャケットがついており、温度管理ができるようになっているそうです。年によって違うそうですが、25%は乾燥酵母を用い、残りの75%は自然発酵させるそうです。シャルドネは65°F~80°F、ピノ・ノワールは最高100°Fで発酵させるそうです。ピノ・ノワールは5時間ごとにパンチダウン（攪入れ）を行うそうです。樫棒はバクテリアの発生を防ぐため、常に消毒をしているそうです。



ワインメーカーのブライアンさんにワインの紹介をして頂きました。シャルドネは主にワイナリーの周りと南西の畑の2種類を使っているそうです。太平洋の影響で寒さのある地域だそうです。



2016年のヴィンテージは8月3日から収穫が始まっているそうです。南西の畑は1ヶ月遅く9月に収穫するそうです。畑によって気候が違うので収穫時期をずらすことにより良いフレーバーを得ることができるそうです。



南西の畑はサンディーローンと呼ばれる砂の土壌で、涼しい気候でシトラスフルーツのような香りがあり、酸もあるぶどうができるそうです。ワイナリーの周りの畑はクレイロイソイルと呼ばれる粘土質の土でリッチで果実味のあるぶどうができるそうです。OFSシャルドネは100%樽発酵させるそうです。

マリंपино

マリンカウンティーと呼ばれる畑のピノ・ノワールを使っているそうです。この畑はシャルドネの南西の畑より南にあるため、太平洋の影響をさらに受け、より涼しい気候だそうです。土壌は南西の畑と同じような砂地で、粒が小さく色の濃いぶどうができるそうです。

マボロシ



マボロシビンヤードという大阪出身の私市さんが育てている畑のピノ・ノワールを使っているそうです。2004年からぶどう栽培を始め、2009年にバイオダイナミックを始めたそうです。この畑は南西の畑より南にあり、昼は暑く夜は寒くなり、とても寒暖の差が激しいそうです。粒が小さく色が濃く、果実味がたっぷりあるピノ・ノワールができるそうです。



このあたりで一番いいピノ・ノワールが収穫されるそうです。ピノ・ノワールは梗をとってソーティングテーブルで良い実を選ぶそうです。低温浸漬を行うそうです。樽はフレンチオークに1年半入れるそうです。

エステイトピノノワール

ワイナリーの前後の畑で収穫されたピノ・ノワールを使っているそうです。自然酵母を用い、1年半フレンチオークにいれているそう

です。

フォゴットジンファンデル

1885年に植えられた最も古い木のある畑で収穫されたぶどうを使っているそうです。この畑は若い木でも1935年に植えられたもので、ジンファンデル以外にも4つの品種が混植されているそうです。



<9>Buena Vista

2 軒目に訪れたのはブエナ・ヴィスタ・ワイナリーです。1857 年、カリフォルニアワインの父と呼ばれるハンガリー人のアゴストン・ハラスティ伯爵が、ソノマ・カウンティでぶどうを栽培しワイン醸造をはじめた、アメリカで最も古い歴史を持つエステートワイナリー、それがブエナ・ヴィスタです。エステートワイナリーとは、ぶどう畑を所有するワイナリーのことです。現在は、ソノマ・カウンティのほか、カーネロス地区にも広大な自家農園を保有しており、その広さはカリフォルニア最大級です。生産しているワインの 90%が、これらの自家農園で栽培したぶどうを使っています。

ブエナ・ヴィスタの農園があるソノマ・カウンティやカーネロスは、カリフォルニアの北部にあり、ナパ・ヴァレーなどとともに「ワインカントリー」と呼ばれています。ヨーロッパ以外では珍しい地中海性気候に属し、ぶどう栽培に非常に適している地域です。400 以上のワイン醸造所が集まり、極上ワインの生産地として世界的に知られています。そして、このワインカントリーが生まれる最初の一步を踏み出したのが、ブエナ・ヴィスタだったのです。

