

ワイン王国

The Wine Kingdom

2024 July No.141

日本の「ワインバレー」探求

長野、山形、北海道空知、新潟



ハレの日に
訪れたいレストラン
「日本橋たかせ」

初夏の泡

- フランス シャンパーニュ
- イタリア フランチャコルタ
- スペイン カバ

新潟角田浜の「新潟ワインコースト」には、「カーブドッチワイナリー」「フェルミエ」「ドメヌ・ショオ」「カンティナー・ジョオセット」「ルサンクワイナリー」の五つのワイナリーが集まる。今回、個性溢れる4生産者が集い、新潟ワインコーストが形成されるまでの道のり、今後の展望について語ってもらった。



「カーブドッチワイナリー」取締役兼ワイン部長
掛川史人氏
Fumito KAKEGAWA

1980年神奈川県生まれ。高校卒業後渡仏し、ワイン造りを学びながら4年間を過ごす。帰国後に「カーブドッチ」へ入社。2006年より醸造責任者、10年より取締役を務める



「フェルミエ」CEO兼栽培・醸造責任者
本多 孝氏
Takashi HONDA

1967年新潟県生まれ。大手証券会社を退職後、ワイナリー経営塾1期生としてワイン造りを学び、2006年に「フェルミエ」をオープン。幼少期より慣れ親しんだ土地で、砂と海のテロワールを表現する



「ルサンクワイナリー」代表兼醸造家
阿部隆史氏
Hideo KOBAYASHI

前職はITサービス関係。「社会貢献がしたい」という思いを胸に、2014年よりカーブドッチワイナリーのワイン経営塾で研修を受け、15年に「ルサンクワイナリー」をオープンした



「ドメヌ・ショオ」代表兼醸造家
小林英雄氏
Hideo KOBAYASHI

両親の仕事の関係で2歳からドバイで育つ。大学院では微生物学を専門に博士号を取得。コンサルティング会社を退職後、2008年よりワイナリー経営塾で研修を積み、11年に「ドメヌ・ショオ」をオープン

©カーブドッチワイナリー



宿泊施設やレストラン、ショップを併設するカーブドッチワイナリーを中心に、新潟ワインコーストには計五つの個性豊かなワイナリーが集まる

「砂のテロワール」から生まれるワインの味わいと可能性

ロジケットの発展は、カーブドッチなくしてはあり得なかった。1992年に、この砂のテロワールに国際品種を植えてワイン造りを始めた。それがこの新潟ワイナリー・コーストの礎です。それから30年以上が経った今、ブドウ樹は齢を重ね、ワイナリーとしての経験を着実に積みながら他の事業も手掛けている。先見の明がある第一世代のハイオオ氏が正しい選択をして切り拓いてくれたからこそ、われわれ第二世代がこうして次の一歩を進められるのです。

——新潟ワインコーストのテロワールとワインの特徴は？品種ではアルパリーニョの印象が強いですか、ほかに好きな品種、気になる品種はありますか？

阿部 私はいまもアルパリーニョのワインが好きで、この仕事に進んだ当初はアルパリーニョ・ワインでした。自社畑でピノワールを栽培していますが、砂の土壌が肥沃ではなく、新潟の気候との相性もあって、採れる量は少ない。でも、味が凝縮していてお客さまから好評なので、自社のアイデンティティーとしてこの品種の品質を高めていきたい。それと新潟生まれのマスクット・ペリーニャにもチャレンジしてみたいと思っています。

本多 砂の土壌でブドウを育ててワイン造るのは、和食の料理人がだしをとるようなもの。テロワールとブドウを信じてシンプルに造れば、ミネラル感あふれる土地

掛川 テロワールの特徴は、どんな品種からでも香りが華やかなワインが生まれること。そしてほぼ全ての品種、特に白ワインは、味がけがサラツとしていて良くも悪くも「抜け感」があります。その特徴を踏まえたいろいろいう栽培・醸造をするので個性が出る。今、メンシアというスペインの黒ブドウ品種が気に入っています。華やかで厚みがあり、この気候に親和性があるのではないかと。

