

後藤由紀子
大野明日香

日本ワインと 手仕事の旅



光文社

風と光を

いっぱい に 浴びた

恵みの大地を味わう旅

マチュリテは、ぶどうの果実が
熟する時期のこと。

夏から秋へと変わる頃に

訪れたのは、新潟の海沿い。

おいしいものでいっぱい

楽しい旅の始まりです。

Maturite

新潟・ワイナリー

CAVE
D'occi

カーブドッチ



カーブドッチのある新潟・

角田浜。角田山麓から日本海へと広がる砂の大地はいま「新潟ワインコースト」と呼ばれています。そして、その中心を担っているのが、1992年に創設されたワイナリー・カーブドッチです。

「ワインというのは原料が一番大切です。だからこそ、この土地で育つぶどうを使ってワインを作りたいんです。モデルにしたのはアメリカの産地ナバ・バレー。観光を取り入れたワイナリーです。実際にこの地に来ていただき、体験して楽しんでいただくことを目標としています」

そう語るのは醸造家の掛川さん。産地化に向けて、手ごたえを感じているのはアルバリーニョという白ワイン用ぶどうの品種です。スペイ

ンを原産とした品種で、砂を感じさせるようなしみ込む飲み口が魅力。砂礫土壌のこの土地の魅力を引き出すようなぶどうです。

「一つの品種が土地に合っているかどうか、結果が出るまでには木を植えてから何年もかかります。せっかく植えてもうまくいかないこともあり、失敗しようが成功しようがコストはかかります。何が起るかわからないんです。すよね、農業ですから。夢を現実にするにはリスクも伴う。ワイナリーを観光地化しているのは、そのリスクを避けるためでもあります。でもね、

そうやっていちど土地に合うぶどうを見つければ、ワインは世界で販売されているものですから、この土地が世界規模のぶどうの産地になる可能

性があるんです」

「儲からない農業に未来はないけれど、儲かる農業には人が集まりさらに発展して、未来が開けていく。そのスペイラルをどういう風に回していくかが課題です。僕らは幸いにもアルバリーニョという品種に出会えました。地域としてのブランディングの入り口に、いま、立っていると考えています」

ワイナリーとショップに加えて、レストランや宿泊施設も備えたカーブドッチは、休みともなるとさまざまな人々ににぎわいます。すべてはこの土地を産地にするため。そしてこの土地で長くワイン作りを続けるため。広がるぶどう畑を愛おしそうに見ながら、若き醸造家は今日も一歩ずつ前へ進んでいきます。

(右) 角田山のふもとに広がるぶどう畑の風景はどことなくヨーロッパのよう
(左) ワイナリー。ガーデンも併設されていて、パーティーなども行われるという。



- 1.併設されている「vinespa」の貸し切りガーデンSPA。ぶどう畑に囲まれたプライベート空間でゆっくりと癒される。
- 2.ぶどうの話をする時の掛川さんの表情はいつも優しい。
- 3.掛川さんの“趣味”という実験的なワイン「動物シリーズ」。生産本数が少ないながらファンが多く人気が高い。
- 4.カーブドッチで結婚式を挙げたカップルが、10年後の記念日に受け取れるというスペシャルワイン。



「夢を見るってことじゃないですか？」
夢を見なくなったらおしまいだ。また一つ私の中の掛川名言集が増えた。**天**

日本の、決してワイン作りに適しているとは言えない土地でワインを作っていることの意味について尋ねると、掛川君は言った。
「夢を見るってことじゃないですか？」

ける場所があり、そこにはワインだけではなくて、おいしい食事がある、楽しめる施設もある。

日本にもこんなワインがあるんだ、こんな場所があるんだ、まだまだ不完全なところがたくさんあっても、許してほしいって言ってるよ、応援しちゃおう、だって自分の生まれた国で作っているものなんだから。飲んだ人をそんな気持ちにさせるワイン。

日本の、決してワイン作りに適しているとは言えない土地でワインを作っていることの

意味について尋ねると、掛川君は言った。

「夢を見るってことじゃないですか？」

夢を見なくなったらおしまいだ。また一つ私の中の掛川名言集が増えた。**天**



ワイナリーの中には、樽の貯蔵庫がある。耳を澄ますと、樽内のワインが呼吸する音が聞こえてきそう。



シャルドネのみを用いて、シャンパンと同じ製法で作る軽やかなスパークリングワイン。



カーブドッチを代表するワイン、アルバリニョ。砂の土壌に適しているとされる。

カーブドッチの醸造家、掛川君には数々の名言がある。「ロゼに市民権を」「日本ワインに愛をください」「醸造は料理」「儲からない農業に未来はない」

どれもバツと聞くとずいぶん現実的な人に思えるけれど、彼ほど愛と夢のある人は、なかなかいないと思う。彼が目指すワイン作りは、日本人が幸せになるワインなのではないかと思うのだ。

醸造家のこだわりだけに、新しい、良いぶどうがあるだけでいいというわけでもない、生産本数が少なくて飲める人がごく限られてしまうわけでもない、工場で大量生産しているわけでもない、新潟角田浜の砂を感じるワイン。