ブエナ・ヴィスタ・ワイナリーでは、カリフォルニア最古のエステートワイナリーとして、その伝統を重んじ、いまでもこだわりのワイン造りに情熱を傾けています。そのひとつが「グラヴィティ・フロー」。原料にストレスを与えないといわれるポンプを使わず、自然の重力のみでぶどう果汁やワインを、やさしくていねいに移動させる手法です。古来、ヨーロッパで行われてきた方式で、アメリカでは初めてブエナ・ヴィスタ・ワイナリー導入し、創業時から現在までこの方法が用いられています。ワインのアロマ、風味、複雑味を高めると言われ優美で繊細なワインが生まれます。



ワイントロリーバスでワイナリーを訪ねることもできるそうです。

ワイナリーへと続く道にはワイナリーの歴史の紹介があり、歴史上の人物の人形が飾られていました。

ジャン・シャルル・ボワセさんがオーナーになってから、彼のビジョンのもと、ワイナリーの修復や改革に積極的に取り組み、現在ではカリフォルニア・ヒストリックランドマークとなっているそうです。



1862 年に建てられたワイナリーの建物は改装され、テイastingコーナーのあるワインショップとミュージアムになっていました。



ウエルカムドリンクにスパークリングを頂きました。お昼ご飯時にはロゼワインを頂きました。



お昼ご飯を食べ終わると、自称 204 歳のアゴストン・ハラスティ伯爵にワイナリーを案内していただきました。アゴストン・ハラスティ伯爵が初めてヨーロッパからカリフォルニアにワインの造り方を持ってきたそうです。ぶどうはとてもたくさん植える方法をとったそうです。たくさん植えることによりフレーバーを高めるそうです。また、1 本の木には 6 房ならし、さらにそのうちから 4 房のみを使うという収量制限をすることによってさらにフレーバーを高めるそうです。

2014 年シャルドネ



樽発酵させ、ハンガリー樽に 10 ヶ月入れているそうです

ワインカーブは 1862 年に完成したそうです。すべて手掘りで重要文化財になっているそうです。トンネルの奥には秘密の通路があり、隣の部屋へと続いていました。隣の部屋は樽の部屋でした。



ここのワインはすべてブレンドのものだそうです。ブレンドさせることにより、熟成過程で様々な香りを感じさせることができるそうです。

このワインはメルロー25%、シラー20%、プティ・ヴェルドー19%、ジンファンデル 10%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%、プティ・シラー8%、マルベック 8%のブレンドだそうです。ミディアムタンニンでバーベキューなどによく合うそうです。



最後の部屋はブレンドの部屋でした。

ワインの香りを体験できる装置など面白い仕掛けがありました。



ここでは来客者一人一人がメスシリンダーをつかってブレンドをし、自分の好みの比率のブレンドでワインを詰め、コルクをし、キャップをつけることができます。

メスシリンダー、ブレンドする機械、キャップシールの機械、コルク打栓機等がありました。



記：小熊美穂

昼食 at Buena Vista

9月21日。キラキラと太陽のまぶしい昼過ぎ、ブエナビスタ ワイナリーに到着しました。



アメリカでもっとも古い歴史を持つワイナリー見学の前は今日は野外でのランチです。

胸元の開いたワンピースを着たかわいい女性が給仕してくれるロゼワイン (THE COUNTS SELECTION PINOT



NOIR ROSE 2015)を飲みながら、食事は野菜と生ハムを挟んだバ

ゲットのサンドイッチとポテトチップスやクッキー、チョコレートなどのお菓子でした。

シンプルなアメリカのランチですが、綺麗な木漏れ日の下のベンチでの時間はとてもどかなピクニックとなりました。

添付の写真の中に印象派のマネの絵のような一枚があります。まるで昼下がりの風景画です。私の記憶にもこの情景とさくら色の華やかなロゼワインが印象的に残っています。



<10>Freeman

3日目最後に訪れたワイナリーはフリーマン・ヴィンヤード&ワイナリーです。

フリーマン・ヴィンヤード&ワイナリーはケン・フリーマン氏と奥様のアキコさんによって2001年に設立されました。その15年前、まだ2人が出会って間もない頃、共にエレガントで洗練されたシャルドネとピノ・ノワール好きとして意気投合し、いつかはカリフォルニアでブルゴーニュのような複雑味と、飲み手を惹き込む力を持ったワインを自分達の手で造ることを夢見ていました。

