

from the good Earth

よいちだより「良い地より」

 vol. **12**
 2015.08

今年もまた全く違ったワイン

3年前の2012年5月に新潟市より余市町に移り住みましたから、現在4度目の夏を体験しています。2012年の夏は暑かったものの、今思えばまあまあ普通の北海道の夏。ワインぶどうは豊作。2013年、雪融けは遅く春の立ち上がりも肌寒くと作柄が心配されながら、夏の猛暑ゆえに回復し豊作。しかし春の寒さが影響してかワインぶどうの糖度は余り上らず、酸味の強いワインとなりました。2014年は全般に好天でワインぶどうの品質は直近の3年間で最高の年となりました。量的に見ても勿論この年も豊作。

地元の余市・仁木では、「豊作は3年続かない」の言い伝えはあるものの、それをあっさりクリアしたのが2014年でした。さて、この2015年夏・秋の気候は今後どう推移するのでしょうか。果してどんなぶどうが、そしてどのような味のワインが出来るのでしょうか。とにかく不思議な気候です。6、7月は高温の日と冷涼な日が繰り返され、しかも雨は記録的に多くて、北海道の人ならかつて経験したことのない湿気の多い月となりました。丸で本州以南の梅雨を思わせる気候。一体どうなっているのでしょうか。植物の生理的には持って来いの状況で、新しい枝の伸びやぶどうの房の成長もとても良く、収穫量的には大豊作が期待出来ますが、どのようなワインになるのかは誰一人予想出来ません。何故とって今迄一度もなかった気候だからです。毎年異なる気候を反映してのぶどう作りそしてワイン作り。ワインの本質がここにあります。

同じ天気の子など一度もない

一般に自分が成人するまでの毎年の気候を、印象深く記憶している人は殆どいないことと思います。いやそれどころか、成人したって中年になったって一昨年の気候でさ

えもう忘れた、という人も多いことでしょう。私の場合、過去の天候の記憶が割合蓄積されていて、目の前の気候と比較する性癖が一段と強いのは、ワイン作りという職業ゆえのことでしょう。ぶどうだけを作って他の人に売り渡し、決して自分ではワイン作りをしていない人より、更に気候への興味・関心や執着度が高いのは、それぞれの年に作ったワインをいつも比較して飲んでいることに由来します。ワインは過去の気候の証人なのです。気候の記憶だけが積み重なって行きます。人間関係の面倒なことは割合どうでもよく、天候の思い出だけを重要視する。そうです、かなりストレス・フリーな人生を楽しめる世界がここにあります。それにしても、4年続けて豊作となりそうで、驚きながらも内心喜んでおります。

DACワイナリー、そして第3番目の本格的な高級ワイナリー

私共OcciGabi Wineryから直線距離で僅か2km足らず。余市Valleyを見下ろす仁木町の高台で、DAC(デリースポーツ案内広告社グループ)の端正なワイン醸造所が完成間近かです。付随するレストランやホテルの完成は来秋と聞きますが、これらは「余市川ワインバレー構想」の大きな布石となります。楽しみです。

8月2日に経済産業省の山際副大臣がお見えになり、OcciGabiとDACを視察されて指差し、「あのあたりにもう一軒本格的なのが出来ると、布石は完了するね」。私は副大臣の勘の鋭さにびっくりしました。彼の指差した彼方の丘に実は第3番目が計画進行中だったからです。まだ完全には公表の段階ではありませんので、東京の会社、仁木町の丘の上、ワイナリー・レストラン、来秋オープンとだけ申しておきましょう。本当に心躍ります。

OcciGabi Winery 落 希一郎



会員数をご報告します

この7月末日でOcciGabi Wine Clubの加盟会員口数が5,600口を超えました。ありがとうございます。皆様に励まされながら、ここまで辿り着きました。ぶどう畑も庭園もお陰様で日毎とにきれいになってきています。是非お立ち寄り下さい。

Facebook始めました

OcciGabi Winery公式facebookを開設しました。ワインの話や私(落)自身の体験談など数日に1度のテンポでリリースしております。是非ご一読下さい。

Napaにご一緒しませんか

この4月に14名で行って来たばかりですが、前述第3番目のワイナリー準備のため、急遽5泊(うち機中泊が2泊)計6日のナパ旅行を企画しました。9月8日深夜羽田発、9月13日朝羽田着。往復航空運賃、ホテル代、現地リムジンバス料金合計で約30万円。昼・夕食は各自支払いとなります。現在6席程空いております。ご希望の方はお問い合わせ下さい。

東京でワイン会を開催します

9月2日(水) 19:00より西麻布の「レ・ビノム」というレストランでOcciGabi Wineryのワイン会を行います。お料理は計9皿のフルコース。ワインは赤白それぞれ5種類ずつ計10種類。お店は地下鉄・日比谷線広

尾駅から徒歩8分。TELは03-5466-8607です。料金はお一人様¥12,000+税となります。お申し込みはOcciGabi Wineryまで。先着26名様までご予約承ります。東京の会員の皆様、是非ご参加下さい。落夫婦が当日お待ちしております。

秋の仕込みを体験なさいませんか

会員の皆様に植えて頂いたぶどうの木から、この秋やっと本格的に収穫が出来るようになりました。この喜びを分かち合うべく、収穫・仕込みを会員の皆様と一緒にやりたいと思います。日時、内容は次の通りです。

10月17日(土)・18日(日)。10:00~11:30収穫。11:30~13:00昼食。13:30~14:30仕込み作業(撰果)実体験。14:30~15:00ティータイム。昼食代は勿論頂きません。現場作業となりますので、ご参加は中学生以上とさせて頂きます。お申し込み(各日先着40名様まで)はメール又はTELにて承ります。雨天中止といたします。開催決定は朝6:00に行いますので、TELにてご確認下さい。ハサミ(事務バサミで十分です)とタオルは各自お持ち下さい。

新千歳空港にもOcciGabi Wine

ANA出発カウンターから数えて3列目程に「興農社」というお店があります。このお店は北海道のワインやチーズに力を入れていて、私共のOcciGabi Wineも多品種が並んでおります。お土産には是非ご用命下さい。

Open2周年記念ライブ・コンサート

◆ 11月7日(土) 夕食 17:00~18:15
ライブ・コンサート 18:30~20:30

出演 “Ricky & Michelle”
曲目 ビートルズ及びベンチャーズの曲多数
料金 夕食+コンサート 6,000円 コンサートのみ 3,000円
ご予約下さい。



お問い合わせ
ご予約

tel.0135-48-6163 / fax.0135-48-6164

携帯:090-6198-5501

E-mail occigabi@ae.auone-net.jp