



カナダ ナイアガラ・オン・ザ・レイク、2017

古くからの取引先、Zahm & Nagel 社(ビールや炭酸飲料のガスボリュームやヘッドスペースエアを測定する器具を製造する会社)は、アメリカのNY州バッファローにある。Z&N 社を訪問した機会に、国境を渡ってすぐ、車で1時間ほどのカナダ・オンタリオ州の「ナイアガラ・オン・ザ・レイク」にあるワイナリーを2軒見学した。

カナダのワインは国内消費中心で輸出は少なく、日本ではあまりピンと来ないかもしれないが、国内に500以上のワイナリーがある。2大産地はオンタリオ州とBC州。中でもカナダ最大の産地が、今回のオンタリオ州「ナイアガラ・オン・ザ・レイク」。小さな地域に100軒ほどのワイナリーが集積している。緯度はブルゴーニュと同じくらい。

Château des Charmes (シャトー・シャルムス)

フランス人オーナーが1978年にはじめたワイナリー。建物や前庭も、近代的ではあるが、シャトーの名にたがわず綺麗に整えられている。畑は4箇所、100ヘクタール以上、品種はピノワール、シャルドネ、リースリング、メルロ、カベルネソービニオンなど。



地下の樽貯蔵庫で、樽を洗浄中の場面。安全ルールが厳しくて作業中の場所には入れない。プレスも作業中との事で見せてもらえなかった。



奥の扉の右手をよく見ると、、当社が販売している(仏)エノコンセプト社のジロパレットのコントローラー。機械本体の写真は撮れなかったが、スパークリング製品は伸びているそう。



大型のオークバットも整然と並ぶ。



壺詰めラインの部屋。左からリンサーはペリエール、フィルターやコルクカーはベルトラツソなど。驚いたことに、壺詰め工場長さんは日本人（左端の方）。ナイアガラのカナダ側の地域には、多くの日本人・日系人が住んでいるようだ。



カナダでもスクリーキャップが増えているようだが、高級品は天然コルク栓を使用。



訪問したのは11月3日。晩秋にもかかわらず、未だ収穫が続いていた。これは醸造所の目の前のヴィンヤード。土壌は相当な粘土質。



明日収穫する列、5列の前に黄色の収穫コンテナが並べてある。こんなやり方は珍しい。おのずと丁寧になるだろうし、箱がいっぱいになることもなく、ブドウが傷つきにくだろう。



見学と試飲をアテンドしてくれたのも日本人女性。トロントやナイアガラ滝に近い場所柄、日本人観光客も多いそうだ。クロネコヤマトで、日本まで配送もしてくれる。



カナダは飲酒についての規制が厳しい国。酒類の販売は基本的に公営の酒販店で、オンタリオ州の場合は LCBO (Liquor Control Board of Ontario、オンタリオ酒類管理委員会、というイカメシイ名前) の店で買うことになる。屋外での飲酒は禁止なので、ピクニックに行って BBQ はしても、ワインやビールは飲めない、という。醸造所の試飲にも規制があるそうで、4種類まで、かつ、一杯量も基準があるそうだ。

カナダといえばやはりアイスワイン。12月から1・2月頃まで、気温がマイナス10度以下になったときに収穫するそうで、本場ドイツよりも安定してマイナス10度以下になるのが強みだそうだ。試飲可能な4つのうち、3つはアイスワイン(写真、Vidal、リースリング、カベルネ)をお願いした。どれもとても甘く美味しく、貴重なワインであるのがうなずける。高価なものは中国人観光客によく売れるそう。(ナイアガラに中国人経営のカジノがあって、中国人ツーリストが多い。)



Jackson Triggs (ジャクソン・トリグス)

もう一軒は、予約無しで立ち寄ったワイナリー。ちょうど午後のツアーが始まるということで、参加した。1993年にジャクソンさんとトリグスさんが設立。複数の畑があるが、ナイアガラには4.5ヘクタール。主な品種はピノノワール、シャルドネ、リースリング。ご覧のように、醸造所の建築がとても凝っている。



テースティングは見学最後の、というのが普通だが、ここは変わっていて、まずグラス1杯のワインを持たされて、見学に出る。まず、醸造所南側のブドウ畑。



畑の説明を聞いた後、建物側面のスロープに沿って醸造所最上階に上がる。これはスロープから見たブドウ畑。ナイアガラ半島(オンタリオ湖とエリー湖の間)は起伏が少ない。見学コースに3箇所のワインポイントがあって、都合4種4杯を飲みながら見学する。



醸造所の下を見ると、ブドウの受け入れ設備。オーストラリアを髣髴させる、自動・大量処理対応型。



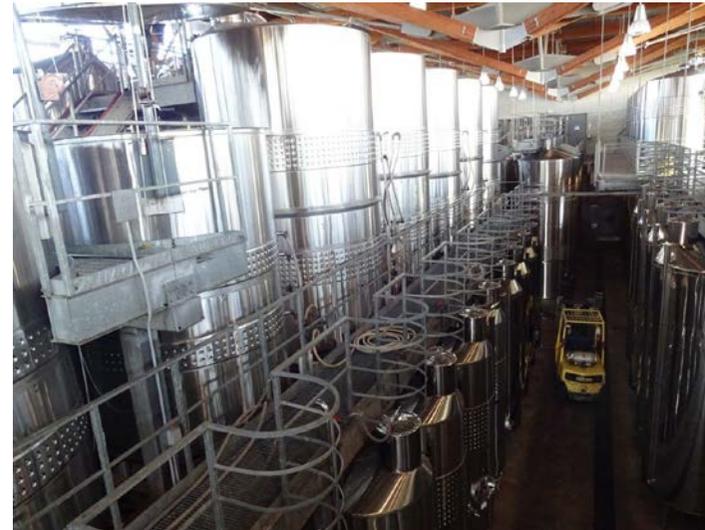
しかし、その横にはちゃんと選果台が備わっている。前半はステンレスのバイブレーション、後半は白いベルトコンベア。エレベータの先は建物内部だが、見えなかった。



醸造所の内部は、まずロータリーファーマンター4基。これもオーストラリア式。



タンクはこんな風にぎっしり並ぶ。クローズドタンクはヘッドスペースを減らすために煙突状の出っ張りのあるタイプ。水平方向だけでなく、上下方向にも無駄な隙間なく並べられる。タンクなどの設備配置と建物設計がインテグレートされているのが分かる。



作業の様子。柱無しで屋根を支える建物の構造も分かる。構造部材に集積木材を使用した変形トラス構造。



これはタンクに向かう配管の一つ、「Low Pressure Nitrogen 低圧窒素」とある。酸化防止にタンクのヘッドスペースなどに使用。窒素利用はごく一般的。



ここでもスパークリングを造っている。これは、ネックフリーザー、デゴルジュマン・ドザージュ、シャンパンコルク・ワイヤリング、びんドライヤーの定番スパークリングライン。ヴァランタンの機器。



最後にワインのお菓子。アイスワインチョコレート。売店でワイン以上に売れている？



(喜多常夫)