

from the good Earth

よいちだより「良い地より」

 vol. **10**
 2015.02

2月です。一番寒い月。ということは、これから日に日に暖かくなるということ、楽しみです。2月3日夕方、札幌のコンサート・ホール「Kitara」に出掛けました。ドボルザークのチェロ協奏曲をミッシェル・マイスキーが力強く弾きました。この名人の演奏は、きっとこれが最後かと思ひ、目頭が熱くなりました。続いて交響曲9番「新世界より」。プラハのオーケストラですから、この曲は年に何回も演奏しているのでしょうか。とても感動的で本当に涙が出てしまいました。この会報は名付けて“from the good earth”ドボルザークの“from the new world”とパール・バックの“the good earth(「大地」)”とを懸けたものです。それにしても、この9番を聴いて人一倍心を熱くするのは、きっと合衆国々民と北海道々民でしょう。新しい大地を切り拓き、理想の国をつくり上げる。まさに北海道のテーマ曲です。

新しいワインをお届けします。

2013年秋に仕込んだワインを、この一年間、皆様にお楽しみ頂きました。お陰様で7種類リリースしたワインのうち4種類は完売し、ジャーマン・カベルネも残り100本程。或る程度残っているのは、量的にも沢山仕込みましたケルナー4000本とバカスカ2000本だけとなりました。これらは今年の今頃よりは熟成が進み、おいしくなっています。

さて、この3月1日からは第2回目のプレゼントワインのお引き渡しが始まります。今回は2014年ツヴァイゲルトレーベ、2014年ケルナー、2014年バカスカを中心にお選び頂くこととなります。しかし、同じ名前のおぶどう品種で作りましたワインながら、味わいも香りもかなり前年度2013年ものとは異なります。理由はいくつかありますが、一番大きいのは気候の違いです。2014年は春の気候が安定していたせいもあり、2013年に較べて一割ほど糖度は高く、酸の度合いも少ないおぶどうでした。更に製法の違いもあります。

2014年から導入した仕込み前選果の効果で、雑味の少ない仕込みとなりました。加えて、果実由来の苦が味、渋味を除去する製法を採用しました。結果、2014年ものは、2013年ものより雑味、酸味、苦が味の少ないクリアなワインのシリーズとなりました。現段階では確定していませんが、きっと一年後には芳醇度も高いワインとなることでしょう。

ワインとは、そもそもどのような産物か

以上述べたように、畑のおぶどうは気候ゆえ、又その気候に対応しての製法ゆえ必然毎年違ったワインになります。作り手の立場から正直に申しますと、毎年丸切り味の異なる食品ということになります。しかも、そのワインは開栓せずに保存すると、成長し、時には劣化して、味がどんどん変化します。

違ったヴァンテージ(ワインの世界では仕込み年度のことをヴァンテージとよびます)のワインを同等の経過時間で比較することは不可能ですから、



すべて飲む人の記憶を頼りに、あの年のあのワインはあの時こうだったと批評する訳です。対象(ワイン)が時間の流れに乗って大きくスライドするのです。

何やら対人関係に似ていませんか。長期にわたる親友・知己も、自分の記憶の中のかつての姿と現在の姿は大きく異なりますし、勿論相手に対しての自分もきっとそうでしょう。どうして相手と自分はよい関係で居られるのか。何故イヤにならないのか。きっとお互いが大まかには良い人間であることを認めているからでしょう。そして、これこそが大事ですが、相手に嘘を言わないこと、裏切らないことです。

In vino veritas.「ワインの中に真実を」といったり、「ワインの中には真実がある」といったりもする古代ローマの諺です。この観点に立つと、我が国のワイン醸造家を名乗る人々、評論を物にする人々の多くに私は失望します。

ワイナリーの適性在庫はどうあるべきか

自分の作ったワインでありながら、或る年の或るワインの最後の一本は誰が飲むことになるのか、実は全く分かりません。そうは言いながらも、それを想像するのは楽しいことです。酒屋さんのような中間の流通業者の人が最後の一本を飲む可能性はまずないでしょう。たった一本をお買いになった方もその確率は低く、一番ありうるのは、同じワインを4~50本大量に仕入れた、しかるべきレストランのご亭主ということ



になりそうです。そんなご亭主(男性とは限りません)に将来、「お宅の20××年のワイン、おいしくなりましたよ」と言われるのは、嬉しいような、寂しいような気持ちになりそうです。もし、その時自分の手許にそのワインが全く残っていなかった場合は、です。そんな事態を避けるため、己れの作ったワインは常に少しずつ残して取っておくべし、とばかりに2013年ものも、最後は各50本ずつ残したつもりです。ところがどうでしょう。冒頭の如く、4種類はもう既に在庫皆無です。お客様のご無理をお聞きしたからです。今後はもっと気を確かに持って…。いや、やっぱりお願いされると…。との繰り返しで、結局は残るようにしか残らないというのが、この業界の実状のような気がします。

かつて、10年程前にブルゴーニュの中心都市ボヌの大ネゴシアンである、ルモワスネの当主に招かれた時のこと。占領したナチスの人間でも見付けられなかったような地下の迷路の奥の奥の部屋に、ホコリをかぶった2~300本の裸ビンが積み、赤茶けた紙片がその上に乗っていました。1948の文字。これは私の生まれた年ゆえ、ジューツと見つめていると、察してか当主が、「君の年か?じゃあ」と無造作に2本掴んで地上まで上り、一本を試飲、残りの一本をお土産にと私にプレゼントして呉れました。作ったのは彼の祖父にあたる方で、作ら

れた当時はブルジョワ・クラスの並みワインだったそうですが、そのようないわくですから、60年程経っているとはいえ最高の味わいと私には思われました。勿論お代はゼロ。私の代では叶わずとも、次の次の代では、この創始60年たったOcciGabiで、そのような、やり取りがなされるのを期待して、せっせと作って貯めましょう。

DACグループのワイナリー、いよいよスタート

「2015.10. NIKI HILLS Winery Open!」と銘打った、とても目立つ、不定形で跳び出しサイズの年賀状を、DACグループ社長が全国15,000の関係者に郵送したとのことですから、半端じゃありません。小さな約束をコツコツ積み上げて行く私共のやり方も、このDAC石川代表のやり方も根は同じ。有言実行です。お互い1948年の生まれで、このすぐ後にキャメル・コーヒーの尾田社長(1947年生まれ)がスタート予定ですが、要は寿命の残りを計算してのことです。余市・仁木のこの『本物のワインの里』作りを、中心になって支えるべき人の数はもう少し必要ですが、あと数年でそれは充ちるでしょう。学校のプロジェクトも地元の行政を巻き込んで、着々と進んでいます。皆さん、大いにご期待下さい。

OcciGabi Winery 落 希一郎

●3/28(土) 第2回ワイン会

1月に行われたワイン会では、たくさんの方のご参加をいただきました。3月のワイン会は、すぐそこまで来ている春の訪れを、2014年のワインとともに楽しみたいと思います。ご予約のうえ是非ご参加ください。

- ◆2015年3月28日(土) 17:10-19:40
- ◆ワイナリー見学後、フルコースのお料理(全9皿)とOcciGabi各種ワイン(6種類)
- ◆会費：お一人様 10,800円
- ◆送迎バスがあります。(先着40名様まで)
 <行き>小樽駅発 16:30-余市駅発 17:00
 <帰り>ワイナリー発 20:00-余市駅着 20:10/小樽駅着20:40

●5/10(日)

マミコ・グレース・ジャズ・リサイタル

ヴォーカル:マミコ・グレース

演奏(トリオ):Three Cools(fromTokyo)

- ◆17:00よりディナー+コンサート 6,000円
- ◆18:30よりコンサート(コンサートのみは3,000円)



●今年のプレゼントワイン引き換えのご案内

(以下6種類のワインからお選び下さい)

2013年 ケルナー	2,000円	(税込)相当
2013年 バッカス	2,500円	(税込)相当
2014年 ツヴァイゲルトレーベ・ロゼ	2,160円	(税込)相当
2014年 ツヴァイゲルトレーベ	2,160円	(税込)相当
2014年 ケルナー	2,160円	(税込)相当
2014年 バッカス	2,500円	(税込)相当

■追加のご購入は、次のワインも出来ます。

2014年 ケルナー・アウスレーゼ	4,500円
2014年 ジャーマン・カベルネ	3,500円
2014年 ピノ・ノワール	3,800円
2014年 ドルンフェルダー	3,800円
2014年 シャルドネ	3,500円
2014年 ミュラー・トゥルガウ(新樽熟成)	2,500円

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