

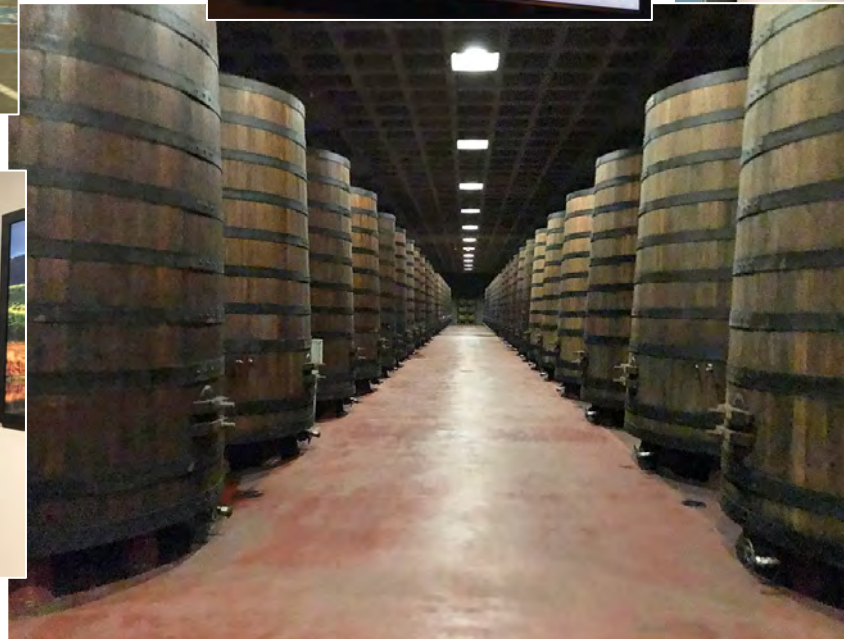
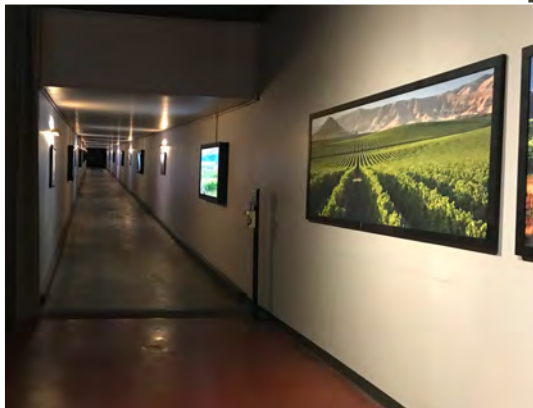
Winery watching in CA, USA 2024



2024年9月に、バーボン樽の仕事でケンタッキーに出張。帰りにCA州に立ち寄り、ナパでいくつかのワイナリーを見学したほか、以前から見てみたかった世界一のワイン会社・ガロも、つてを頼って見せてもらった。26年春まで忙しくて、その時の記録写真は資料化していなかったが、2026年8月になって、記憶を頼りにこの資料にまとめた。ずいぶん年月が経ったので、コメント・キャプションは少ない。

E&J Gallo ガロ

ガロの2025年のワイン生産量は490万ヘクトリットル（業界誌推定）で世界1位。日本全体のワイン消費量が350万ヘクトリットルなので、1社でそれより多い。2位のThe Wine Groupの2倍以上の生産量。ツーリスト向けの見学は設定していないが、ガロの関連会社の「G3」社の知己（当社もG3も、ノマコルクやDIEMMEを販売）を頼って、見学させてもらった。所在は、SFからレンタカーで2時間ほど西にあるモデストという街。ナパからも2時間くらい離れていて、ブドウ産地では全くない。巨大な本社オフィスと歴史展示スペースを見た後、クルマでワイナリーに移動。その地下には、ご覧のような大型の木製ヴァットが、中央通路の左右に碁盤の目状に数百基並ぶ。（写真では通路左右各1列しか見えないが、面上に数えきれない数がある。）その規模に圧倒される。一方、搾汁機や醗酵設備は特になし。ワインになった状態で搬入されてくるのだろう。原則、ツーリストを受けないのうなずける。



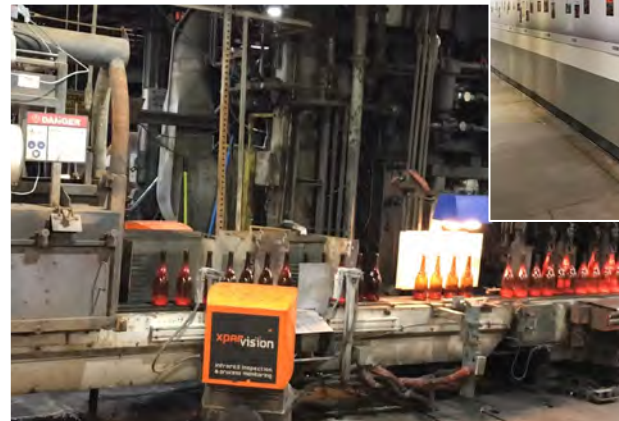
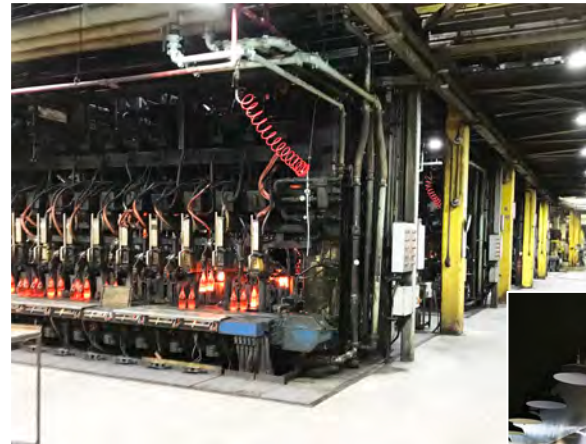


