

from the good Earth

よいちだより「良い地より」

 vol. **9**
 2014.11

余市川ワインバレー・プロジェクト始動

新聞やTVで報道されているとおり、私共のすぐ隣り仁木町旭台地区が盛況です。

DAC(デイリースポーツ案内広告社グループ)が6万坪の土地を取得して、OcciGabiと同程度かそれ以上のワイナリーを作ると宣言しました。来年秋オープンとのこと。OcciGabiとこのDACを結ぶ1000mの直線上に、あと4軒のワイナリーが計画されていますから、数年後には6軒が並ぶこととなります。

以上は余市川左岸のことですが、右岸の余市町登地区ではカルディー・コーヒー・ファームがワイナリーを計画しています。我がOcciGabi Wineryがオープンして丸一年でこうです。すべてワインセラー(醸造所)がワインぶどうの畑に取り囲まれるようデザインされ、試飲カウンターやレストランも併設されるタイプが多いと聞いています。

いよいよカリフォルニアのナパ・バレー黎明期の様相を呈して参りました。心躍りますね。



夏のオチガビワイナリー(2014年)

今後、余市・仁木はどうなっていくのか

2020年までに30軒、そして2030年には200軒のワイナリー。今後5~6年で30軒にはなるでしょう。では、何故その後200軒に飛躍するのか。私のこの理論には根拠があります。

ナパの例をとりましょう。次々とワイナリーが出現し、その地がワイン地帯となる時、もし先に進出した人々が十分に賢ければ、それぞれのワイナリーのレベルを一定以上のものにしようとするでしょう。玉石混濁では地域全体のレベルが下がってしまうからです。ワイナリーのレベルを上げるにはどうするか? ワインそのものの品質を上げるのは勿論のこと、ワイナリーの建物のデザインや庭の雰囲気、そして接客の仕方までが高級化され、個性的でなければなりません。それら全般について、専門の教授達が教える学校を作れば良いのでは。そうです、ナパの隣りにはカリフォルニア大学デービス校ワイン栽培・醸造科が出来、ヨーロッパから教授達も招かれました。在学学生はナパで実習が出来ますし、卒業生の就職先となる新しいワイナリーもナパに次々と作られました。ナパがあるからデービスは必要であり、デービスがあるからナパは盛える、といった好循環が起きたのです。現在ナパには420軒、隣接したソノマとメンドチーノを加えると、ワイナリーが600軒はあるといわれています。(因みにナパ町はちょうど余市町と仁木町を併せた規模です。)これが実質的には1965年-95年の30年間で達成されたことにご注目下さい。勿論、その後卒業生はアメリカ合衆国全土に浸透し、今や全米に数千軒という規模になりました。皆さん、面白いとは思いませんか。ナパはヨーロッパのワイン地帯のように、何百年もかかって作られた訳ではないのです。ですから、今後余市・仁木をワイナリーの集積地とする時、そこに足りないのは本格的な学校ということになります。ワインぶどうの畑作りだけは先行して、現時点でも日本一のワインぶどうの産地なのですが、それでも総面積は120ha。私の計算では、遊休地や現在の他の果樹からワインぶどうへの植え替えで、あと2~3,000haは可能です。



1軒のワイナリーに必要なぶどう畑は5~10haとして、数百軒のワイナリーを作ることが出来る訳です。細長い緑の帯がうねりながら連なる、ワインぶどう畑独特の景色が町を包み込み、そこを目指して日本中のワイン好きが集まって来る。そんな日がすぐ目の前にあります。

日本で初めての「本格的ワイン学校」を作る

かつて40年前ドイツで学んでより、私は数々の夢を見て、それを実現して来ました。今回はきちんと外国の教授陣を揃えた、栽培法や醸造法、経営学やマーケティング、そして接客術や造園の技術まで教える学校を創始する夢です。

何故、外国人の教授なのか。国内には、ワイン作りを本格的に教え得る人材が皆無だからです。私自身も含め、実践的に何とかすべてをこなす人は何人も国内に居ります。しかし他人に教えるべく教育を受けた人はこの国内にはまだ居ないのです。

では何故その学校が余市・仁木なのか。前述ナパの

例を見ても分かる通り、成育期の日照時間がとても長く、ワインぶどうの栽培可能な土地が無限に近く囲りに存在する地区でなければ、この理論は意味がありません。私は何度もナパを訪れていますが、地勢的には、余市・仁木はナパに優るものを多々持っています。例えば海があり、豊富な海産物に恵まれていること。種々の果物やベリー類に加え、トマト・ニンニク・アスパラ・ジャガイモ・米など、フランス料理・イタリア料理・スペイン料理にとっては欠かせない素材に溢れていること。

そして何よりも、うねるような丘陵に囲まれ、中ほどを鮭や鮎も逆か上るきれいな余市川が流れていること。本当に申し訳なくも、ワイナリーゾーンを作りあげる上で、天の与え給うた利点がこれ程揃っている土地が日本国内の他の処にあるでしょうか。帰国後40年、日本中の適地を経巡っての私の結論はこうなつたのです。前回書きました Condominium につきましては、もう少し時間がかかりそうです。次回以降に続きを書きます。

OcciGabi Winery 落 希一郎

●第1回 OcciGabi ワイン会 開催

2014年仕込みの新しいワインも多少揃う2015年1月に初めてのワイン会を開きます。予約制です。ぜひ、ご参加下さい。
2015年1月10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



●お歳暮のご提案

◆Aセット

2013ケルナー+2013ジャーマン・カベルネ..... 5,500円(送料別)

◆Bセット

2013ケルナー+南保留太郎商店燻製セット..... 4,000円(送料別)
(にしん燻製・燻し奴・サーモンリング)

◆Cセット

2013ジャーマン・カベルネ+南保留太郎商店燻製セット... 5,000円(送料別)
(べつたら[鱈燻製]・鮭とば)

●クリスマス・ディナー ご予約受付中です。

2014年12月19日~25日
各日18:00 お食事開始



◆フルコースディナー

(お一人様) 10,000円

◆フルコースディナー ワイン付き

(お一人様) 12,000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