

SIGNATURE

The Magazine for Diners Club Card Members

シグネチャー

October
2020
Number 635

10

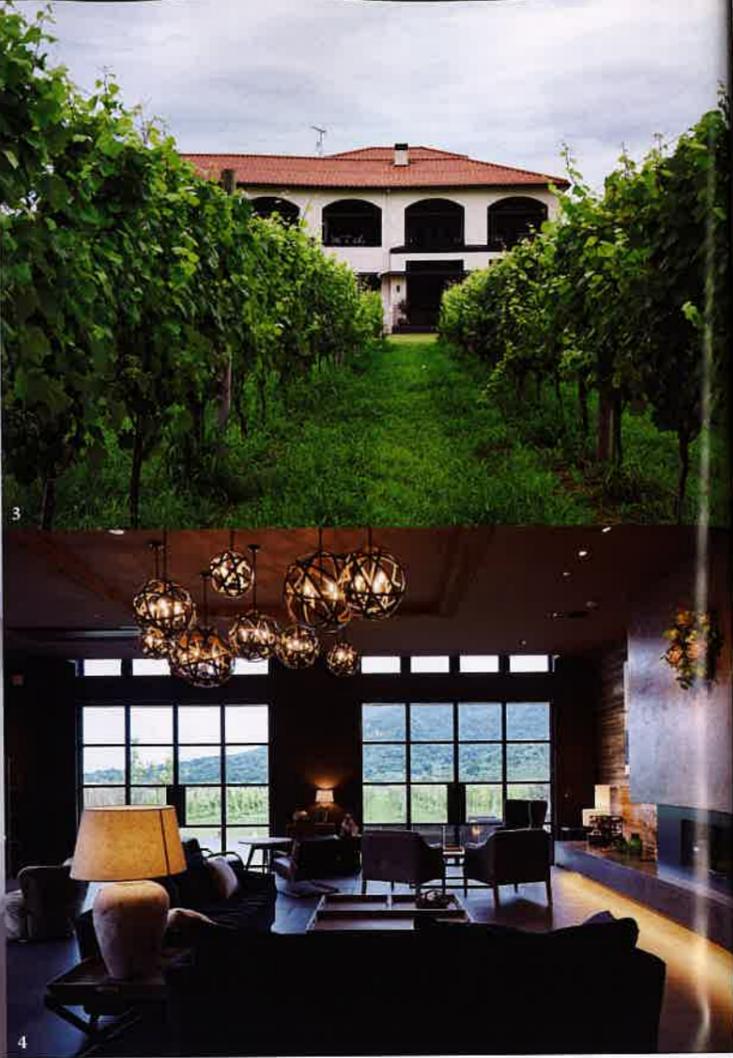
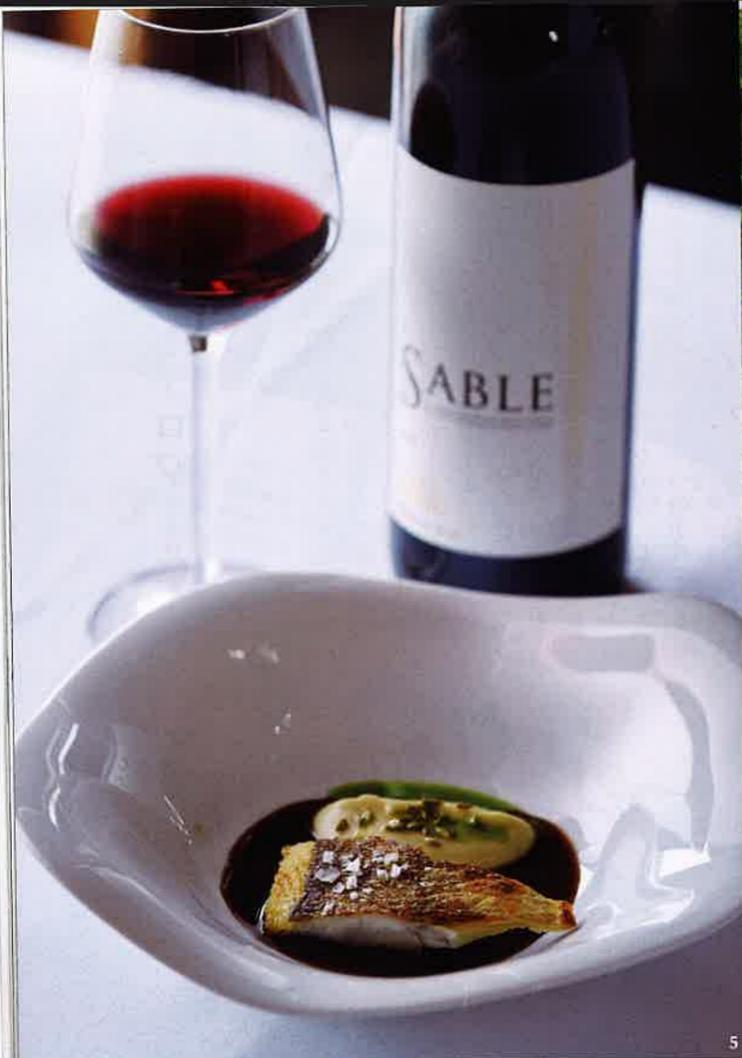
日本のワイン

