

from the good Earth

よいちだより「良い地より」

vol. 17
2016.12

何やら一番注目されているワイナリー

2013年秋のワイン仕込み時にスタートし、現在4度目の仕込みを完了しましたので、私共のワイナリー事業はおおむね3年を経過しました。周囲の大きなぶどう畑作りや庭園の美化に全力を傾け、積極的に会員の皆様に働きかけてまいりましたので、国内ではとてもユニークな組織と空間を有するワイナリーとなりました。(会員数は10月末現在で4,423名、会員口数は6,492口です。)勿論、地下セラーでは3年もの2年もののワイン在庫を徐々に増やし、品質的に将来の国内最先端ワイナリーを目指す下地作りも着々と行なっております。

加えて昨年末から施行され始めた(完全施行は2018年10月)新しいワイン法に精神に照らしみると、まことに真つ当なワイナリーがここに 있습니다。全国250軒程ある数々のワイナリーのうち、欧米型のまともなワイナリー経営の形をとっているものは多くて10社でしょうか。その中で、姿かたちとも一番見映えするもの、自画自賛ながらこのOcciGabi Wineryなのです。

だからでしょうか、面白い来訪者が次から次へとやって来ます。食事が主目的ではありません。ワインの試飲も二の次で、真の目的はただひとつ、私共の「ワイナリー経営」を見たいというのです。その理由も様々で、例えば同



じょうな事業を始めた
いからとか、他の地域で
ワイナリーを経営してい
るが、新しいワイン法に
沿ってどのように転進す
べきか知りたい、と相談

を受けたりします。日本中に余り無い「日本ワイン」のひとつだから、取引をしたいという首都圏のワイン商やワインバー経営者も居たり、更にはズバリ私共のワイン事業を丸々買収したいというのまで含まれているような気がします。不気味な想いかもしれませんが、その様な来客が3日に1組の割合いでいらっしゃるのは、きっと私共が正直に対応するのを知っているからでしょう。

正直こそ力。Plain living, high thinking.

人間お互いに正直に話し合っこそ実りある会話となります。情報や知識そして自分の意見は嘘いつわりなく正確に相手に伝えてこそ、相手も心を開き、こちらに有用な情報を与えて呉れます。以前のドイツでの体験から得た私のこの処世術は、確かに数多くの無用な(と人は言います)対立を生み、苦勞の多い人生を保証して呉れそうに見えます。しかし、どうでしょう。万人には勧めませんが、仲々良いものですよ。

私の好きな言葉に英国の詩人ウィリアム・ワーズワースの“Plain living, high thinking”というのがあり、私なりに「行動は簡明に、思想は高邁に」と意識し、座右の銘として活用しています。

余市川ワイン・バレー構想進展

この構想は前述の座右の銘をテコとして唱えて参りましたが、その成果でしょうか今や余市・仁木にとどまらず、峠を越えて共和・倶知安・ニセコ・羊蹄山麓まで含む、北後志(きたしりべし)一帯にワイナリー作りのツチ音が聴こえて来ました。新ワイン法の아트押しもあつてのことと



はと思いますが、確実に地の利あつてのものと、私は考えます。必然なのでしょう。

先日或る上級のお役所の人と話をしていましたら、大手のワイン会社数社がこの地に大きな敷地を求めているとか。又、本場フランスのシャンペン・メーカーも進出の構えとか。Napaに似て来ました。楽しみです。

冬のお客こそ…

冬に来客数が激減するのは、北海道では一部の地域を除き常識となっています。その例外地域の筆頭がニセコでしょう。しかし、よく観察すると、かの50万人を超す外国の人々は決してスキーやスノーボードを主目的として

いません。何と雪と寒さを求めて長期滞在しているのです。北海道の観光振興上、研究の価値ありと私共は時々出かけます。

冬のワイナリーは地球上北半球ならどこでも同じ。ストーブの火に向いながら書き物をしたり、本業のワイン作りでは樽移しをしたり、ビン詰めをしたりゆったりした日課です。そのような時に訪ね来る人は私共にとりまして替え難き話し相手となります。是非この暖かいワイナリーをお訪ね下さい。お待ちしております。

落 希一郎・雅美



イベント案内

Mamiko Grace Xmas Special Live @OcciGabi

マミコ・グレース クリスマススペシャルライブ

12月24日(土) 開場 16:30 開演 17:00
料金 ¥3,000

Mamiko Grace (Vocal) / イトウヒロ康 (Bass) / 高島諭 (Piano) /
村川佳宏 (Sax) / かわいそうへい (Drums)

オチガビワイナリー特製ワイン/ソフトドリンク飲み放題・おつまみ付き



年末年始に お勧めのワイン

ご家族の集まるクリスマスやお正月には「バカス・スパークリング」
ご親戚やご友人への手土産には
「2014ケルナーと2015ツヴァイゲルトレーベの2本セット」
お世話になった方々へのお歳暮には
余市産の水産加工品や北海道産チーズと
弊社のワインをセットにしたギフトセットをご利用ください。

弊社ホームページからご注文頂けます。

<http://www.occigabi.net>

お問い合わせはお電話、
Faxまたはメールにて承ります。

TEL.0135-48-6163

FAX.0135-48-6164

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

お問い合わせ
ご予約



株式会社 OcciGabi 〒046-0012 北海道余市町山田町 635

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

携帯:090-6198-5501

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