世界に匹敵するワイナリー設立を現実にするために、冷涼でなだらかな斜面に植えられているぶどう畑を中心に、300を超える畑や栽培農家の視察を始めます。その結果、選んだのは霧に覆われ海岸から内陸に吹き込む冷たい海風に影響されるソノマ・ヴァレーの生産地でした。そこで育つぶどうはゆっくりと成熟し、フレッシュな酸が保たれ、とてもピュアでフレーヴァーが豊かに育ちます。

そんな厳選された素晴らしいぶどうからワインを造るのは、アキコさんとコンサルタントのエド・カーツマンです。フリーマンが設立された2000年代は、カリフォルニアでは果実味たっぷりのワインが生産され消費されていたブームの真っ只中ですが、彼らはそんなトレンドに影響されることなく、有機農業を基本としながら、バランスが取れた上品なワインを製造するという自分達の信念を貫きます。

結果、フリーマンのワイン・スタイルは、カリフォルニアはもとより、世界からも注目を浴びるようになり、各国の著名レストランのワインリストに採用される、小さいながらも著名なブランドに成長しました。

2015年4月、安倍晋三首相を招いて行われたバラク・オバマ大統領のホワイトハウス公式晩餐会に、2013年ヴィンテージの Ryo-fu シャルドネが供され、一躍脚光を浴びます。

2016年現在、アキコさんはカリフォルニアで唯一の日本人女性ワインメーカーとして、つつましく切れ味を持つ高品質ワインを造り続けています。

アキコさんとケンさんのお二人に案内していただきました。



もともとりんご畑だったところにクローンごとに分けてピノ・ノワールを植えたそうです。

ぶどうの木の仕立て方はダブルギュヨだそうです。

11月から2月の雨季の間

は雨により剪定をすると切った枝先がカビる可能性があるそうです。そこで雨の終わった2月以降に専門の職人さんがケンプルーニングするそうです。



土壌は砂地で水はけが良いそうです。ロシアンバレーのグリーンバレーに位置し、鉄分があり、ミネラル、カルシウム等が豊富だそうです。10フィートが砂地でその下に粘土質があるため水のある粘土質まで根を深くはるそうです。

収穫は8月30日に始まり、9月30日までに3回行うそうです。今年は春が暖かく、雨季が早く終わり、2月に芽がでたため、一ヶ月ほどはやく収穫をしたそうです。収穫前は鳥が来るため、網をかけているそうです。

全て自社畑で22エーカーの広さがあるそうです。

葉は収穫の前日に落とし、夜2時頃に収穫を始めるナイトハーベストを行うそうです。





畑の中でも成長がはやい、丘の上のブロックの方から収穫をするそうです。畑の周りには鹿よけがあるそうです。アライグマやワイルドターキー、うさぎが出るそうです。ただ、うさぎはぶどうの実まで届かないそうです。モグラが出るため、フクロウを飼いモグラを取らせるそうです。ぶどうを育てるにあたり気をつけていることは、「するべき時にするべきことをする」ことだそうです。

ワイナリーは上下水道がないそうです。水は井戸を掘って使っているそうです。畑に撒く物は全て自分たちに戻ってくる。そういう意識で有機農業を心がけているそうです。霧が多いため、ベト病にならないように気をつけてスプレーをかけているそうです。雨季に入る前には必ず、「ヘイ」と呼ばれる牧草のような干し草を撒き、砂地の土砂崩れを防ぐそう



です。

ぶどうの絞りかすはトマトの肥料に人気があるそうです。

プレス回数で樽を分けているそうです。



フリーマン夫妻はワインが好きで90年代からよくカリフォルニアに遊びに来ていたそうです。この土地はもともと1978年にワイナリーだったところをエンジニアが買い取りその後はワインを作っていなかったそうです。2001年に3エーカーの土地とソノマ郡のワイン免許がついたまま売りに出ていたところを買い取り、2002年にぶどうを買い取り500ケース作ったそうです。2004年に最初のヴィンテージができたそうです。サイドウェイという映画の影響でピノ・ノワールが全米で人気が出たそうです。

裏に丘があるのであればワインカーブを掘ったらいいという助言を受けて、ケンさんとアキコさんの出会いの日1985年の9月28日(ハリケングロリアが来た日だそうです。)を刻んだカーブを作ったそうです。

ぶどうはクローンによって違いがあるそうです。

ピノ・ノワールは特に環境によって変化するそうです。

クローンフォーは一般的なピノ・ノワールの味がするそうです。レッドクローンはマスカットのような味がするそうです。



クローンによって畑のブロックを変えているそうです。

SWAN クローンは松ぼっくりのような形でスパイシーな味だそうです。

CALERA クローンは形がいいそうです。

POMMARD は華やかな香りがするそうです。

樽はフランスの6社から輸入しているそうです。

畑、クローン、樽の組み合わせを考えながらワインの酒質を決めるそうです。

アメリカのUCデイビスとフランスのディジョン大学がクローンの研究を進めており、クローンごとに名前をつけているそうです。

ピノ・ノワールは海に近いユウキと他の3つのものを使っているそうです。アラスカからの寒流で涼しい風が通るそうです。ぶどうの実が小さく、皮と果汁の接触が多く、皮由来の香りが多く、キュッと締まった味になるそうです。収穫の前日に悪いものは全て取り除き、ヘッドライトをつけて朝の2時からだいたい6時頃まで収穫するそうです。

収穫を終えたぶどうは選果台で6人で梗を取り、粒だけを樽に入れるそうです。5日間ワールドソープを行い、10日から2週間パンチダウンを行うそうです。

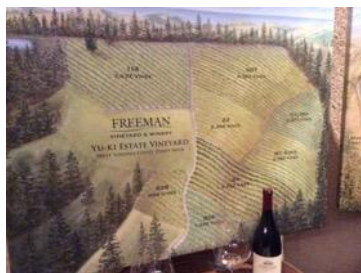


す。

フリーランと3回プレスしたものは全て分けて樽に入れ、二次発酵させるそうです。

5tタンクを10本使っており、酵母は自然と添加とをうまく使っているそうです。

新樽は30~40%だそうです。1年~2年のものを使い、3年経ったものは売ってしまうそうです。



由来は出会いの台風グロリアだそうです。
アキコさんはしっかりと酸の方が好みだそうです。そのため一般的なカリフォルニアの収穫時期より少し早く収穫するそうです。
ワインの旨味がとれてしまわぬようにフィルターをかけない無濾過だそうです。
収穫の時の pH は 3.1 で MLF により 3.4 になるそうです。



心がけていることは、手をかけすぎず、その年その年で合わせて造ることだそうです。

フォーミュラを作らず、その年その年に違いがあり、「あの年はよく雨が降ったなー」と思い出せるようなワインを目指しているそうです。



記：内田由美子

夕食 at Fume Bistro & Bar

田辺由美校長と行くカリフォルニアワイナリーツアー

6日間 最終ディナー Fume Bistro & Bar

他に、これ程の内容の濃いワイナリーツアーはない



と確信できる素晴らしいワイナリーツアーも明日、最終日の1つのワイナリー訪問を残すのみとなり、ここが最終のディナー。オプションディナーにも拘らず、全員参加の楽しいお食事会となりました。

先生の計らいで、ビールが飲みたい人はまずビールを注文。ビールに疎い私は、皆さんに勧められ、それぞれのビールのお味見を一口ずつ。「うーん！ビールもすてたものではない。奥が深そうー！！」が私の感想。



い。奥が深そうー！！」が私の感想。

Corona beer はシトロンを瓶の口から押し込んで、いただくのですね、爽やか！！

DARK SARCASM いわゆる、黒ビール、コクがありまろやかな味わいのあるビールでした。

BUD LIGHT お味見廻ってきませんでした。

お料理は大皿でマルゲリータピザとカラマリの熱々が……。ピザはやや厚めの弾力ある生地におなじみモツァレラチーズとトマトにバジル、シンプルだけど絶妙なバランス。大好きなカラマリは、カラリと揚がり、美味しく、もっともっといただきたいかったと思えるほど美味しかった～！！

ここでワインの登場。

PEJU 2015 ソーヴィニヨン・ブラン NAPA

ソーヴィニヨン・ブラン…96%、 ビオニエ…2%、 オレンジマスカット…2%

アルコール…13.5%

ワイナリーでの販売価格 25 ドル

サラダ (バジルヴィネグレット)、酸味のあるトマトのスープにもピッタリ。

FRANK FAMILY VINEYARD 2014 シャルドネ CARNEROS

シャルドネ…100% ワイナリーでの販売価格 35 ドル

アルコール…14.5%

フレンチオーク使用 (新樽…34%、 1 空き…33%、 2 空き…33%)

サラダ (クリームブルーチーズドレッシング)、カラマリに合いました。



ROMBAUER 2012 メルロー CARNEROS (このワインに関しては、情報が取れませんでした)

ステーキ、マッシュルームのデミグラスにぴったり、両方のおいしさが相乗効果に。

次のお料理は家伝のトマトとローストペッパースープまたは Fume の自家製野菜サラダ。私はスープを選びました。トマトの酸味にパルメザンチーズ、バジルの香りとペッパーが

アクセントの温かなほっこりするスープでした。

メイン料理はサーモンフィレ、ビーフステーキ、ローストチキン、マッシュルームのペンネ pasta から1品選択。

私は今回の旅でいただいていたなかったのでビーフステーキを選択。今までのアメリカのステーキのイメージから、期待はしていませんでした。ところが、脂身が少なく、大きすぎず、柔らかく、焼き加減も、ミディアムの私の好みとするステーキに感激！！大満足でした。

そしてデザートは生の桃の焼き菓子とバニラアイスクリーム、またはチョコレートケーキ。ずっとチョコレートケーキが続いたので全員桃を選びました。生の桃に熱い焼き菓子、そしてバニラアイスクリーム。おいしいけれど、とっても甘くその大きさに、完食できた人は誰もいませんでした。

でも、ワインもお料理も美味しく、ほんとうに満足でした。幸せをかみしめながら、レストランからホテルまで、5、6分の真っ暗な道のりを携帯電話の明かりで足元を照らしながら歩いて帰りました。空を見上げると、きらきらと輝く星。「あれがペガサス？」と、高い、大きな星空を見上げ、酔いも手伝い上機嫌のメンバーでした。



記：宗正史

9.22 9:30 ホテル発

<11>Domain Carneros

ドメヌ・カーネロスは、シャンパーニュ地方の名門テタンジェ社が、そのエレガントなスタイルをカリフォルニアでも造り出そうと、アメリカのコブランド・コーポレーションと合同で、1987年ナパ・ヴァレー南のカーネロス地区に創立したワイナリー。テタンジェにあるマルケットリー城をモチーフに、



内装はルイ 15 世様式で統一されており、シャンパーニュと貴族の精神を感じる建物だった。カーネロス地区はカリフォルニアでも最も冷涼な気候のブドウ栽培地となっており、そのため、シャンパーニュ・スタイルのスパークリングワインを構成するためのシャルドネやピノ・ノワール品種の栽培にはまさに理想郷であり、ドメヌ・カーネロスは、これらの貴重な 2 つの品種からスパークリングワインとピノ・ノワール品種のヴァラエタルワインを生産。契約農家も含めた 300 エーカーの畑には、化学肥料は使用されず徹底した品質管理のもと、キャノピーマネージメント

が行われていた。ピノ・ノワールは 17

区画、シャルドネは 10 区画

にそれぞれ細かく細分化さ

れており、区画ごとにタ

ンクで発酵。今年は例年

よりも、1 カ月早く収

穫しワイン造りを行っ

ていた。カーネロス地

区の特徴は、近くにあ

るサン・パブロ湾から

の冷たい海風と深い霧

によって涼しい気候が

保たれるため、ブドウの

生育期間を長く得られるこ

とが最も重要とのこと。ピ

ノ・ノワール品種とシャルドネ品種のブドウがゆっくりと熟すことによって、果実味と酸の完璧なバランスをもったブドウを得ることができる為、しっかりとしたボディにバランスのとれた酸が味わいに反映されていることがよく理解できた。カーネロスは、1992 年頃からすでに、一部の畑で有機農法を行ってきたが、現在では自社畑すべてに、有機認証が与えられているとのこと。これにより、ドメヌ・カーネロスは、アメリカで最初に、すべての自社畑が有機栽培認証を受けたスパークリングワイン生産者であり自然環境に配慮していることがよくわかった。カーネロスのオペレーションは古いAVAの1つで、「羊の土地という意味」で、周りの牧場にはたくさんの羊が放牧されていた。土壌は堅い粘土質で、深い地下水を求めて深くまで根が張っている。とても乾燥した地域なので、ドロップシステムなどの適度な水も必要だが、出来る限りブドウにストレスを与えて力強いブドウを造っていた。収穫は、36 L のコンテナで移動し、新鮮なブドウをドイツ製のバルーンプレス機で優しくジュースを搾汁。3 回プレスする中で、3 度目はえぐみが少しでる為、売っているとのこと。又、目指す品質としてシャンパーニュ・テタンジェがある為、発酵に使用する酵母はシャンパーニュ酵母を使用していた。全てのレンジを試飲して、共通に感じた酒質は、「クリーンかつフレッシュ」な味わいで、どれもバラエティ豊かで個性の違いもはっきり感じられた。まだまだ日本市場だと泡＝シャンパンがトップだと先入観があるように感じるので、こういった素晴らしいスパークリングをどう伝えていくかが、酒屋の使命だと感じた。とにかく、いい物も伝えないと伝わらないし、飲まないと分からない。どう飲ませるか？どうしたら飲みたくなるか？どうしたら買って頂けるかを改めて思い知らされる視察だった。



が行われていた。ピノ・ノワールは 17

区画、シャルドネは 10 区画

にそれぞれ細かく細分化さ

れており、区画ごとにタ

ンクで発酵。今年は例年

よりも、1 カ月早く収

穫しワイン造りを行っ

ていた。カーネロス地

区の特徴は、近くにあ

るサン・パブロ湾から

の冷たい海風と深い霧

によって涼しい気候が

保たれるため、ブドウの

生育期間を長く得られるこ

とが最も重要とのこと。ピ

ノ・ノワール品種とシャルドネ品種のブドウがゆっくりと熟すことによって、果実味と酸の完璧なバランスをもったブドウを得ることができる為、しっかりとしたボディにバランスのとれた酸が味わいに反映されていることがよく理解できた。カーネロスは、1992 年頃からすでに、一部の畑で有機農法を行ってきたが、現在では自社畑すべてに、有機認証が与えられているとのこと。これにより、ドメヌ・カーネロスは、アメリカで最初に、すべての自社畑が有機栽培認証を受けたスパークリングワイン生産者であり自然環境に配慮していることがよくわかった。カーネロスのオペレーションは古いAVAの1つで、「羊の土地という意味」で、周りの牧場にはたくさんの羊が放牧されていた。土壌は堅い粘土質で、深い地下水を求めて深くまで根が張っている。とても乾燥した地域なので、ドロップシステムなどの適度な水も必要だが、出来る限りブドウにストレスを与えて力強いブドウを造っていた。収穫は、36 L のコンテナで移動し、新鮮なブドウをドイツ製のバルーンプレス機で優しくジュースを搾汁。3 回プレスする中で、3 度目はえぐみが少しでる為、売っているとのこと。又、目指す品質としてシャンパーニュ・テタンジェがある為、発酵に使用する酵母はシャンパーニュ酵母を使用していた。全てのレンジを試飲して、共通に感じた酒質は、「クリーンかつフレッシュ」な味わいで、どれもバラエティ豊かで個性の違いもはっきり感じられた。まだまだ日本市場だと泡＝シャンパンがトップだと先入観があるように感じるので、こういった素晴らしいスパークリングをどう伝えていくかが、酒屋の使命だと感じた。とにかく、いい物も伝えないと伝わらないし、飲まないと分からない。どう飲ませるか？どうしたら飲みたくなるか？どうしたら買って頂けるかを改めて思い知らされる視察だった。

ノ・ノワール品種とシャルドネ品種のブドウがゆっくりと熟すことによって、果実味と酸の完璧なバランスをもったブドウを得ることができる為、しっかりとしたボディにバランスのとれた酸が味わいに反映されていることがよく理解できた。カーネロスは、1992 年頃からすでに、一部の畑で有機農法を行ってきたが、現在では自社畑すべてに、有機認証が与えられているとのこと。これにより、ドメヌ・カーネロスは、アメリカで最初に、すべての自社畑が有機栽培認証を受けたスパークリングワイン生産者であり自然環境に配慮していることがよくわかった。カーネロスのオペレーションは古いAVAの1つで、「羊の土地という意味」で、周りの牧場にはたくさんの羊が放牧されていた。土壌は堅い粘土質で、深い地下水を求めて深くまで根が張っている。とても乾燥した地域なので、ドロップシステムなどの適度な水も必要だが、出来る限りブドウにストレスを与えて力強いブドウを造っていた。収穫は、36 L のコンテナで移動し、新鮮なブドウをドイツ製のバルーンプレス機で優しくジュースを搾汁。3 回プレスする中で、3 度目はえぐみが少しでる為、売っているとのこと。又、目指す品質としてシャンパーニュ・テタンジェがある為、発酵に使用する酵母はシャンパーニュ酵母を使用していた。全てのレンジを試飲して、共通に感じた酒質は、「クリーンかつフレッシュ」な味わいで、どれもバラエティ豊かで個性の違いもはっきり感じられた。まだまだ日本市場だと泡＝シャンパンがトップだと先入観があるように感じるので、こういった素晴らしいスパークリングをどう伝えていくかが、酒屋の使命だと感じた。とにかく、いい物も伝えないと伝わらないし、飲まないと分からない。どう飲ませるか？どうしたら飲みたくなるか？どうしたら買って頂けるかを改めて思い知らされる視察だった。

ノ・ノワール品種とシャルドネ品種のブドウがゆっくりと熟すことによって、果実味と酸の完璧なバランスをもったブドウを得ることができる為、しっかりとしたボディにバランスのとれた酸が味わいに反映されていることがよく理解できた。カーネロスは、1992 年頃からすでに、一部の畑で有機農法を行ってきたが、現在では自社畑すべてに、有機認証が与えられているとのこと。これにより、ドメヌ・カーネロスは、アメリカで最初に、すべての自社畑が有機栽培認証を受けたスパークリングワイン生産者であり自然環境に配慮していることがよくわかった。カーネロスのオペレーションは古いAVAの1つで、「羊の土地という意味」で、周りの牧場にはたくさんの羊が放牧されていた。土壌は堅い粘土質で、深い地下水を求めて深くまで根が張っている。とても乾燥した地域なので、ドロップシステムなどの適度な水も必要だが、出来る限りブドウにストレスを与えて力強いブドウを造っていた。収穫は、36 L のコンテナで移動し、新鮮なブドウをドイツ製のバルーンプレス機で優しくジュースを搾汁。3 回プレスする中で、3 度目はえぐみが少しでる為、売っているとのこと。又、目指す品質としてシャンパーニュ・テタンジェがある為、発酵に使用する酵母はシャンパーニュ酵母を使用していた。全てのレンジを試飲して、共通に感じた酒質は、「クリーンかつフレッシュ」な味わいで、どれもバラエティ豊かで個性の違いもはっきり感じられた。まだまだ日本市場だと泡＝シャンパンがトップだと先入観があるように感じるので、こういった素晴らしいスパークリングをどう伝えていくかが、酒屋の使命だと感じた。とにかく、いい物も伝えないと伝わらないし、飲まないと分からない。どう飲ませるか？どうしたら飲みたくなるか？どうしたら買って頂けるかを改めて思い知らされる視察だった。





昼食 at
Fisherman's
Wharf

とても混み合っていて待たされましたが、思い思いの料理を注文して皆で回して色々の味を楽しみました。



Goldengate Bridge

ツアー唯一の観光。沢山の観光客で賑わっていました。記念に1枚。



次回のワイナリーツアーが楽しみです！