特集

Special Feature

Exploring the "Terroir"
of Japanese Wine





1.角田山麓で醸された「アルバリーニョ 2019」。2.醸造家・掛川史人さん。3.全10室の宿泊施設「トラヴィーニョ」。4.ロビーや客室からはワイン畑と角田山が見晴らせる。5.「レストラン トラヴィーニョ」のメイン「間瀬港鮮魚のポワレ ウィキョウのピュレとフェネルシード」には、海のニュアンスの赤「サブル (=砂) ルージュ」を合わせて。

CAVE D'OCCI

てくれたのがアルバリーニョでした」
 今年秋にリリースされる「アルバリーニョ2019」。柑橘系の香りがパツと立ち上り、口に含めば喉をスツと通っていく。まるで砂に水がすつとしみ込むように。
 「塩のニュアンスを感じる、という人が多いですね。果実の味わいを持ちながら重さやもったり感がなく、喉を縦に通っていく感じ」
 フラッグシップの赤「SABLE (サブル)」はフランス語で「砂」の意味だ。カベルネ・ソーヴィニヨン主体のアッサンブラージュ。こちらも奥行きとふくよかさを持ちながら、重たさはなく、すんなりと身体に沁み込んでゆく。
 「この砂地の個性、特徴をボトルに詰めたい、という思いで造っています。樽の効かせ方も、砂地の特性を邪魔しないように付けています」
 併設する「レストラン トラヴィーニョ」のシェフの佐藤龍さんは、SABLEの赤に近くの漁港の漁師から仕入れた真鯛を合わせた。砂地のワインの軽やかさやミネラル感と、ウィキョウのピュレの清涼感。海の近くで育ったワインでこそその組み合わせだ。
 ワイナリーの中には宿泊もできる本格スパリゾート「ヴィネスパ」があり、さらに昨年11月には、ブドウ畑を望む全10室のオーベルジュ「トラヴィーニョ」もオープン。「ワイナリー経営塾」で醸造家たちを育て、「新潟ワイナリー」の中心的存在の役割を担う。
 「やっっていることの意味はひとつ。この風土のなかでワインを味わってもらいたい。それに尽きます。そしてほかの場所で飲んだときにも、この風景が思い出されるような、畑を歩いて砂を踏みしめたときの感触を思い出してもらえるような、そんなワインを造っていききたい」

文・中村千晶 写真・栗林成城

掛川史人

Fumito Kakegawa

その砂は想像よりもさらさらで、踏みしめるとふかふかだった。市街地から車で走ること約40分。田園風景の先、海と砂に囲まれた角田山の麓に「カーブドッチ」のワイナリーはある。海岸まで1・5キロほどのこの土地に先代がワイナリーを構えたのは1992年。現・醸造責任者である掛川史人さんは笑いながら言う。「こんな砂地でワイナリーをやる人はいないと思います。僕はここにきて17年ですが、そのうち半分は『なんでこんなところで造っているのかわからない!』と言い続けていましたから」
 海岸の砂が長い年月をかけて風で飛ばされ堆積した土壌。栄養分はなく痩せている。昼夜の寒暖差が少なく、ブドウにはワインに適した酸が残りやすい。しかし、水捌けのよさだけはどこにも負けない。土地の力を信じて、試した品種は40種類以上。そのなかでワイナリーの運命を変えたのが2005年、主宰する「ワイナリー経営塾」に修業に来ていたフェルミエの本多孝さんと植えたアルバリーニョだ。
 スペイン北西部、海に沿ったリアス・バイシヤス地方で栽培される白ブドウ品種。香り高く、酸やミネラルが豊富で「海のワイン」とも呼ばれる。砂地に植えると香りがより華やかに、味わいは軽やかになる、と掛川さんは言う。
 「アルバリーニョと出会うまでは自分たちの土壌が持っているよさがわからず、迷走が続いていました。この土地にアイデンティティを与え

海と風が運ぶ、
砂質土壌の
繊細な味わい

6.醸造家として17年のキャリアの掛川さん。7.掛川さんの趣味が反映した自由で楽しい「どうぶつ」シリーズ。生食用ブドウのブレンドなど実験的な遊びのものも多い。8.当初1ヘクタールから始められたカーブドッチの畑は現在8倍まで拡大し、20種ほどの品種を栽培する。



“Terroir”

新潟
ワインコースト

カーブドッチ ワイナリー

新潟県新潟市西蒲区角田浜1661

TEL: 0256-77-2288

1992年設立

www.docci.com