OcciGabi Wine Club 会報

from the good Earth

よいちだより「良い地より」

vol.18
2017.2

OcciGabi 新しい時代の始まり

2012年9月に現在の土地を購入しました。地形を作り変えてワインぶどうを大量に植え、建て物を建ててワインを醸造し始めたのは2013年9月です。更にレストランを完成させて、囲りの庭を整備し、毎年醸造するワインの品質も徐々に上げて…と着々と事業を進めて参りました。振り返ってみますと、僅か4年半の出来事ですが、この運動を常に力強く支えて下さったのは、この会社の現在の出資者とOcciGabi Wine Clubの会員の皆様です。

さて、㈱OcciGabiは、現在更なる事業の伸展を期し、増資（資本金増加）を考えております。つきましては、①この余市・仁木の地を、日本一のワイン地帯にすること。そして②同時に過疎化するこの地を再び輝く町にすること。③国内でも話題となる程のyoung & young hearted people が移住して来る場所にすること。以上3点を主目標に掲げた私共の事業展開に共鳴なさる方々の参集を期待しております。詳しくは、直接私共にお訪ね下さい。

「新婚さんいらっしゃい」出演

去る1月29日(日)に大阪朝日放送(ABC)の超長寿番組にOcciとGabiとで揃って出演しました。45年も続けて同じ人が司会をしているのですから凄い!のひと言。文枝師匠は75才だそうです。

JTBさんやら万田酵素さん等々高額のスポンサー料を支払っている会社あってこその番組ですから、私共は自分達の事業のことをなるべく口にしないようにと、事前にディレクターから言われました。ところがどうでしょう。本番収録では初対面なのに桂文枝師匠がぐいぐい引っ張って、結果全くのOcciGabi Winery広報番組の如き仕上がりとなりました。

さあ、それからが大変です。番組終了とともに電話は鳴り止まず、メールも次から次へと着信します。放映後10日経って少しは沈静化しましたが、余波はいましばらく続きそうです。

以前新潟のカーブドッチ・ワイナリーを経営していた2011年12月1日に、「カンブリア宮殿」に私が丸一時間出演した時のような体験を再びしたことになります。まことにTV全国放送恐るべしです。

私の人生で一番仲の良い友人に数日前東京で会いました。彼が開口一番、「自分のワインの品格を下げるような番組には出るんじゃない。」その隣で奥さんが、「でもいいんじゃない。オチがまだ生きていることが広く伝わっただけでも。」どちらの言葉も身に沁みました。

地理的表示「北海道」の是非について

横文字でG.I.(Geographical Indication)と表記して、日本語では地理的表示のこと。歴史的に見ると、例えば、シャンパーニュ地方で作られていた炭酸ガスを含んだ発泡性のワインを、フランスの他地方のみならず他国の同様のものまで「シャンパン」を名乗り始め、品質低下(まね物は一般に粗悪品)とオリジナル品の売上減少を招いたため、その後国際協約を結んで、オリジナルだけがシャンパーニュと表記出来るようになったとのこと。又、1960年代ワイン新興国のアメリカ合衆国では、アメリカ産でありながら「ボルドー」とか「ブルゴーニュ」と名付けられたワインが出廻り、原産国フランスより強い抗議を受けた末、その表記が禁止されました。要するに悪貨を駆逐するための防衛的手段として用いられたのがG.I.であって、巷間噂されるように、そのG.I.を背負ったワインが高品質のイメージを消費者に与

株式会社 OcciGabi www.occigabi.net e-mail:occigabi@ae.auone-net.jp

える、という図式ではないのです。

今回「G.I.北海道」を強く推す人々と話し合ってみると、意外なことが分かってきました。「オール北海道」で何でも推進すれば、きっと何か良い効果が生まれる。北海道のイメージアップに繋がるというのです。これはワイン・マーケティングの本質を知らない人々の論理です。

上述フランスの動きから一体何を学んでいるのでしょうか。フランス(世界一ワインの平均単価の高い国)は邪悪な敵を押しのけるのにG.I.は使いましょうが、個々の商品(ワイン)の付加価値を上げるためには、「ボルドー」とか「ブルゴーニュ」とかは逆効果なのです。その地方のスソ物ワインを集めてビンに詰めたものを「ボルドー」とか「ブルゴーニュ」と名付けて売っています。営業戦略としては、ですから、広域な地名を名乗る程、低級ワインとなるのです。

かつて北海道全域の代表を標榜(ひょうぼう)していた「雪印」という会社が輸入脱脂粉乳疑惑で倒れた後、本物のチーズは「道産」を前面には出しませんでした。固有名詞の「新得・共働学舎」や「白糠・酪恵舎」、「喜茂別・タカラ牧場」といった具合に勝負しています。北海道のワインも同様で、今、輸入原料ワインからの脱脚がテーマの「新ワイン表示法」の下では産地表示を思い切り狭い地名に持って行った方が、消費者の賛同を得易いことになります。究極のトレイサビリティー(生産者・生産地遡求性)という訳です。外部から侵食されては困る程の独自性を確立した上で名乗るべきものがG.I.ですから、新しいワイン法に照らして、先ずは外国産原料でのワイン作りを止めることが先決です。

そうじゃなくとも、ここ余市と岩見沢地区、富良野地区、十勝地区は雨量も日照時間も気温も積雪も丸切り違います。栽培しているぶどう品種までもが異なる地域全部をまとめて、「G.I.北海道」を名乗ろうという愚かさがここにあります。北海道はその広さに於いても山梨県の十何倍もあるのですから。

Give me a bowl of wine, that I bury all unkindness.
(ワインを一杯おくれ、そうすりゃイヤなことを皆忘れられるさ。)
—William Shakespeare

落　希一郎

イベント案内

2017年プレゼントワインの交換が始まります。詳しくは同封のハガキをご覧下さい。

新酒のワイン会

2017年4月15日(土)
時間 17:00〜20:00
会費 12,000円(税別)
●お料理9皿+ワイン6種
※余市駅からの送迎あり。要予約。
※ワイン会はご予約制です。
お電話またはメールにてご予約承ります。

ぶどう栽培体験

5月より8月まで毎月第3土曜日に農作業体験者を募集します。
毎月10名様で朝9時より夕方5時までぶどう栽培の実習です。(お昼ご飯はご用意します。)

ワイン作りの基になる「ぶどう作り」を一緒に体験しませんか?

お申し込みはメール又はお電話にて先着順でお受けします。
(ご参加は会員様とそのお連れ様、中学生以上とさせて頂きます。)

お問い合わせ
ご予約

株式会社 Occi Gabi 〒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