そして、それを飲んだ人がそこにいる作り手に会いに行

カーブドッチ
掛川さん

Q

日本ワインが
こんなに増えたのはなぜ？

A

ワイン作りに携わる人たちの汗と涙の結晶です。ワインを好きな人がどんどん増えていって、ワインが文化として根付いてきた。作り手が夢を見られるようになって、新規参入も増えた。インターネットのおかげで情報もたくさん入ってきているから、作り手のレベルが上がってきていることも関係していると思います。

Q

おいしい日本ワインとの
出会い方は？

A

色んな地域や作り手さんのワインを飲んでみてください。日本ワインはまだまだ黎明期。だからその不安定さを楽しんでもらえたらいいと思います。おいしいもまずいも含めて、愛をもって楽しんでもらえたらいいと思います。色々な作り手が自由に挑戦できるようになってきているので、日本ワインはこれからもっと、面白くなると思いますよ。

Q

バイオワインって、
ナチュラルワイン
(ヴァンナチュール)
とは違うんですか？

A

バイオワインは、原料となるぶどうの作り方に対して与えられる認証です。ナチュラルワインやヴァンナチュールには明確な規定はありませんので、作り手のとらえ方が色濃くワインに反映されていますね。

Q

日本ワインの楽しみ方

A

同じワイナリーの同じ品種のワインでも、作られた年によってもずいぶん味が変わります。だからこそワインはスタイルで楽しむのがいいかもしれないですね。ワイナリーや醸造家によってスタイルが違うので、好きなミュージシャンのアルバムを楽しむに待つような感覚でワインを楽しんでもらえたら幸せですね。

ここまで旅はしてきたけれど、日本ワインのこと、
まだまだ知らないことがたくさん。
カーブドッチの掛川さんに、
そんな素朴な疑問をぶつけてきました。

も
っ
と
知
り
た
い
日
本
ワ
イ
ン

Q

ワイン用ぶどうってどんなもの？

A

生食用のぶどうでも、例えばデラウェアなどはワインに使われることも多いです。大きな違いでいうと、ワイン用ぶどうには種がありますね。日本由来の品種としては、山梨発祥の甲州や新潟発祥のマスカットベリーAというぶどうが台頭しています。最近では日本でも、欧州のワイン用ぶどう品種であるシャルドネやピノ・ノワールを育てているところも増えてきていますね。

Q

ワイナリーとドメーヌと、
何が違うの？

A

ワイナリーというカテゴリーの中に、ドメーヌがあります。一般的に、自社農園のぶどうだけでワインを作っているのがドメーヌ。逆に仕入れたぶどうだけでワインを作っているワイナリーは、ネゴシアンと言います。

Q

日本ワインって
なんですか？

A

100パーセント日本の生ぶどうを使って作ったワインが日本ワインです。外国産のものや濃縮還元したものを使った「日本ワイン」とは名乗れません。「国産ワイン」は日本で瓶詰めしたワインのことを言います。

Q

ワインの味の違いつて
どうして出るの？
日本ワインの特徴は？

A

日本ワインは柔らかい！例えばヨーロッパのミネラルウォーターって硬水が多いですね。土地によって水が違うようにワインの味も違います。

ワインが
できるまで

発酵が済んだワインはまだまだ不純物などで濁っています。これらを沈殿させて上澄みだけを移したり、濾過機を使って不純物を取り除いたりする作業です。



ワインを瓶に詰め、栓をします。コルク栓やスクリュー栓、王冠など、ワインの性質やボトルのイメージなどに合わせてさまざまな栓が使われています。

ワインによっては、瓶詰めした後さらに熟成させて味に深みを与えます。すべてのワインを熟成させればおいしくなるわけではなく、ワインごとに飲み頃がありますので、ワイナリーや販売店のスタッフなどに尋ねてみるのがよいでしょう。



6 おり引き

7 瓶詰め

8 熟成

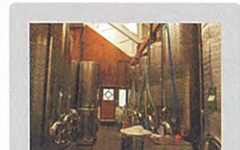
テーブルへ！



ぶどうの実からワインのもととなる発酵した果汁を搾り取り、種や皮などを取り除く作業です。



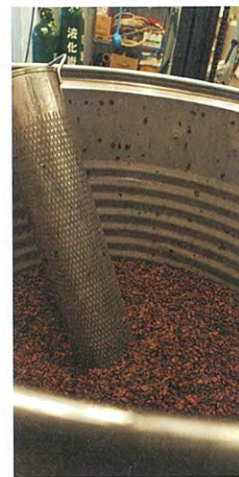
液体だけになったワインのもとを、さらに発酵させます。



ステンレス製、木製、コンクリート製など、使用するタンクによっても風味が変わります。

4 圧搾

5 熟成（二次発酵・後発酵）



酵母と呼ばれる菌が、ぶどうに含まれている糖分を分解してアルコールと炭酸ガスに変えます。ワインの風味が決まる大切な過程です。ステンレス製の発酵槽で行われたり、木の樽で行われたり製法によってさまざまですが、発生するガスの香り（りんごのような香りから漬物のような香りまで）や、発酵槽から聞こえる音などを頼りにしながら発酵を進めます。