小林 香りが華やかというの共通認識としてありますね。ただ、砂のテロワールは水はけがよく栄養分が多くないので、取量はあまり期待できません。そんな中、シラーは栄養分の少ない土地でも力強く育つし、早く乾燥していてもそここの量が収穫できるので、個人的にはシラーに期待しています。

阿部 私はもともとアルパリーニョのワインが好きで、この仕事に進んだ当初はアルパリーニョ・ワインでした。自社畑でピノワールを栽培していますが、砂の土壌が肥沃ではなく、新潟の気候との相性もあって、採れる量は少ない。でも、味が凝縮していてお客さまから好評なので、自社のアイデンティティーとしてこの品種の品質を高めていきたい。それと新潟生まれのマスクット・ペリーニャにもチャレンジしてみたいと思っています。

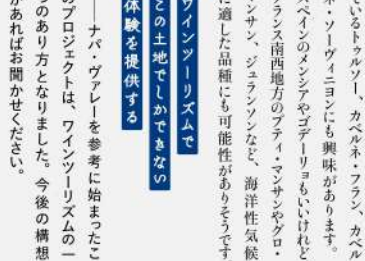
海があり、酒を愛する人がいる 新潟という場所の魅力

皆さん、なぜ新潟に？

阿部 候補としていくつかの地域を考えたんですが、ワイナリーを立ち上げるにはカーブドッチの経営塾のプログラムを受けるのが最も早い道だと考え、14年に受講しました。それに、日本酒の産地である新潟は酒文化が根付いている。そんな土地ならワイナリーも受け入れやすいのでは、と。また、海が近いのも選んだ理由の一つです。

本多 本日の参加者の中で私が唯一、地

©ルサンクワイナリー



醸造所の案内など、見学を受け入れているワイナリーもある

を表現したワインができるはずで。料理のトレンドが変わるように、これからは砂のワインの時代が来るかもしれませんね。

品種としては、やはりアルパリーニョが海と砂の特徴を素直に出してくれていると思うので、新潟は「ゴシとカリで日本酒」のみならず「アルパリーニョでワイン」となるように道を作りたい。また、赤の品種も面白く、ジュラ地方で栽培されたネ・ソーヴィニオンにも興味があります。

スペインのメンシアやゴデリョもいけれど、フランス南西地方のプティ・マンサンやクロ・マンサン、ジュラソンなど、海洋性気候に適した品種にも可能性がありそうです。

この土地でしかできないの 体験を提供する

ナバ・ヴァレを参考に始まったこのプロジェクトは、ワインツーリズムの一つのあり方となりました。今後の構想があればお聞かせください。

小林 ワイナリーからワイナリーへと移動するルートに飲食店やジャオ施設などがあれば、ツーリズムとしても充実していくと思います。個人的には、自分が好きなのでボルダリングジムがあればいいなと(笑)。ワイナリーを巡る行程全てを楽しんでもらいたいですね。

阿部 身近な話では、オレンジワインを新たに造つたし、ワインのバリエーションも増やしたいと思っています。それはお客さまの満足のためであり、ワイナリーとしての価値を高めて新潟ワインコーストを盛り上げたいという気持ちもある。イベントや販売なども手掛けて新潟全体への発展にも貢献したいです。

本多 観光は今後日本にとって重要な産業。食と観光、そして酒も含めて新潟にはまだまだ可能性がある。ワインでいえば、海や砂のテロワールの個性を突き詰めて、飲んだ人が楽しくなるようなブドウワインを造ってみたいですね。

掛川 まずは美味しいワイン、きちんとこの土地の味がするワインをもっとたくさん造りたい。観光については新しい宿泊施設の計画もあります。どちらかというソフト面での充実を考える時期が来ていると思います。ワイナリーやワイナリートリートなどのコンセプトを深掘りして、訪れる方たちに最高のワイナリー体験を提供したいし、そのポイントには十分にありと思っています。新潟ツーリズムの先駆けとしても、新潟はさらに進化していきます！



新潟県西蒲区区角、角田浜に垣根式栽培のブドウ畑が広がる。奥に見えるのは標高480メートルの角田山