

# Real Wine Guide

リアルな視点と本音で綴る、  
ワインガイド

リアルワインガイド

本体価格 1,714 Yen (税別) 2020 秋 第71号

71<sup>2020</sup>  
autumn

## 日本ワイン

日本各地の新たな優良ワイナリーをご紹介





現在、栽培・醸造責任者を務めるのが菅野義也さん(1990年生まれ)。入社は2018年というから、大抜擢ということになる。菅野さんは大学でブドウ栽培についての研究をしていたが、1年間休学してブルゴーニュへと渡る。ワイン造りに携わったワケではないが、かの地の空気を吸い、景色を見て、ワインと食事を楽しんだ経験から、いつかはワイン造りをしてみたいと思うようになる。大学卒業後は2年間ほど山梨のワイナリーで勤務。その後ミニトマト農園で働くが、やはりワイン造りがしたいと domaine tetta の門を叩く。

今後、大きな方向性は高橋さんやスタッフと話し合いながら決めていくが、実際のワイン造りを仕切るのは菅野さんということになる。基本的にはこれまでの造りを踏襲していくが、やはりワインの味わいは手がける人により変わるもの。今後どのような変化を見せてくれるのか楽しみにしたいと思う。

長い間、新見市にはこのワイナリーだけがポツンとある状態が続いたが、ワイン特区に認定されたこともあって少しずつ新規ワイナリーが増えている。それはいよいよ産地としてのスタートを切ったということで、先駆者としてこのワイナリーが果たす役割も大きくなっていくだろう。色々な意味で変革期を迎えている domaine tetta の次のステージにはどんな景色が広がっているのだろうか。

● **domaine tetta**  
 岡山県新見市哲多町矢戸3136  
<http://tetta.jp>



## カーブドッチ ワイナリー

(新潟県・新潟市)

掛川史人氏



ワイナリーの屋上。ここでのイベントも人気(現在は休業中)。星空を見上げながらのワインは美味しに決まっている。

醸造所はもちろんクリーン。





オーベルジュから望む自社畑。宿泊すればこの景色とともに和める。

## 産地として存在感を増す新潟。 すべてはこのワイナリーから始まった

現在では広大な敷地内に5軒のワイナリーが集まり、いつの頃からか「新潟ワインコースト」とオシャレな名称で呼ばれるようになった新潟県角田浜。その始まりは1992年にカーブドッチワイナリーが誕生したことに遡る。現在ではワイナリーを中心に2棟の宿泊施設(昨年オープンしたオーベルジュは実はラグジュアリーです)、温泉&スパ、レストランなどの様々なショップが併設され、いつ訪ねてもお客さんで賑わっている。また、このほかにも新潟市内や東京都内に複数の飲食店などを出店するなど、多面的な事業展開を行っている。

本誌でカーブドッチのワインを始めて試飲したのは2006年ヴィンテージだったと記憶している。その後、数ヴィンテージを試飲したが品質的に？なものも多く、その後はすっかりご無沙汰していた。しかし2015年頃に数人の方から同時に「カーブドッチ、良くなっていますよ」と耳にして、再度トライしてみると確かに以前とは異なる品質で、それ以降は毎年の訪問が欠かせない。そんなワインの品質をグッと上げた立役者が、掛川史人さん(1980年生まれ)。2003年に入社後、営業、栽培担当を経て、2006年に醸造責任者に抜擢。現在は取締役として会社運営に携わりながらワイン造りも担うという二足のワラジを履き、大車輪の働きをしている。

ところで、醸造責任者について。それを任命されたのは突然のことだった。フランスでワイン造りを学んではいたが、カーブド

ッチで仕込みの経験は一切なし。大いに戸惑ったもののブドウは毎日運ばれてくる。当時は畑の状態も良くなく、そのためブドウの質もイマイチ。また造っている種類も多く、苦労の連続だった。それでも、こうすれば良くなるのでは？と自問自答を繰り返しながらワイン造りに臨み続けた。

転機が訪れたのは2014年。ちょうどその頃、スタッフや飲食店の方など複数の人からワインについて厳しい言葉をかけられた(ちなみに本誌がこの2011年ヴィンテージのワインを辛口評価したのもこの頃)。「今思えばきっとそういう時期だったのでしょう。でもそれがあったからこそ、自分が好きなワインを造ってみよう」と一歩踏み出すことができました。そこで挑戦したのがナチュラルワインのアプローチで造る「動物シリーズ」。

このワインを仕込んだことで、これまで悩んでいたことが色々と腑に落ちた。そして、そこで得たことを他のワイン造りへも落とし込んでいった。このワインの品質がグンと上がったのはこういう事なのだ。

現在、自社畑(約8.6ha)ではアルバリーニョ、シャルドネ、ピノノワール、カベルネ・ソーヴィニオン等々約20種を栽培。この他に新潟、北海道、青森、山形の栽培農家とも契約しており、年間生産本数は約10万本(約35アイテム)。掛川さんが特に可能性を感じているのがアルバリーニョで、2005年から栽培を続けてきた経験が



広大な敷地内には温泉&スパを始めとして様々な施設がある。



開業したばかりのオーベルジュ「ワイナリーステイ トラヴィーニョ」。

ら、砂質土壌には適正品種であると確信した。確かにアルバリーニョからは魅力的なワインが生まれており、肌感覚でも土地との相性の良さを感じる。将来的には自社畑でのメイン品種とすべく増やしていく予定で、それに伴い専用の醸造所を敷地内に建てる計画もある。また新潟だけではなく日本各地での可能性も探りたいと、すでに他県のワイナリーや栽培農家の方と話をしている。なるほど、最近アルバリーニョと耳にする機会が増えたのは、そういうことだったのか。

僕はチャランボランなキャラで通っているのでマジメな話は似合わないですか？とおどけるが、掛川さんの視野の広さや適格な判断力は経営者そのものだ。そしてビジョンをしっかりと持ち、それに向かって着実に歩みを進めている。とはいえそのみに収まるつもりはなく、「ワイン造りは好きなのでこれからも続けます。やはり現場はめっちゃめっちゃ楽しいですから」と意欲満々だ。しかし、そうは言いながらも自分がいなくても支障がないように右腕となるスタッフをきちんと育成している。大局を見ながらも、細かいところにまで目が届く。この絶妙なバランスが掛川さんの魅力でもある。

「飛び跳ねるほど旨い！というワインを造りたいんですけど、最近自分のワインにイマひとつ納得できないんですよ。それは掛川さんが醸造家として次のステップに進んでいる証拠であり、今はその手前の踊り場にいるに過ぎない。だからこそ、いつの日か小躍りするようなワインに出会えることを、心待ちにしています！

●カーブドッチワイナリー  
新潟県新潟市西蒲区角田浜1661  
<http://www.docci.com>



ビックリするほど広い地階セラー。