

from the good Earth

よいちだより「良い地より」

vol. 32
2020.08

混乱の夏、そして静かに考える夏

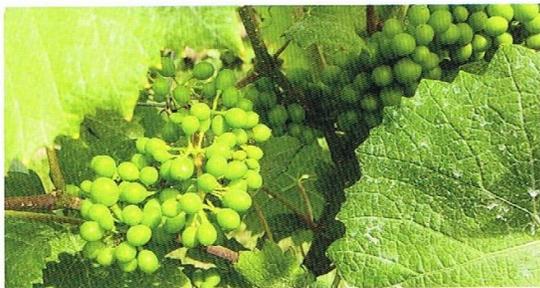
誰も予想しなかった大きな混乱期に突入して半歳以上です。起きたのも突然なら、今後どのように推移するのかも不明です。現在まさに進行中で、出口も全く見えません。地球上でも恐らく一番高度に集積し運営されている社会と思えた我が国でさえ、政治と経済は言うに及ばず、医療や社会の安定性、人々の活動の平常化に向けた、回復のための確たる処方箋は見付かっていない状態です。連日テレビや新聞で報道される事柄も、着地点の見えない観測情報が多く、疑心暗鬼は募るばかりで大きな旅行や移動もままなりません。

しかし殆んどありとあらゆる分野で近い将来の確定像が見通せない現況の中でも、きつこうなるだろうと思われることは幾つかあります。「人」「物」「お金」「情報」の流れがグローバル化したのが現代代として、果してこの4つの要素の流れはこれからどう変化するのでしょうか。「情報」は更に多様化・精緻化して行くことでしょうか。「人」「物」の移動は大きく変化しそうです、と言うより全く変わるかも知れません。「お金」も他の3要素の動きに追いつながら流れを変えるのでしょうか。

ヨーロッパ的景観がここに

8月12日夜11時放映のWBS(テレビ東京の経済ニュース)でH.I.S.社の澤田会長が非常に示唆に富む発言をしていました。国内ではJTBに次ぐ旅行代理業の重鎮たる人物です。

放映されたのは、澤田会長が会議室で「ドイツ観光担当部長」の肩書きの部下に次のように号令していたシーンでした。「(アジアからの)インバウンドも(日本人の欧米アジアへの)アウトバウンドも難しい局面に入ってしまった。これからは日本人の日本国内への旅行をサポートすることに重きを置きます。その時必要なのは『ヨーロッパ的景観』を国内で探し出すことです。」かつてドイツで薫陶を受けた澤田氏の脳裏



には、きつとドイツをはじめ中部ヨーロッパの落ち着いた景色があったに違いありません。

ああ、またコロナの余波の話かいな、と半分眠った脳で聴いていた私ですが、あれ、でも今日の昼間、似た話を複数回聴いたなあ、と思い出しました。丁度お盆で多くいらしたお客様方がレストランでの食事後に次々と庭の木陰にあるテーブルに移り、庭やぶどう畑、遠くの山並みを眺めて、同じ感想をおっしゃっていたからです。「ホームページを見て初めて来たけれど、日本の景色じゃないみたい」とか、「友人から勧められてこのワイナリーの会員になり、今回初めて名古屋から来ました。思っていた通り、ここはナパですね」とか。

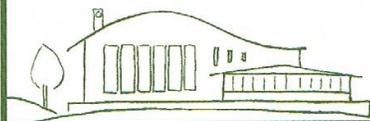
この春先から、いえもっとさかのぼって、この地を得た8年前から庭やぶどう畑も丹精して来た甲斐がありました。加えて、3つの候補地からこの土地を選ぶとき、妻が「けっしてビニールハウスが眼に入らない景色の所」を条件とした結果が現れたなあ、という感慨です。ヨーロッパの農村にはビニールハウスが殆んど無いのです。土や植物をいじるのは私共の本業ですが、ランドスケープ(景観)デザインにもっと磨きをかけておくべく汗するのは本望とでも申しましょうか。

今秋仕込みのワインは

一年半前の新ワイン法施行後、国内のワイン作りの現場は混乱を極めております。幾つかのワインメーカーは表ラベルに堂々と「輸入原料使用」と書いたり、多くの会社が食用ぶどうや山ぶどう交配品種といった、エレガントとは程遠い味わいのワイン作りをしたりしています。しかもその直後に無関税の割安本物ワインが欧州やオーストラリアから入って来て、市場は荒れています。

