

[ASEV 2010 Merit Award 受賞講演]

日本のワイン科学とワイン製造に対する ASEV のインパクト

The Impact of ASEV to Wine Science and Winemaking in Japan

横塚弘毅

Koki Yokotsuka



このたびはアメリカブドウ・ワイン学会 (ASEV) 2010 Merit Award を授与していただきまして、誠にありがとうございました。ブドウとワインの教育、研究あるいは生産に携わる者にとって最高の荣誉をいただき心から感謝申し上げます。私を選んでください

ました Christian Butzke 会長をはじめ、常任理事会メンバー、選考委員会メンバー、また関係の皆様から感謝します。また私の生涯で最高の恩師であるカリフォルニア大学デイビス校名誉教授、元 ASEV 会長、Vernon L. Singleton 博士に深甚たる感謝の念を述べさせていただきます。先生には 1980 年に私が渡米以来、ご指導を賜り、また ASEV Japan の創設に際しましては、最もご尽力いただきました。言葉では言い尽くせない程の感謝と尊敬の気持ちで一杯でございます。ありがとうございました。ASEV スタッフ、特に Lyndie M. Boulton 事務局長は ASEV Japan 発足以来、我々日本支部と日本人会員を理解し、様々な面において我々を助けてくださいました。彼女の大きな協力を深謝するものであります。

ASEV Japan 設立前の日本ワインの現状

私は、1970 年 11 月、日本の東北部の仙台にある東北大学での約 10 年に及ぶ学生生活を終え、山梨大学ワイン科学研究センターに助教授として赴任しました。山梨大学がある甲府市は、東京から西へ約 75 マイル、太平洋から見ると富士山の裏側の山梨県の甲府盆地にあります。現在、日本には約 400 の製造免許をもつワイナリーがあり、そのうちの約 250 がアクティブなワイナリーです。山梨県には 84 ワイナリーがあり、日本で最大のブドウ・ワイン生産地域です。我々の研究セ

ンターは日本で唯一のワイン用ブドウとワインに関する研究教育機関であり、今までに 540 人の卒業生を送り出し、その多くが全国のワイナリーで働いています。

私が山梨大学に赴任した 1970 年当時、日本にはワイン市場といえるほどのものはなく、またブドウはあくまで食卓に乗る生食用として存在し、その売れ残りがワインになるという状況でした。最も使われていたブドウ品種は、日本に固有の東洋系ヨーロッパ品種といわれる甲州種と日本で育成された、マスカット・ハンブルグとベイリーの交配種であるマスカット・ベリー A でした。これらは、生食、ワイン両用品種として今でも最も利用されています。

山梨大学で働き始めてから地元産の白ワインを飲む機会が何回もありました。しかし、それらは、薄く、かおりがなく、非常に酸化臭があり、アルコール臭が強く感じられました。地元産の赤ワインはむせるような臭いがし、果実の香味がなく、薄い印象でした。こんな魅力のないワインのような飲み物を生涯をかけて研究したくないと思いました。私は転職すべきではないかとすら考えました。後にカリフォルニアワインに出会うまでワインの真の素晴らしさを知ることはできませんでした。今から考えてみますと、当時の日本ワインにバラエタルアロマやフレーバーを感じないのが正常なのですが、そのことをカリフォルニアにきて初めて分かりました。一言付け加えますと、現在の日本産ワインの品質は、このときと比べ、非常によくなりました。

カリフォルニア州デイビスでの忘れられない出会い

1980 年 12 月 1 日、私の家族、妻と 2 人の幼い娘と私は、サクラメント空港に降り立ちました。Singleton 教授の下で研究することが目的でした。私はそれまで Singleton 先生は文献の中でしか知りませんでした。空港では Singleton 先生ご夫妻が私達を出迎えてくださ

いました。ご夫妻の姿を見て、なぜか初めてお目にかかったようには思えず、ほっとしたことを覚えていません。

私が、留学先にフランス等のヨーロッパでなく、カリフォルニア大学デイビス校 (UC Davis) を選択した理由は単純です。第二次大戦後間もない 1954 年～1956 年、M. A. Amerine 教授にワインの官能学を学び、山梨大学のワイン製造学の教授をしていた父、横塚勇が UC Davis のブドウ・ワイン学科の素晴らしさを私によく聞かせていました。私の父は、恐らく ASEV の最初の日本人会員であり、アメリカブドウ・ワイン学会誌 (AJEV) に日本人として初めて論文を発表した日本人だと思えます。また私はカリフォルニアワインがヨーロッパワインに短期間でどのようにして追いついたかに、非常に興味がありました。日本で有名なアメリカの大学の実学精神も学びたいと思いました。UC Davis に留学して、そこでの経験やアイデアを日本に持ち帰り、日本のワインの発展の起爆剤にしようとかねがね思っていました。