白ワインは発酵の前に皮を取り除いて圧搾作業を行い、果汁だけを発酵させます。

3 発酵（一次発酵）



ぶどうの収穫は、天候やぶどうの様子を見ながら行われます。一般的にはシャルドネや甲州といった白ぶどうは9月頃に、ピノ・ノワールやカベルネ・ソーヴィニヨンといった赤ワインに使われるぶどうは10～11月に収穫されることが多いです。



ぶどうの実がついている小さな枝が梗。この枝を取り除くのが除梗という作業です。枝から取り分けられた実はつぶして発酵させます。この実をつぶす作業が破碎です。品種や製法によっては除梗や破碎をせず、梗ごと発酵させる場合（全房発酵）もあります。

1 収穫

2 破碎（除梗破碎）

芝居とかと一緒にですね。
大野 日本ワインは今後どうなっていくのかな。
齊藤 流行っていますが、単なる流行じゃない気がする。ファッションの追いかける人たちが、これって本当に本質的なものなのか？ってちょっと気づいてると思います。それぐらいのオーラがあると思うんです。僕、SNSの誕生前後で社会が変わったと思って。もう発信側とか受け手側ってのはないんだな。一生懸命何かを盛り上げようと仕掛ける必要もない。本当に良いものがあるさえすれば、出たくなってもちやうし、旧態依然とした頭の堅いものは広がないワインなら、醸造でどこまでやれるかとか、日本のぶどうの素晴らしさって何だろうと

いうことに本当に向き合えたところが、世に出ていくんだと思います。飲み手のほうに話を移すと、この本の中で気になる蔵元があったら、何とかして1本手に入れて飲んでみていただきたい。悪いけどその辺には売ってない。申し訳ないけど簡単にには手に入らない。それでも、自分が響いたワインを探してほしい。好



きなもの、自分に響くものの中にあるから。で、それを飲んで本当に好きだつて思えたら、何か変わると思うんです。まずは好きなのかな？

つて思つたものを捕まえに行つてほしい。ワインは捕まえるものなんです。

後藤 名言!!

齊藤 僕の言葉じゃなくて、ワルツ（東京・恵比寿にあるワインバー）の大山君の言葉なんです。

大野 実は私にナナツモリビノ・ノワールを教えてくれたのは大山さんなんです。ただワインをカルチャーにしたのは齊藤さんだと思つてます。

サカバル臭強めですが（笑）。

後藤 そこがいいんです。言つたつて、我々オタクなのでね（笑）。



ドメヌタカヒコ ナ
ナツモリ ビノ・ノワ
ール2016 / 「ちゃ
んとワインに向き合
わないと出ない味」
という齊藤さんのコ
メントに一同納得。



金井醸造場 ヴィノ
ダ万力 シャルデラ
2017「フェスに
いるみたいに自由
で優しい気分にな
る、風通しのいいワ
インです」**齊**



胎内高原ワイナリー アッサンブラージュ ルージュ・レゼルヴ・プリヴェ/「山っぽさを感じるワイン。食事と一緒に楽しみたくなります」**齊**



つと、生み出される現場に行
つてほしいですね。二人でい
ろいろ行かせていただいて思
いました。

後藤 北海道の雪とか、良か
ったよね。音が消されて。

大野　そう、そう！

後藤 温暖な静岡県民は、こんなに静かなの!? と。

齊藤 貴彦さんのワインで、

もし何か音を出すとしたら、
ピアノの高音のほう。キーン

ってしたような。ジャズとか
じゃないですね。ポローンと
した後の、残響（笑）

大野　そうですね！

うお話をしていると、やっぱり皆さんには日本のワインをもっと自由に楽しんでほしいと思います。アヒルさんのあのタグの時代のように。

齊藤 またやろっかな。

一同（笑）

大野 知識が豊富になるほど
ちよつと不自由になるのかも。
齊藤 当時は別にありがたが

大野 そうなんです！ ペアリングも何も考えないで、タ



グで選んでこれ飲みたい！

って感じ。日本ワインもそんな風になるといいなと思っていて、今回後藤さんをお誘い

したんです。ワインを

と同じような身近な文化として楽しんでほしいなど。

齊藤 そうならないと、やつ

ぱり広まらないというか、寧ろ狭い。ワインって究極の嗜好品ですから。音楽とか、

今回登場したワイン



カーブドッチ みつば
ち オリオリ2017／
「とてもおいしくて
スーッと入る! 釀
造家のセンスを感じ
る」と齊藤さんが絶
賛。



ドメヌテッタ シャ
ルドネ2017／ぐび
ぐび飲んで、気軽
なテーブルワインにも。
「石灰土壌の雰
囲気を感じます」大



シャトー・ジュン スパークリング 白／甘めのスパークリング。「フランスの文化を感じさせるようなワインですね」**大**