誠実にひとつひとつ積み上げてワイン作りをして参りましたOcciGabiのワインは、コロナ禍の中も会員の皆様に強く支えられて、古い順(つまりおいしい順)に出荷されております。本当にありがとうございます。

現在忙中の間には英国の化学者デイヴィッド・バードの書いた「ワイン学入門」を読んでいます。ワイン通を気取らない謙虚な語り口でこれがとても面白いのです。「良いぶどうからダメなワインを造ることは簡単だが、ダメなぶどうから良いワインは造れない」という私自身もワイン作り人生で何度も聞かされた記述が出て来ます。結論として、「ワイン作りはぶどう作りそのもの」ということです。ついでに私も極く正直に申しますが、現在余市のこの地で栽培しているぶどうからは、自画自賛ながらとても良いワインが出来ています。よく寝かせれば、より良くなる可能性を持ったワインとも言えます。更に正直な言を加えますと、このワインの出来の90%は





新株主募集のお知らせ

この地の気候と土壌に由来しています。決して私の技術もスタッフの熱意も理由の筆頭には来ません。私共は、より丁寧に育てて作っているだけです。とは言えやっぱりプライドもありますので、残りの10%の部分も決して中途半端なものではない、と申しておきますが。

今夏、北海道は又しても初めて経験する夏気候。昼夜の気温差が明確に大きく感じられます。ワインぶどうにとってはとても良い傾向です。8月中旬に強い風が吹いて、ぶどうの生け垣の修復には手間取りましたものの、雨の降り様といい、日の照り様といい概ね良好で、秋の収穫が楽しみです。夏の外出自粛の憂さを晴らしに収穫にお出掛け下さい。お待ちしております。

落 希一郎



昨年11月号の会報で皆様に増資株出資のお誘いをいたしました。その時の株式は一口100万円のもので10数名の皆様から申し出がありましたものの、その後のコロナ禍で手続きが中断されたままでした。

それで先日役員会で決定して此の度改めて増資を募ることとしました。今回は一口50万円として多くの会員様に株式を持って頂こうと考えております。

この谷間の4~5万坪が近い将来ヨーロッパ的な空間として完成し、会員の皆様が集う空間となるのでしたら、会員の皆様にも呼びかけて幾分かの株式をお持ち頂いた方が良いという判断です。以下の要領で行いますのでご検討の上、お問い合わせ下さい。

記

農地所有適格法人 株式会社 OcciGabi の増資要項

現在の発行株式	2億3950万円
株式の種類	議決権のない配当優先株
株式の価格	一口50万円(何口でも可)
募集株式総額	9000万円
振込期限	2020年9月末日

ご希望の方は電話、Faxまたはメールにてご一報下さい。折り返し詳しい案内書(ワイン割引販売や黒ラベル2本プレゼントの株主特典の説明等)をお送りします。

INFORMATION ~ イベントのお知らせ ~

お申し込み・お問い合わせは OcciGabi Winery まで

ぶどう収穫体験

9月26日(土) ~ 10月25日(日) 毎週土・日 / 午前9時から

今年も会員様の収穫体験を行います。平日も随時行うつもりです。会社のレクリエーションや趣味の会でのご参加もOKです。

予約制

- ご予約制となります。お電話、Faxまたはメールにてご予約をお願いします。ご予約の際は期日、ご人数、代表者の携帯番号をお知らせ願います。
- 午前9時ショップに集合し説明の後に収穫を開始します。途中、飲み物休憩をはさみ、正午頃に終了。その後、昼食をご用意します。昼食後に随時解散となります。(休憩時の飲み物や昼食はご用意いたします)
- 同伴者もお連れ頂けますが、ご参加は中学生以上とさせていただきます。
- 雨天中止。中止の際は前日ご連絡をいたします。
- 服装は軽装にスニーカーで帽子、軍手、タオル、事務用ハサミを各自持参ください。

ワイン会のお知らせ

at KIRORO RESORT 9月5日(土) 20日(日) 10月10日(土) 24日(土)

予約制

昨年大好評だったキロロリゾートでのワイン会を9月・10月にも開催！詳細は同封いたしましたチラシにてご確認ください。皆様のご参加をお待ちしております。
洋食と和食のトップシェフが極上の秋の旬素材を使用し、さらに私共の希少ワイン5種とともに、絶妙なマリアージュを実現させます！また、お得な宿泊プランもございます！

詳細は
同封のチラシを
ご確認ください

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