UC Davis では Singleton 教授による学部の「ワイン学入門」と大学院の「フェノール学」を聴講しました。学部の講義で、Singleton 先生は、彼と Amerine 教授の共著、Wine—An Introduction を教科書にしていました。受講生には文科系の学生もいたようでした。アメリカでは文科系の学生でさえ、一般教養科目としてワイン学を学ぶ機会があることに驚きました。その後、山梨大学でもすべての学部学生にワイン概論が開講され、毎年約 400 名の学生が受講するまでになりました。

さらに驚いたことは、カリフォルニアの産学連携の実態を見聞したことでした。カリフォルニア大学の教授とワイン業界との結びつきに感心しました。Singleton 教授と Roger Boulton 教授から、「今度の日曜日〇〇ワイナリーに行くが、よかったら一緒にいかないか」と何回か誘いを受けました。大学を朝早く出発し、昼にサンフランシスコ近郊、ベイエリアに着き、現地のレストランで近隣のワイナリーのオーナーらと昼食を食べた後、目指すワイナリーに向かいました。ワイナリーに到着すると、そこには近隣のブドウ栽培者とワイン製造者がいました。カリフォルニア大学の教授達が周辺の複数のワイナリーのブドウ栽培者とワイン製造者を相手に、本当に基礎的なブドウやワインの講義をし、熱心にディスカッションし、徹底的に実

用面から討論を繰り返していました。その相手は、10 名のときもあれば 20 名のときもありました。世界的に知られた教授が、このような小人数の業界人を相手に、こんな基礎的なことを講義するなどとは、日本では考えられないことでした。驚きと同時にアメリカの産学協調の実例に触れ、感激しました。もう一つ重要なことは、ブドウとワインとは不可分で、各ワイナリーが自社のブドウをワイン原料にするのが当たり前になっており、ブドウとワインを別々の分野とする日本とは大きな隔りがあることを実感しました。もちろん、我々のワイン科学研究センターでは、1976 年から研究センター付属のブドウ育種試験地を開設し、日本の気候風土に合うヨーロッパ系品種約 60 種の試験栽培を始めており、我々は十分にこれらを認識していました。しかし、日本のワイン業界ではブドウとワインは不可分ということは知ってはいましたが、自社で栽培したブドウのみを用いてワインを生産している例はわずかでした。今でさえ、日本産ブドウから製造した真の国産ワイン量が日本の全ワイン消費量に占める割合は極めてわずかです。

ASEV Japan 設立の決心

Davis 滞在中、できるだけ多くのワイナリーを見たいと思いました。私は、休日を利用してナパ、ソノマ、ベイエリアのほとんどすべてのワイナリーを訪ねました。私はすっかりカリフォルニアワインの虜になりました。ワインの造り手の主張がはっきりワインに出ているカリフォルニアワインをこよなく愛しました。帰国後、このようなワインを日本で造るにはどうすればよいか真剣に悩みました。

当時、日本の学会でワイン研究の発表する人は限られていました。ワイン研究が全くなされていなかったわけではありません。それぞれの研究者が所属するいくつかの関連する学会でワインの研究発表が行われていましたが、数千人が参加する各学会ですら、ワインの発表件数は 2、3 でした。しかも、研究者の多くは、ワインの品質向上のために研究するというよりも、ワイン酵母の生理学や分類学といった分野を深く研究したがるのが通例でした。ワイン学 (enology) 分野では、発表するワイン論文数が非常に少ないので、ワイン研究者が一堂に集うわけがありません。もう一つ、重大な問題がありました。それは、ブドウがなければワイ

ンはできないにかかわらず、ワイン用ブドウに関する研究を専門に発表する場もなければ、もちろん viticulturists と enologists が一つの会場で研究発表できる機会もありませんでした。

私は、Davis 滞りも終わりに近づいたある日、当時住んでいた Davis 市の北地域にある Camino Court の自宅の台所で、突然、妻に“ASEV Japan Chapter”を作りたいとの希望を伝えました。もう一つ決心したことがありました。それは、帰国後、一つのテーマを深く究めて研究するのではなくて、いくつかのテーマについて研究し、むしろ教育的観点からテーマを選定し、学生にそれらのテーマを与え幅広く研究し、enology を日本に定着させたいということでした。ブドウとワインの優れた科学者、実務者を育て、かつ日本のブドウとワインの品質の向上を図りたいと思いました。欧米では当たり前の研究事実でも、日本にはほとんどデータがありません。日本で収穫したブドウを使って、ブドウの破碎、压榨、ワイン発酵、ワインの処理、熟成中など、ワイン製造プロセスでの様々なワインの品質の変化を研究し、それらをブドウとワインの専門学会で発表、討論し合いたいと思いました。しかし、日本にはブドウとワインの研究者、技術者が共に発表する場さえありませんでした。私と同じ大学の同じ研究室を卒業した妻は、私の意図をすぐに理解し、賛同してくれました。早速、Singleton 教授に、このことを相談したのが ASEV Japan の始まりでした。

