



アメリカ ナパ 2013

ナパ・ヴァレーのワイナリー4 軒を見学

2013年10月08日 08時44分56秒 | [Weblog](#)

訪問先 1: Groth Winery グロス・ワイナリー

セントヘレナ・ハイウェイ(ナパの中央通り)のオーパス・ワンの手前の道を右に入って、5分ほど走ったところ。元、キリンさんが以前所有していたレイモンドのさらに奥。中規模のワイナリーで、ワインの評価は高い。「グロス」はドイツ系創業者の名前。



ブドウの搾汁機は DIEMME (ディエメ)。10年近く使っているそうだが、「ほとんど修理しない、丈夫だ」、とのこと。白はホール・クラスター(房のまま)で大型の2連ホッパーから投入。Wドタイプなので均一に投入できる。ホッパーはスイングする構造。



ブドウはこのプラスチックコンテナを使って、フォークリフトでホッパーに投入。赤は、醗酵後のものを、やはりこのコンテナで投入する。



選果コンベア。赤は、除梗の前にクラスター(房)で選果。除梗機投入口の高さに合わせるため、選果コンベアが高い位置になる。移動式。



訪問先 2: Chappellet Winery チャペレット・ワイナリー

住所上はセントヘレナ(ナパ・ヴァレーの中心の街)だが、市街地からは遠く、マウンテンロードを 15 分ほど走った東の山の中にある。進入路にはサインを出していない。「場所は積極的に公開しない」がポリシーだそう。醸造棟は三角錐ピラミッド型(ロゴになっている)の巨大な木造建築。チャペレット、あるいはシャペレはフランス系の創業者の名前。



やはり、DIEMME(ディエメ)が 2 台。奥(左)は 3 週間前に入ったばかりの 2013 年モデル。

ナパでは本当にディエメ(当社が日本代理店です！)が多い。土地に段差をつけて、上の土地からブドウを投入できる設計。



ちょうど、カベルネを選果、除梗の最中。ブドウはやはりプラスチックコンテナでハンドリング。コンベアを使ってクラスターの状態で 2 人が選果。主に、葉や大きな痛み部分をとる。そして、下に落として、、、



ペレンクの除梗機に投入。昨年導入したそうで、ワインメーカーいわく、「除梗機」ではなく「メカニカル選果」に近いとのこと。十分きれいに選果できているように見えた。



日本でお目にかかる事はほとんどない、グロスとチャペレットのワイン。ワイナリーで買って、標準的な赤で1本50ドル程度。真ん中の立派なコルクは、グロスのレゼルブ用(1本1万5,000円~2万円)で、コルク1個の値段が2ドル(!)だそう。一方、グロスでは白ワインの20~50ドルの製品に合成コルク「ノマコルク」を使用。スクリューキャップについて尋ねると、両方のワインメーカーとも「まったく採用するつもりがない」とのことでした。(なお、奥は、TY KUのサケ(日本酒)。サンフランシスコ市内の高級スーパー、Whole Foodsで見つけたもの。300mlで18ドル。)

訪問先 3: Robert Mondavi ロバート・モンダヴィ

ナパ観光(ワインツーリズム)の定番、モンダヴィ。今まで気付かなかったが、ブドウの木の下にホースがある。散水用で、水をまかないとブドウが育成できない土地が多いそう。



醸造棟の中はオークバット(木製タンク)が整然と並ぶ。10年以上前に来たときは、こんなに立派ではなかった。上部マンホールの扇風機は内部の乾燥用。ナパのような乾燥した地域でも、こうしないと雑菌リスクがあるそう。オークバットの上のレベルのプラットフォーム上で除梗破碎機が自由に動くようになっていて、グラビティでタンク内に落とす。ドライアイスを使用するといっていました。



訪問先 4: Opus One オーパス・ワン

超高級で知られる。見学者は中国からの観光客がとて多かった。(ボルドーのシャトー・マルゴーにいったときも、中国の人たちばかりだったのを思い出します。) 試飲は有料で、1杯 40 ドル、二人で 80 ドル也。アポイントなしでは見せないのだけれど、サケのグループだといったら、地下の樽貯蔵庫だけ見せてくれました。ボルドーと同じで、卵白でオリ下げをします。



オーパス・ワン屋上でワインを飲む、の図。抜けるような青空。国旗の端が見えていますが、アメリカとフランスの国旗です。(米モンダヴィと仏ロートシルトのJVなので。) ブランド価値というのは、ワイン品質やパッケージングだけでなく、建物や風景までも含めたマーケティングの産物であるのだなあ、、、などと思いながら、1杯 40 ドルを賞味いたしました。



代表取締役
喜多常夫