

ワインで旅する新潟・庄内

トランヴェール

Train Vert

FREE



EN
CS
CT

Train Vert QR

10

October
2019

楽しいワインに
出会う旅

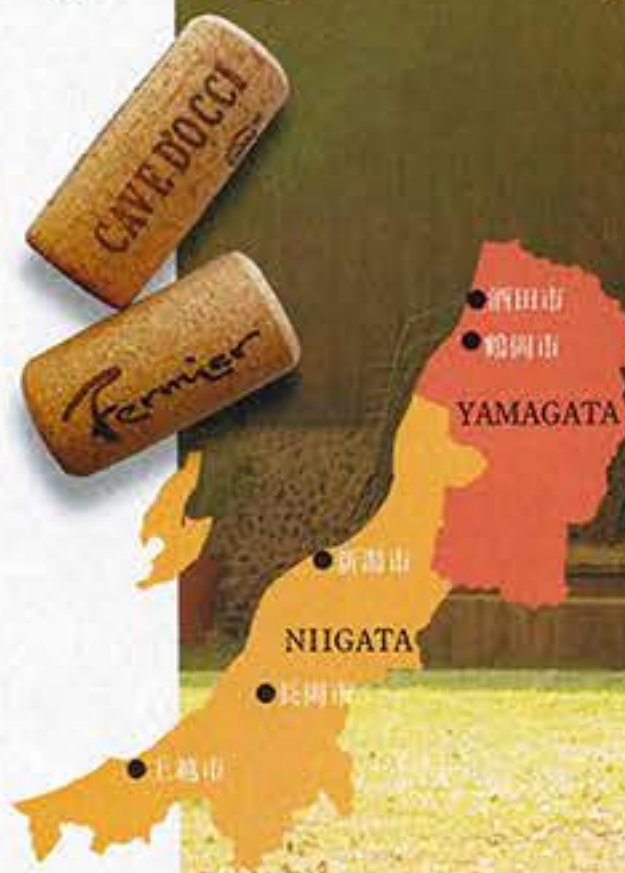
ご自由にお持ち帰りいただけます



ワインで旅する



新潟・庄内



いま、日本のワインが熱い。日本各地で良質なワインが誕生し、海外からの評価も年々上がっている。国産ワインが日々の食卓に上ることも珍しくなくなった。そんな中、新潟・庄内には、歴史あるワイナリーがあり、気鋭の醸造家も集うワイン産地として注目されている。日本海と雄大な山々に囲まれた風土を生かし、土地に合ったぶどうを育て、独自の手法で生み出されるこだわりのワイン。訪れなければ出会えない味わいを求めて、ワインを楽しむ旅へ。

取材・文/西上原三千代 P.15、藤本文子 P.18、25 撮影/「SUKAO」P.6、15、徳山善行 P.18、25

ぶどう畑に囲まれた、カーブドッチワイナリーのガーデンにて。ウエディングやコンサートなどの会食が行われることも。

海辺にあるワイナリー

「おおっ！ 畑が砂地ですね」
ぶどう畑にしゃがんで、小久保さんは驚きの声を上げた。

「ここは元々砂丘で、地下30メートルほどまで砂です。畑に雑草を生やしているのは保湿のためなんですよ」

教えてくれたのは掛川史人さん。新潟市にある「カーブドッチワイナリー」の醸造責任者だ。ワイン造りは内陸のイメージが強いが、ここは海岸から約1キロ。海辺に5つのワイナリーが集まり、総じて「新潟ワインコースト」と呼ばれている。中でも、1992年、最初に創設されたのがカーブドッチである。

「この環境って、どうワインに影響するんですか？」

小久保さんが尋ねると、「まさに砂のように軽く、香りは華やか、味わいはやわらかになりますね」と掛川さん。料理にもワインにも軽さが求められる時流の中で、この環境は貴重だと言う。彼はぶどう栽培向きとはいえないこの地でもよく育ち、土地の個性が現れる品種を見つけ出した。スペイン北西部の大西洋沿いを主産地とする白ワイン品種「アルバ

リーニョ」だ。

カーブドッチではアルバリーニョを代名詞としつつ、欧州のワイン用品種を中心に、生用品種も使って、40種類ほどのワインを造っている。

この日、醸造場ではテラウェアが機械にかけられていた。ぶどうの軸を除いて実を砕き、果汁を搾る。いい香りがしますね。白ワインは果汁だけ、赤は果皮も一緒に発酵させるのが基本。白でも果汁にしぼらく皮を漬けておいたり、皮ごと発酵させるやり方もあります」と小久保さんが教えてくれた。

掛川さんの計らいで搾りたての果汁を試飲。そのフレッシュな味わいに、「早くワインが飲みたい！」と小久保さんのポルテージが一段上がったようだ。樽熟成室では、樽の種類が多彩さに驚かされた。掛川さんいわく、樽は「ワインに確かな個性を与える魔法の容器」。新たな味わいを追求すべく、いろいろなメーカーのものを試しているのだとか。

「パニラっぽい、スパイシーな感じなど、樽が付加する味はいろいろありますが、最初は難しく考えず、そういうものかと思っておくくらいで十分です」と小久保さん。



庶民派ソムリエ 海と山の ワイナリーに行く

ワインを造る土地の気候風土をはじめ、

ぶどうを取り巻く環境すべてを表す言葉「テロワール」。

味わいの中にテロワールを感じ取ることができれば、ワインの楽しみは何倍にも広がるはず。

そう豪語するのは、ソムリエの小久保尊さん。

親しみやすいワイン解説を得意とし、自らを庶民派ソムリエと呼ぶ。

新潟と庄内の豊かな「テロワール」を体感すべく、

海辺と山麓のワイナリーへ、小久保さんと旅に出た。

小久保尊(こくぼ・たける) 1983年、千葉県船橋市生まれ。「ワインと肉 COQ DINER」のオーナーソムリエ兼シェフ。ワインぶどうの品種をイラストで擬人化したユニークなワイン解説本「図解ワイナー一年生(2015年)」がベストセラーとなる。ワイン解説の「ハードルの低さ」に定評あり。

- 1.カーブドッチから程近い海岸の一角、断崖絶壁に立つ角田岬灯台は、日本海を一望できる展望スポット。
- 2.続いて、ぶどう畑の土壌を確かめる小久保さん。見ての通り砂！さらさらとした指の隙間から落ちていく。
- 3.醸造場に入ると目の前にはぶどうが詰まった樽の山。果汁を搾る直前まで、しっかりと冷蔵庫で保管される。



