

1991年度 ASEV 大会・ワイナリー視察報告・醸造の部

シアトル・タコマ空港での冷たい雨の出迎えに、これからの期待と緊張に思わず身震いしたが、夕刻には雨も上がり、以後次第に天候も回復して快適な旅行を続けることができた。今回のワイナリー視察は、ワシントン州の Woodinville 村（シアトル市の北東15マイル）の二つとカリフォルニア州のナバ、ソノマ地区の3か所を訪れた。それぞれのワイナリーでは醸造、栽培担当者の出迎えを受け、熱心な案内に質問も続出し時間を超過することが多かった。視察団員それぞれは各ワイナリーの技術水準の高さと熱意に感服し、また新しい発見もあり、大きな収穫を得たものと思う。以下に視察したワイナリーの概要を報告する。内容については特にメンバー内での打ち合わせもしなかったので、独断的な報告になっていることを始めにお詫びしておきます。

1. [5つのワイナリーを視察して共通して感じたこと]

- 1) 屋外破砕場：葡萄の受け入れホッパー、除梗破砕機、デジュサーなどは雨が少ないため屋外にある。ナイトピッキング、果汁冷却などで酸化防止、低温処理に心掛けている。
- 2) SO₂の使用状況：基本的にはSO₂無添加仕込で、貯酒、壺詰時も低SO₂管理を徹底している。これは収穫時雨がほとんど降らず葡萄が健全で大気中のマイクロフローラも少ないため可能であり、例外的に雨の多い年は仕込時に必要最低限のSO₂を使用している。10年前までは100ppm位使用していたが、無添加仕込みは5年前頃からの傾向である。
- 3) 乾燥酵母の使用：赤、白、品種別など数種の酵母を使い分けている。マロラクチックスターターにも乾燥品を使用している。
- 4) 不活性ガスの使用：醸造、壺詰工程のいたるところでN₂、CO₂ガスを使用している。また、低温壺詰のためラベラーの手前にブロワーを設置して、品温を上げ結露防止をする。
- 5) シャルドネの樽発酵、スキンコンタクト、シュール・リー、マロラクチック発酵など品質に応じて使い分け、ブレンドなどを行っている。
- 6) 樽貯蔵：多くはフランス産ネバーズ、アリエール、トロンセの225L樽、一部に北米産196L樽を使用し、5～6段詰みのラックに載せ、庫内に加湿器を設置。5～8年使用後売却する。
- 7) ステンレスジャケットタンク、密閉、足付：果汁冷却、低温発酵、貯蔵に使用、上質葡萄の小ロット仕込みに対応して10～20KLが多い。
- 8) 壺熟成貯蔵庫：湿度が低いためラベルを貼りケースに納めた状態で空調製品倉庫で壺熟成している。
- 9) オフシーズンのためか全ワイナリーが壺詰運転休止中で、閑散としていた。製造場、壺詰ライン等はこじんまりとよく整頓され、サンテーションもよく行き届いている。テイスティングルームと売店が充実しており、フリーの見学者に対しても常に開放されている。
- 10) 環境問題への対応：鉛シールを今年中に錫、プラスチックシールに切り替えること

を検討中。マーケット部門では見た目の良さから鉛シールへの執着もあって未だ流動的である。また、ガラス壺やプラスチック製品にリサイクルマークを入れてある。

2. [ワシントン州]

ワシントン州のワイナリーはほとんどシアトル周辺にあるが、平均気温がヤキマバレーよりも10度ほど低い。原料葡萄はシアトルの東150マイルのヤキマバレーやコロンビア川流域からカスケード山脈を越えて運ばれてくる。

A) Chateau Ste. Michelle (Woodinville, Washington)

創立は1930年代、1950年代にはヨーロッパ品種を導入した。ワシントン州最大のワイナリーで年間生産量は100万ケース、醸造所は2か所にある。赤ワインはヤキマバレーのGrandviewで醸造しており、Ch. Ste. Michelleでは白ワインのみを生産している。葡萄畑はRiver ridge, Grandview, Cold creekの3か所で3,000エーカーありビニフェラのみを生産している。

ここは1912年材木王Fred Stimsonnが建てた別邸の樹木園の中に1976年新たにワイナリーが建設され、観光客受入のために宿泊施設もある。

Ch. Ste. Michelleは年間4,700Klの果汁を使用し、シャルドネは樽発酵している。樽貯蔵は白ワイン9か月、赤ワイン22か月行なっている。樽はフランス製2251樽、アメリカ製1971樽、各々440ドル、250ドルで、白、赤、ポートワインの順に使い8年間で廃棄する。壺詰工程では製品用ダンボール箱に入った洗浄済の空瓶がアンケーサーを通り、窒素ガスを吹き込んでダスト除去を行なう。40本立壺詰機、コルク打栓機はクリーンルーム内にある。壺詰能力6万本/日、50万c/s/年。

B) Columbia Winery (Woodinville, Washington)

Ch. Ste. Michelleの真向いにあり、明るい芝生の前庭の奥にビクトリア風の優雅な建物が製造場になっていて、ワイナリー見学はもとよりCh. Ste. Michelleと同様、ディナー、パーティー、ピクニックなどが出来る。このワイナリーの前身はワシントン大学の教授たちが1962年設立したAssociated Vintnersであり、1969年加州大デビス校を卒業、英国でワイン貿易に携わっていたDavid Lakeが社長に就任し、ヨーロッパ品種の導入に力を入れた。1984年、今の名称に変更、このワイナリーは1988年に新築された。原料葡萄はヤキマバレーなどの契約農家から買入れ4時間かけて輸送している。年間生産量は11万c/s、赤25%、白75%で、酵母はシャルドネにブリ・ド・ムースを使い樽発酵後6か月貯蔵、赤ワインにはエペルネを使い30か月貯蔵している。樽の使用期間は約6年である。壺詰にN₂ガス使用、壺詰能力1200c/s/日。

3. [カルフォルニア州、ナパ・ソノマ地区]

ナパ・ソノマ地区はカルフォルニア州の高級ワイン産地として知られ、有効積算温度区分帯ではI～IIIにまたがり、栽培地の場所によって種類のバラエティーが楽しめる所である。

C) Louis M. Martini (St. Helena, Napa)

創立は1923年、現在の社長は創立者の孫のCarolyn Martini、ワインメーカーはMichael Martini。ワイナリーはSt. Helenaの南のハイウェイ沿いにある。葡萄園は

ナパ、ソノマなどに7か所、1,000エーカー、未栽培地300エーカー、セントラルバレーにはバルベラ種を契約栽培して、葡萄品種は12種に渡る。製品にはカルフォルニアの名を冠したジェネリックワインが多い。1980年代から Michael の方針でステンレスタンクやフランス製樽を導入しバラエタルワインにも進出し、最近ではヴィニヤードセレクションも発売している。出身がイタリアでもあり、イタリアタイプワインやシェリーも出している。赤ワイン60%、白ワイン40%、年間生産量25万c/s。白ワインでは果汁冷却、デボルバージュし、一旦21℃に上昇させ、シャルドネの樽発酵以外はステンレスジャケットタンクで10~13℃で発酵。赤ワインでも同じ密閉タンクを用い21℃で発酵、7~8日で粕分離するが、カベルネ、メルロー、ピノ・ノワールでは更に1~4週間ロングマセレーションを行なっている。この間CO₂ガスを追加し、ポンピングオーバーは少なくしている。

D) Hess Collection Winery (Redwood, Napa)

ナパとソノマの間にある Mt. Veeder の中腹、標高300~700mに300エーカーの起伏に富んだ畑がある。冬の雨と温暖な夏、痩せた土壌と排水の良さがアロマの強い小粒の葡萄に凝縮される。石造りの3階建の建物の半分は美術館になっていて一般に開放されている。中央のエレベーターホールの2階からガラス越しに仕込室が見え、赤用の開放ステンレスタンクの上に移動式レールにぶら下げられ、空気圧利用の樞棒“Puncher”が見える。省力化と穏やかなタンニンの抽出に効果がある。1階にはフランス風の樽貯蔵庫“Chai”に400個の小樽が平積みされ、ここでシャルドネの樽発酵が行なわれている。ここでは、次の St. Jean と同様に硫黄燻蒸した後に紙製のコップを栓に使っている。別の樽貯蔵庫では6段積み、室温14℃、湿度85%にコントロールしている。毎年新樽を1/3更新している。分析室にはクリーンベンチ、顕微鏡、一般分析装置などがある。出荷時の分析証明は St. Helena の ETS ラボラトリーに依頼している。

E) Chateau St. Jean (Kenwood, Sonoma)

1974年創立、1984年サントリーの経営となる。ワイナリーの裏手の Sugarloaf Ridge の中腹にかけて、78エーカーの畑がある。他地区も併せて250エーカーと600エーカーの契約栽培もしている。製造本館には、街道からよく見える位置に展望台付きの中世風の塔がそびえ、別棟は50年前のサマーハウスを事務所兼テストングルームとして使っている。周囲には樹木が多く、フランス風の雰囲気醸し出している。Ch. St. Jean はカリフォルニアでの畑名指定ワインの走りとなったがそのため小型の発酵容器を多く用いることを特色としている。ワイナリーに隣接してシャルドネの畑があり今回の視察では、直接畑に入って観察する者もあり、一同感慨深いものがあった。ここにも屋外仕込設備があり、クレーン付きの大型スクリュコンベアー付きホッパーにデステマクラッシャー、ウイルメスプレス、中段にマストチラー、上段に4連デジュサータンクが数機設置され、白いステンレスが太陽に輝いてまぶしかった。シャルドネ、ソービニオン・ブランは低温でスキンコンタクトを12~15時間行なう。色素の溶出を避けるためSO₂は添加していない。樽貯蔵庫では丁度樽の詰め替え中で、回転式樽洗浄機からは白ワインの滓が流れ出していて、シュールリー中であつたことが判る。樽熟成はシャルドネ6~8か月、ソービニオン・ブラン3~4か月である。

TABLE 1 WINE VARIETALS MADE BY 5 WINEMAKERS

variety / Winery code	A	B	C	D	E
CHARDONNAY	★	★	★	★	★
CHENIN BLANC	★	★	★		
GEWURZTRAMINER	★	★	★		★
MOSCATO CANELLI	★	★			
PINOT BLANC					★
SAUVIGNON BLANC	★		★		★
SEMILLON	★	★			★
WHITE RIESLING	★	★	★		★
BARBERA			★		
CABERNET SAUVIGNON	★	★	★	★	★
GAMEY BEAUJOLAIS			★		
MERLOT	★	★	★		
PETITE SIRAH	★				
PINOT NOIR	★	★	★		★
ZINFANDEL			★		

A) Chateau Ste. Michelle (Woodinville, Washington)

B) Columbia Winery (Woodinville, Washington)

C) Louis M. Martini (St. Helena, Napa)

D) Hess Collection Winery (Redwood, Napa)

E) Chateau St. Jean (Kenwood, Sonoma)

(メルシャン (株) 中央研究所 有泉一征)