ASEV Japan の創設

Davis から日本に戻った後、1981年10月から1984年3月まで、ASEV Japan 創設に関する下交渉を Singleton 教授を通して ASEV 側と断続的に行いました。1984年4月に教授となった私を代表として、1984年6月、ASEV Japan 設立準備委員会を山梨大学ワイン科学研究センター内に設けました。ASEV Japan 設立に関して、21名の賛同者が得られ、ASEV に対する要望書が作成されました。1984年7月13日、これらの要望書を携え、私は Davis へ旅立ちました。この日から8月29日まで約2ヵ月間の Davis 滞りでした。私は、「ASEV が ASEV Japan Chapter 設立を認めるまで Davis に滞在します」との固い決意を Singleton 教授に伝えました。Singleton 教授、Mr. Peter L. Christensen、そして私の間で ASEV Japan Bylaws の草案作りが行われました。8

月24日、Davis 駅近くの ASEV の事務所で行われた ASEV 常任理事会に呼ばれました。Singleton 教授が同席しました。なぜ、ASEV Japan を作りたいかの理由、日本のブドウとワインの現状などいくつかの質問を受けました。何と答えたか良く覚えていません。前日 Singleton 教授と十分打合せをしたので、答えに窮すると、私に代わって彼が答えてくれました。私は、緊張の極にあつてこの日の数日前から食事をとれないほど体調を崩していましたが、支部設立が認められるや否や食欲も出てすっかり体調が回復したものでした。

ASEV Japan の将来が明確でなかったにもかかわらず、設立を認めてくれた ASEV の多大なる理解と寛容によって、今日の ASEV Japan があることを、我々は忘れてはならないと思っています。日本のテレビ番組に、釣り馬鹿日誌というのがあります。これは、建設会社に勤務する社員とその会社の社長との釣りを通した交流の物語で、非常に人気があります。ここで、釣りは達人だが社員としては失格の主人公が、将来の妻にプロポーズするとき、「あなたが幸福になるかどうかは分からないが、僕が幸福になるのは間違いないので、結婚してください」という場面があります。我々はまさに、ASEV 親学会に、「あなたの幸福になるかどうか分からないが、日本のブドウ・ワイン産業と学会の発展は間違いないので、支部設立を認めてください」とお願いしたということです。それを認めてくれた ASEV とアメリカ人の心の広さに、世界のリーダーたる気概の真髄を見たと思いました。

1984年11月23日、東京で支部設立総会を行いました。ASEV Japan ができた直後の数年間、他の既存のワインに関連した学会や団体は非常に警戒的でしたが、本支部が純粋な学術団体であることが認識され、次第に協力的になりました。

近年の日本の酒類の総消費量は、約909万 kLです。このうち、ワインは約3%です。全ワイン消費量に占める日本産ブドウから日本で製造した真の日本産ワイン量はわずかに約25万 kL であると思います。その製造量の割には、ASEV 親学会個人会員約100名を含めて ASEV Japan の個人会員数は350名であり、また支部産業会員数が約50社であるのは非常に多く、ASEV Japan に多くのワイン関係者が結集してくれていることがよくお分かりいただけたと思います。

ASEV Japan の3つの重要な事業

ASEV Japan の最も重要な事業は3つあります。第一に年次大会の開催、第二に Journal of ASEV Japan (日本ブドウ・ワイン学会誌) の発行、第三に親学会代表の招待です。

年次大会は、毎年1回、通常11月に行われています。4月から10月の期間は、ブドウの栽培とワインの製造で忙しいので、我々の年次大会は11月に開催されています。ただし、北の寒い地方での開催は夏に行っています。口頭論文発表数は、過去20年の平均で年17報でした。本会ができる前、ワイン用ブドウとワインに関する研究発表は、日本のすべての学会の合計で多分数報だったので、この分野の研究は非常に活発になりました。年次大会では学生を主とする若手研究者が発表する発表をその内容や態度と講演要旨に基づき、全座長(通常6-7名)の投票により、評価し、発表当日の終わりに、大会発表賞を授与しています。

第二の事業は Journal of ASEV Japan の発行です。ワイナリーやブドウ畑の技術者や研究者のために、日本語で読むことのできる論文誌の重要性を ASEV に説明しました。ASEV との協議の結果、支部の Journals には日本語で Note 的内容の論文を掲載し、full papers を AJEV 誌に投稿するように日本人会員に促すことで合意が得られました。Journal of ASEV Japan は、年2回の論文誌と年1回の年次大会要旨集の計3回が発行されています。この Journal of ASEV Japan の発行で最も重要なことの一つは、AJEV 誌のすべての論文の abstracts を日本語訳にして掲載していることです。日本人会員が英語を読む力がないわけではありませんが、日本語に訳された abstracts のほうが英語の full papers よりも読む気が起こるのは当然であり、日本語の abstracts を読んだ後、各自が論文をセレクトして自分自身で英語の full papers を読んでいます。この事業は日本人全員に非常に喜ばれています。

第三の事業は、親学会代表を年次大会に招待し、年次大会で特別講演をしてもらうことです。アメリカの基礎的、あるいは最新のブドウとワインの知識を得る最適の機会と捉えています。招待は、1995年まで2年おきでしたが、それ以後3年に一回になりました。主な理由は、ASEV Japan 本部のある甲府で年次大会を行うときに招待するほうが準備がしやすく、十分な接待ができるからです。

ASEV と ASEV Japan は緊密に連絡しあって Japan Chapter の運営を行っており、日米間に大きな齟齬はないと思っています。我々と ASEV やアメリカの友人達との間にわずかな誤解が生じたとすれば、その大部分は私の不十分な英語力と日米の文化の相違によるものでした。これらのすべてを克服してこられたのは ASEV が大きな忍耐力を持っていたからであると思います。

ASEV Japan 年次大会に招待した最初の ASEV 会員は、Singleton 教授夫妻でした。1986年のことです。1988年、ASEV 代表として最初に訪日したのは Louis M. Martini Winery の Mr. Louis P. Martini 夫妻でした。昨年までに10人の代表と Singleton 先生が我々の年次大会に招待されました。彼らは年次大会で講演(文献1-10)をし、また色々なワイナリーを訪ね、ワインメーカーやブドウ栽培者に直接にアドバイスしてくれました。ASEV 代表の講演からヒントを得て、日本ワインの品質が改善された代表的な例を挙げれば、超酸化法による甲州種ワインのピンクングの解消、樽発酵、樽貯蔵による甲州ワインやメルロー赤ワインのフレーバーの改善、原料ブドウの冷却、スキンコンタクト、低温発酵あるいは樽発酵・貯蔵の組み合わせによる甲州ワインやシャルドネワインの品質改善などです。

終わりに

今まで ASEV Japan の運営にご援助いただいた歴代の ASEV 会長、ASEV Board members、我々日本支部の運営にご協力いただいたすべての ASEV 会員、我々の年次大会に出席し、ご講演いただいた ASEV 代表の皆様、ASEV との交流や銀行業務の面で助けていただいた Rie Ishii Rousseau 博士、さらに私とともに ASEV Japan を運営していただいた多くの ASEV Japan 役員また日本人会員に深く感謝します。また、ASEV Japan の創設また運営の様々な問題や困難の際に、相談に乗り、励ましてくれた妻、順子に感謝します。ASEV Japan の運営を通して、私達はアメリカの風土とアメリカ人をよく理解できるようになりました。私の二人の娘は日本で大学と大学院を終了後、それぞれカリフォルニア大学バークレー校とインディアナ大学の大学院に留学したことから、私達家族がアメリカをいかに信頼し、親しみを覚えているかわかっていただければ幸いです。

1984年8月に創設された ASEV Japan は今年の6月

で25年10ヵ月になりました。今年の11月19日甲府で創設25周年記念大会を行います。この大会には、ASEV代表として7月1日より会長に就任するPatty Saldivar氏を招待しています。

最後に、このたび私にMerit Awardを与えていただいた感謝をもう一度申し上げ、またこれからのASEVの益々の発展を心からお祈りいたしまして、私のスピーチを終らせていただきます。ご静聴いただきまして誠にありがとうございました。

引用文献

- (1) Vernon L. Singleton (UC Davis). Wine aging reactions, especially oxidation of phenols. ASEV Japan Newsletter, No. 6, 1-2 (1987). (presented at the 1986 annual meeting in Tokyo).
- (2) Louis P. Martini (Louis M. Martini Winery). The history of the California wine industry and its technology. ASEV Japan Newsletter, No. 14, 2-8 (1989). (presented at the 1988 annual meeting in Kofu).
- (3) Peter L. Christensen (UC Davis). Uptake, storage and utilization of nitrogen by grapevines as influenced by time of application under furrow and drip irrigation. ASEV Japan Reports, 1 (3): 207-210 (1990). (presented at the 1990 annual meeting in Tokyo).
- (4) John W. Buechsenstein (MacDowell Valley Vineyards). Wine education through component tasting. ASEV Japan Reports, 3 (3): 214-215 (1992). (presented at the 1992 annual meeting in Kofu).
- (5) Bradley Alderson (Robert Mondavi Winery, Woodbridge). The application of total quality management techniques to a winemaking program with multiple growers and multiple vineyard sites. ASEV Japan Reports, 5 (2): 193-195 (1994). (presented at the 1994 annual meeting in Ikeda, Hokkaido).
- (6) Michael Martini (Louis M. Martini Winery). The continuity of past to vision. ASEV Japan Reports, 6 (3): 247-253 (1995). (presented at the 1995 annual meeting in Kofu).
- (7) Ralph E. Kunkee (UC Davis). Our friends: Wine yeast and malolactic bacteria. J. ASEV Japan, 9 (3): 189-190 (1998). (presented at the 1998 annual meeting in Kofu).
- (8) Christian Butzke (UC Davis). Global winemaking technology: Practices, principles, problems, and predictions. J. ASEV Japan, 12 (3): 141 (2001). (presented at the 2001 annual meeting in Kofu).
- (9) Martin Mochizuki (Mochizuki and Associates, Inc.). Recent advances in viticulture practices to improve wine grape quality. J. ASEV Japan, 15 (3): 141 (2004). (presented at the 2004 annual meeting in Katsunuma, Yamanashi).
- (10) Linda Bisson (UC Davis): The role of *Brettanomyces* in wine production. J. ASEV Japan, 18 (3): 190-197 (2007). (presented at the 2007 annual meeting in Kofu).

*アメリカブドウ・ワイン学会では次ページからのように紹介されました。



ASEV 2010 Merit Award

Presented at the 61st National Conference • Seattle, WA

KOKI YOKOTSUKA

The Impact of ASEV on Wine Science and Winemaking in Japan

I would like to express my sincerest gratitude for this American Society for Enology and Viticulture 2010 Merit Award, the highest honor that any educator, researcher, or producer of grape and wine can attain. I am very much humbled to be chosen as an awardee and would like to thank Dr. Christian Butzke, as President along with the members of the Board of Directors, the Awards Committee, and all those involved in this honor. I am also profoundly grateful to the great mentor of my life, Dr. Vernon L. Singleton, Professor Emeritus at the University of California, Davis. Dr. Singleton has taught me so much since I first came to the United States in 1980, and his help was instrumental in launching ASEV Japan. The gratitude and respect I have for him go far beyond what words can say, so I will have to be content with simply saying, thank you. The ASEV staff, in particular Mrs. Lyndie M. Boulton, has shown extreme understanding of the Japanese members since the conception of ASEV Japan and has helped us in so many different ways. To Mrs. Boulton, I would like to extend my heartfelt thanks for the immeasurable support given to us.

The State of Japanese Wine Prior to the Launch of ASEV Japan

It was in November 1970 that I ended a decade of student life at Tohoku University, located in northeastern Japan in the City of Sendai, and assumed the post of associate professor at the Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi. The university is located in Kofu City, approximately 75 miles west of Tokyo in Yamanashi Prefecture's Kofu Valley, sheltered from the Pacific Ocean by Mt. Fuji. At present, there are

approximately 400 licensed wineries in Japan and 250 of them are active. With its 84 wineries, Yamanashi is the largest grape and wine producer in Japan, and our Institute is the only research and education body in the country devoted to wine grape and wine. The Institute has produced 540 graduates to date, many of whom are currently working in wineries throughout the country.

When I first arrived at the University of Yamanashi in 1970, Japan did not have a wine market to speak of. Grapes were grown as fruits for the table and the unsold surplus was made into wine. The varieties most often used for winemaking were Koshu, an Oriental-European variety particular to Japan, and the Japanese-bred Muscat Bailey A, a hybrid of Muscat Hamburg and Bailey varieties. These two are still the most commonly used varieties that do double duty as table and wine grapes.

After assuming a post at the University of Yamanashi, I had many occasions to try local white wines. However, they were thin, lacked bouquet, and had a very pronounced oxidative character and an alcohol character that came across very strongly. Local red wines had a choking bouquet without any fruitiness and struck me as thin-bodied. I thought I would not want to spend my entire life working on such plain-tasting wines and was worried that I should be looking for another line of work instead. It was not until much later, after I encountered California wine, that I learned the true wonders of wine. Looking back, I recognized that it is the norm among Japanese wines not to possess rich varietal aromas or flavor, but I only understood this after coming to California. If I may add, the quality of Japanese wines today has improved vastly from what it was

before.

Memorable Encounters in Davis

On December 1, 1980, our family—my wife, my two young daughters, and myself—arrived at Sacramento Airport. We were there so that I could study under Professor Singleton, someone I had known only from scientific literature prior to that day. The professor and his wife were at the airport to meet us, and I remember feeling a real sense of comfort on seeing them. It was hard to believe that I had never seen him before in my life.

I had very simple reasons for choosing to study at the University of California, Davis (UC Davis) over France or other European countries. Between 1954 and 1956, with World War II still a recent memory, my father, Isami Yokotsuka, had learned the sensory evaluation of wine from Professor Maynard A. Amerine. My father was a professor of enology at the University of Yamanashi and he often told me about the greatness of the Department of Viticulture and Enology at UC Davis. He was probably the first Japanese member of the ASEV and the first Japanese researcher to have his work published in the *American Journal of Enology and Viticulture* (AJEV). I was also immensely interested in how California wine had caught up with European wine in such a short time and wanted to learn the famous spirit of practical learning in American academia. I had long wanted to study at UC Davis and bring all these new experiences and ideas back to Japan, to ignite the growth of Japanese wine.

At UC Davis, I audited Dr. Singleton's introductory enology course for undergraduates and phenolics class for the graduate division. In the undergraduate course, Dr. Singleton used the textbook *Wine: An Introduction*, a book he coauthored with Dr. Amerine. The class included several humanities majors, and I was surprised that in the United States even students from the humanities departments could study enology as an elective. Because of this experience, the introductory enology course at the University of Yamanashi is now open to all undergraduates, with approximately 400 students enrolling in the class each year.

However, what surprised me even more was seeing the real-life industry-academia collaboration in California. I was

impressed by the partnership between the University of California and the wine industry. Professor Singleton and Professor Roger Boulton would occasionally invite me, saying “I’m visiting so-and-so winery this Sunday. Do you want to join me?” We would leave the university early in the morning, arrive in San Francisco Bay Area around noon, have lunch at a local restaurant with neighboring wine growers, then head for our destination. Waiting at the winery would be local grape growers and winemakers, and these two UC professors would essentially hold a very basic class on grapes and wine for them, conduct intense discussions, and repeatedly and exhaustively debate issues from a practical standpoint. Sometimes there were 10 people; at other times, there were 20. Two academicians of international repute, speaking with a handful of industry professionals on such a basic subject—it would be unthinkable in Japan. I was amazed and at the same time moved by seeing up close an example of American partnership between town and gown. In another important revelation, I saw that grape and wine were truly inseparable, with the norm being each winery supplying its own grapes, in a stark contrast to Japan, where grape and wine are considered two separate areas. Of course, our own Institute has had its own vineyard since 1976, where approximately 60 European varieties thought to suit Japanese climate and soil were being test-cultivated, and we were well aware of how things should be. However, while the wine industry in Japan knew in theory that grape and wine were inseparable, there were only a handful of wine producers who made wine from only grapes that they actually grew and harvested. Even now, the total volume of true Japanese wine made from Japan-grown grapes and produced in Japan accounts for only a small percentage of the total volume of wine consumed in Japan.

The Decision to Establish ASEV Japan

I wanted to see as many wineries as possible during my stay in Davis. I used my days off to visit almost every winery in Napa, Sonoma, and the Bay Area. I was thoroughly captivated by California wine. I loved California wine for how clearly it conveyed the vintner’s assertions. I agonized over how we could make wine like this in Japan

after I returned home.

At that time, there were very few researchers publishing enology papers in Japanese academic societies. It was not as though there was no enology research going on. Enology papers were in fact being presented in several wine-related societies that the researchers belonged to, but at a rate of two or three in societies of several thousand members each. Not only that, most of those researchers tended to prefer basic research targeting such areas as wine yeast physiology and taxonomy over work aimed toward improving the quality of wine. With so few enology papers being presented, there was little opportunity for enology researchers to come together. There was also another serious issue. Although it goes without saying that there can be no wine without grape, there was no venue for presenting specifically on wine - grapes, let alone an opportunity for viticulturists and enologists to present their research in the same venue.

Near the end of my stay at Davis, I found myself in the kitchen of our home in North Davis, sharing with my wife the idea of setting up the Japan Chapter of the ASEV. And that was not the only thing that I had decided to do. I had also decided that I wanted to truly establish enology in Japan. On my return to Japan, instead of basic research on one particular theme, I would opt for research on several themes. The themes would be chosen from an educational perspective and students would be given the themes on which to conduct broad-ranging research. In my own way, I hoped to nurture fine scientists and artisans of grape and wine, and at the same time improve the quality of Japanese grape and wine. Japan had almost no data even for research items that were considered par for the course in the West. I wanted to study various changes in the quality of wine at each production stage—crushing, pressing, fermentation, treatment, and aging—using grapes harvested in Japan, and finally present and discuss the data in a society devoted to grape and wine. A tall order, considering that there was not even an occasion in Japan where grape and wine researchers or professionals could present their work. My wife, who did her undergraduate studies at the same university as I, promptly understood my intent and supported the idea. I went to Dr. Singleton immediately, and that was the beginning of ASEV Japan.

The Launch of ASEV Japan

We left Davis for Japan soon after, and between October 1981 and March 1984 there were intermittent preparatory talks with the ASEV through Dr. Singleton for the establishment of ASEV Japan. In April 1984, I became a full professor, and that June, I was able to establish and chair the ASEV Japan Establishment Preparatory Committee at the Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi. With 21 people officially endorsing the establishment of ASEV Japan, we drafted a request to the ASEV and on July 13, 1984, I left for Davis with the request documents in hand. I would stay there for approximately two months, until August 29. In fact, on arriving at Davis, I announced to Dr. Singleton that I was committed to staying in Davis until the ASEV approved the launch of the Japan Chapter. In the weeks that followed, Dr. Singleton, Mr. Peter L. Christensen, and myself worked to create the rough draft of ASEV Japan bylaws, and on August 24, I received summons to the ASEV Board of Directors meeting at the ASEV office near the Davis train station. Dr. Singleton was on hand while I was asked several questions, such as why we wanted to establish ASEV Japan and what was the current state of Japanese grapes and wine. What exactly I answered, I honestly do not remember. I had met with Dr. Singleton for a thorough review the day before, so whenever I was pressed for words, he would step in to answer for me. I had literally worried myself sick, completely losing my appetite and compromising my health. However, wonderfully enough, the moment the ASEV approval came, the symptoms disappeared and my appetite came roaring back.

I think we should not forget that ASEV Japan exists today solely due to the understanding and the generosity of ASEV officials who allowed its establishment despite the lack of assurances about its future. There is a popular TV show in Japan called “*Tsuribaka Nisshi*,” or “The Diary of a Fishing Freak,” which is about the friendship between a construction firm employee and his boss through their shared love of fishing. In one memorable scene, the protagonist, a man who is great at fishing but a complete failure at his job, proposes to the woman who will be his wife, “I can’t say whether this will make you happy, but I

know for sure that it will make me happy—so will you please marry me?” I think this is exactly what I asked of the ASEV back then. “We can’t say whether this will be good for you, but we know for sure that this will contribute to the growth of both the industry and the academia of grape and wine in Japan— so will you let us have our chapter?” And the answer was yes. In that answer from the ASEV, I recognized that the broad-mindedness of the American people is the character that has made your country a leading presence in the world.

November 23, 1984, we held a general meeting in Tokyo to formally establish the Japan Chapter. For several years following the launch, other existing academic societies and organizations associated with wine remained quite wary of us but gradually became cooperative as they ascertained that the Chapter was purely an academic organization.

Currently, the annual total alcohol consumption in Japan is approximately 2.4 billion gallons. Only 3% of this is wine. The consumption volume of true Japanese wine made from Japan-grown grapes and produced in Japan is a minuscule 66 million gallons. Considering that production scale, ASEV Japan has a large membership— approximately 350 Chapter individual members, including approximately 100 parent society individual members, and as many as 50 Chapter industrial affiliates— demonstrating its strong appeal to wine professionals.

Three Important Missions of ASEV Japan

ASEV Japan has three important missions: the first is the holding of the annual meeting, the second is the publication of the Journal of ASEV Japan, and the third is the invitation of a representative from the parent society.

The annual meeting is held once a year, usually in November, as the period between April and October is taken up by grape growing and wine production. However, when the meeting is held up north in colder areas, it takes place in summer. There have been on average 17 oral presentations of papers per meeting over the last 20 years. Prior to the launch of our Chapter, the total number of presentations on wine grape and wine in all of Japanese academia was something like two or three, so research in those areas has certainly seen some uptick. At the annual meeting, the Best

Presentation Award is given to an outstanding young researcher chosen by six to seven chairpersons from among young researchers (mainly students) who make an oral presentation. The choice is made on the basis of the manner and the content of the presentation as well as the abstract, and the awardee is announced at the end of the presentation day.

The second mission is the publication of the Journal of ASEV Japan. I explained to the ASEV the importance of a Japanese-language journal for professionals and researchers at wineries and vineyards, and after much discussion, we reached an agreement wherein the Chapter Journals would feature research notes and technical briefs in Japanese and Japanese members were urged to contribute full papers to the AJEV. The Journal of ASEV Japan is issued three times a year: a biannual journal of original papers and one collection of abstracts from the annual meeting. One of the most significant characteristics of the Journal of ASEV Japan is that it features a Japanese translation of the abstract of every paper published in the AJEV. While the Japanese members do possess good English reading ability, naturally, they are more inclined to read the English full paper after reading the Japanese abstracts. In fact, most members seem to use the Japanese abstracts to select papers they are interested in and then read the English full papers at their own pace. This service has been extremely popular with all Japanese members.

The third mission is to invite a representative from the parent society to the annual meeting, to hold special presentations. I consider it the best opportunity to gain basic or even cutting-edge knowledge of grape and wine from the United States. The invitation was issued every two years until 1995, when we switched to a three-year cycle. The main reason for the change was that issuing the invitation for the general meeting when it was taking place in Kofu, the headquarters of ASEV Japan, made preparations much easier and the hospitality extended to the guest much more thorough.

The ASEV and ASEV Japan remain in close contact in operating the Japan Chapter, and I feel there are no significant problems between the two. What few issues exist between us and our American friends at the ASEV are

mostly due to the language barrier and the cultural differences between the United States and Japan. That we have been able to overcome these is due to the incredible patience of the ASEV.

The first ASEV member whom we invited to the ASEV Japan annual meeting was Dr. and Mrs. Singleton, in 1986. The first ASEV representative to visit Japan was Mr. and Mrs. Louis P. Martini of Louis M. Martini Winery, in 1988. As of last year, 10 representatives and Dr. Singleton have been invited to our annual meeting. They spoke at the annual meeting⁽¹⁻¹⁰⁾, visited a number of wineries, and gave direct advice to winemakers and grapegrowers. There are many examples of quality improvement in Japanese wine brought about by the presentations by the ASEV representatives, including the elimination of pinking in Koshu wine through hyperoxidation, barrel fermentation, flavor improvement in Koshu wine and red Merlot wine through barrel storage, precooling wine grapes, skin contact, and improvement of the quality of Chardonnay wine through the combination of low-temperature fermentation or barrel fermentation and storage.

Conclusion

I am deeply grateful to all the ASEV presidents and board members, past and present, and those involved in the launching and operation of ASEV Japan. I am also truly indebted to all the ASEV representatives who came and spoke at our annual meetings, to Dr. Rie Ishii Rousseau for her help with banking matters as well as with our interchange with the ASEV, and to the many ASEV Japan board members and Japanese members who operated ASEV Japan with me. My wife Yoriko was always there with advice and encouragement whenever I faced problems and difficulties in the establishment and management of ASEV Japan. Thank you. I think we both came to understand the culture of America and the American people through the ASEV Japan initiative. In possibly the greatest sign of our trust and love of the United States, our two daughters finished university and graduate school in Japan, then went on to do further graduate work at UC Berkeley and Indiana University.

Founded in August 1984, ASEV Japan turned 25 years

and 10 months old this June. We are holding a general meeting on November 19 in Kofu to celebrate our 25th anniversary. To represent the ASEV, we have invited Ms. Patty Saldivar, who will become President of the Board next month.

In closing, I would like to thank you once again for this great honor, and take this opportunity to wish for even greater prosperity of the ASEV in the future. Thank you for your time.

References

- (1) Vernon L. Singleton (UC Davis). Wine aging reactions, especially oxidation of phenols. ASEV Japan Newsletter, No. 6, 1-2 (1987). Presented at the 1986 annual meeting in Tokyo.
- (2) Louis P. Martini (Louis M. Martini Winery). The history of the California wine industry and its technology. ASEV Japan Newsletter, No. 14, 2-8 (1989). Presented at the 1988 annual meeting in Kofu.
- (3) Peter L. Christensen (UC Davis). Uptake, storage and utilization of nitrogen by grapevines as influenced by time of application under furrow and drip irrigation. ASEV Japan Reports, 1 (3): 207-210 (1990). Presented at the 1990 annual meeting in Tokyo.
- (4) John W. Buechsenstein (MacDowell Valley Vineyards). Wine education through component tasting. ASEV Japan Reports, 3 (3): 214-215 (1992). Presented at the 1992 annual meeting in Kofu.
- (5) