OcciGabi Wine Club 会報

from the good Earth

よいちだより「良い地より」

vol. 4
2013.9

ワイン醸造棟ついに完成

今年4月2日に着工した、私共のワイン醸造棟が出来上がりました。昨秋9月中旬に取得した、大きな土地の中程に計画したこの建て物。先ずは周りのぶどう畑となる土地を、急斜面から形の良い緩やかな斜面に作り直すことから始めました。さて、竣工してみるとほんの一部だけを地表に見せて、大部分は土中に埋もれた巨大な地下蔵です。ワインの長期熟成を主目的とした構造となっていて、この地下施設は奥へ進む程に密閉タンク発酵室、木樽熟成庫、ビン貯蔵熟成庫となっています。ワインの保温効果を考えてのことです。道路際に見える個所はぶどうを潰したり、搾ったりするセクションのみということになります。37年前西ドイツ留学より帰り来て、都合4つ目のワイン醸造棟の基本設計ですが、私の経歴上最高のワイン蔵がここに完成しました。あとは、9月上旬にすべての機器がドイツより届き、9月下旬の初醸造を目論んでいます。

今年のワインの出来は

正直に言いましょう。どんなワインを今年作ることが出来るのか、丸切り分かりません。日本中の皆さんがご記憶のように、この4、5月の余市（北海道）は低温障害も出る程の寒い気候でした。お陰様で発芽・開花がゆうに2週間は遅れました。ところがどうでしょう。5月25日の異常な高温晴天日が発端でした。丸々70日間、8月5日迄殆ど雨の降らない高温乾燥日が続きました。結果、余市町内のワインぶどう栽培家の人々は、口を揃えて最高の年と讃えます。曰く、「こんな多成りで病気無しの健康な年は初めてだ。」と。「初めて」、この言葉がキーワードです。初めての気候で出来た果実を、初めてワインに仕込む時どんな味になるか。さあ分かりません。勿論、内心は「きっと信じられない程のワインが出来るかも」と思ってはいますが……。結果は発酵が了って、ちょっぴり熟成がかかって、という頃にその方向性みたいなものが分かって来ます。40年前の西ドイツでの授業でEntwicklungsprobe(エントヴィックルンクスプローベ「進行試飲」とでも訳しましょうか)というのが毎週ありました。実技として、—とはいってもとても大きな量を—クラス全員で仕込んだワインを時間軸に沿って色を、香りを、そして味わいを定期的に官能試験（試飲）して行くのです。面白い授業でした。何故といって、素晴しく美味しいぶどうを仕込み、発酵させると非常に若いワインが先ず出来ます。不謹慎かも知れませんが、これが信じられない程不美味く感じられました。他の生徒はいざ知らず、少なくともワイン用のぶどう作りも、はたまたワイン作りも初めての私自身にとりましては、その変テコリンな液体が週を追う毎に失地を（名誉を）回復して行くのです。その様がとても面白く感じられました。いえ神秘的でさえありました。程なく、その理由も私自身の中で解明されました。

$$C_6H_{12}O_6 \longrightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2 + \text{熱エネルギー}$$

（ブドウ糖）　（エチルアルコール）　（炭酸ガス）

これがいわゆるアルコールの「発酵方程式」とよばれるものです。要するに発酵とは、ぶどう果汁の中の甘味の成

（ウラに続く）

ぶどう畑から醸造棟を望む（写真左）
ワイン醸造棟内発酵室（写真右上）
ワイン醸造棟外観（写真右下）

株式会社 OcciGabi（オチガビ）　www.occigabi.net　e-mail:occigabi@ae.auone-net.jp

分だけがエチルアルコールに変化することです。この置き換わりが余りにも劇的(大量で激しい反応)なために、当初ぶどう果汁の中にあった他の100種以上ある色々な物質(味や香りの諸成分もその中にあります)が一時期隠れてしまうのです。その一時隠れた物質が再び表面に出て来て、又良い香りや味に戻るのかというと、実は物事はそう簡単に行きません。この話は完結まであと数十行を要します。続きは次号にしましょう

会員の皆様はいつでもいらしてください 大歓迎です

皆様が試飲カウンターで大振りなグラスを揺すりながらワインを試飲なさるのは11月9日以降の2、3階オープン後のことです。しかし9月下旬の仕込みが始まりましたなら、いつでもいらして下さい。丁寧に作業をご説明致します。以前は世界中のワイナリーがそれを嫌っていました。現場がとても忙しいからです。現在でも多くの醸造所はそうです。しかしOcciGabiWineClubは、皆さんに情報をすべてopenにすることを旨としております。多少終業が遅れても構いません。必ずゆっくり見て頂きます。

レストラン棟・試飲棟建設は続いています

周囲のぶどう畑の世話、建物を取り囲むEnglish Garden作り、そして高さ8mの木造建築となる試飲棟やレストラン棟の工事。これらが同時進行しています。加えて客間を2室備えた住居棟や、まき小屋と農機具庫を兼ねた建物も作っています。遠来のお客様や会員様で程良く酔われて、このまま眠ってしまいたいという方を、お泊めする為の客間を備えた住居棟。レストラン棟や試飲棟も、冬場は暖炉とストーブを焚いて、吹き抜けの大広間ではクラシックやジャズのコンサートも開催します。来演する方々も泊まるのです。営業用ではありませんが、極力開放する方針です。わがOcciGabiWineClubの本部ともなる施設ですから、皆様にもお約束しました通り、皆様にとりまして清楚で快適な空間作りをお約束します。楽しみにしてお待ち下さい。

佐沢　雅美・落　希一郎

増資株式を募ります

現在、総額3億5千万円の投資を行っております。自己資本金は1億8千万円です。今後の隣地取得や設備の増額分を考えて、9月10月中にあと1千万円程の増資をする予定です。この事業にご興味のおありの方はご一報下さい。(最低株式を100万円とします。)

今後の予定は次の通りです

●11月 9日(土) 午前11時　　一般オープン

●11月10日(日) 午前11時より 一般営業
ジャズライブ演奏会／マミコ・グレース＆ニセコジャズトリオ
◆午後6時より／食事付 6,000円
(小樽駅からの無料往復バスがあります)
◆午後7時より／食事なし(ワンドリンク付)3,000円

●11月12日(火) 午前11時より 一般営業
The Beatles Memorial Band“Michelle”によるConcert
◆午後5時30分より／食事付 6,000円
(バス送迎はありません)
◆午後7時より／食事なし(ワンドリンク付)3,000円

ご予約承ります

ご予約 tel.090-6198-5501／fax.0135-25-4063
E-mail occigabi@ae.auone-net.jp

株式会社 OcciGabi（オチガビ）
開設準備室　〒046-0004 北海道余市町大川町 7-4-1
ワイナリー予定地　〒046-0012 北海道余市町山田町 635
tel&fax.0135-25-4063　mobile.090-6198-5501