E&J Gallo ガロ

その後、敷地内をクルマで案内してもらう。無数に並ぶ巨大屋外タンクに、再度驚く。地下の木製ヴァットの比ではない。日本の消費量以上を生産する、というの
もうなずける。石油コンビナートと見まごう規模。ただ、石油と違ってワインは燃えないので、タンクはごく密集しているので土地効率はいい。工場内に鉄道の引き
込み線があるのが印象的だった。私が訪れた中で、鉄道引き込み線を現役で使う酒造企業は、アメリカのガロと、アイルランドのギネスビールの2か所のみ。(ケン
タッキーのジムビームにも線路があったが、今は使っていないようだった。)

同じ敷地内に、傘下のガラスびん製造会社「Gallo Glass」社や、キャップ製造部門を含む資材・設備販売会社「G3」社があり、両方とも見学させてもらった。
ガラスびん工場（写真撮影可）は日本大手と同じ規模の生産ライン。キャップ工場（写真不可）では30x60などメタルキャップを生産するほか、DIAM（マイ
クロアグロ・コルク栓）の印刷も行っている。Gallo Glass社とG3社は、ガロ以外向けの販売が多く、業界では有名・有力な大企業である。（かつて、日本の大
手ビール会社もガラスびん工場や王冠工場を持った時代があった。しかし、日本では自社用のびん・王冠を製造していて、量が減って撤退、他社に売却）

なお、2026年2月に、「キリンは傘下のバーボン、フォアローゼスをガロに売却」という報道があった。アメリカではワイン産業も相当な不況局面なのだが、ファミリ
カンパニーであるガロとしては「中長期的な視野」での買収、あるいは、「逆張りの」買収なのだろう。



以下の4つのワイナリーは樽のタランソーのエージェントとの同行訪問。樽についての観察が多い。

Winery watching in CA, USA 2024



Pride Mountain プライドマウンテン

セントヘレナから山の方に上がっていった場所。ナパとソノマの境界線上にあるワイナリー。境界線の表示タイルがヴィンヤードのゲートから敷地内を通して、貯蔵用トンネルにつながっている。トンネルは中央に一本、それから左右に枝分かれして何本か。相当な距離。炭酸ガスがたまらないよう、なだらかな勾配がある（出口が低い）。樽はタランソーを多用。板厚22mmと27mm、新樽と古樽、225Lと500Lなど、様々な樽を試している。試飲させてもらって、同じヴィンテージでも確かの相当違う。



Winery watching in CA, USA 2024



Farella フェレラ

ナパの南東方向にあり、西側に広がる斜面をヴィンヤードにする。ヴィンヤードの眺めは素晴らしい。Robert Mondavi の弁護士のFrank Farrera が設立。ごく小規模なワイナリーで、ワインメーカー1人で運営。樽はタランソー（とカントン）のみ。ボトルのラベルはちょっと日本風。





Matthiasson マサイアソン

ナパの西側に位置するワイナリー、メインストリートからも近いのでアクセスが良く、ツーリストも多数いた。フードルやアンフォラを使う。

マサイアソンさんはコンサルタントもやっていて、ちょうど日本の北海道に行くところだ、と言っていた。「ナパではどのくらいのワイナリーがオークチップを使ってる？」の質問に対して「ナパでオークチップを使うところなんかないよ」との回答。ただ、実際にはナパでは相当量使われている（と思う）。

日本の雑誌の記事は、『鯛と奈良漬の昆布巻』とスパイシーな『リッジ』。「鋏」をシンボルマークにしている、ラベルをよく見るとどのラベルも「鋏」のイラストが入っている。



Winery watching in CA, USA 2024



Ridge Vinyard リッジヴィンヤード

ソノマの有名ワイナリー。写真のように樽を高く積み上げているのが名物、ラッキングやトッピングは命綱を付けてアクロバティックな作業を行っている。目の前に広がる畑の向こうは太平洋。ブドウの仕立て方は独特。アメリカンオーク樽にこだわっている。「昔はRed Wood（セコイア）製の樽を使っていた」と。昔から評価が高いブランド。「パリの審判」（1976年）で、赤ワイン1位はスタッグスリープ、5位がリッジだった。（2〜4位はフレンチワイン）。



Coppola Winery, Sonoma コッポラワイナリー

最後にソノマのコッポラワイナリーにも立ち寄ったが、こちらは観光施設的で、醸造所は見学せず。記憶に残っているのは自動車のタッカーの展示。写真はネットから。なお、ナパのニーム・コッポラは、イングルムックになっている。

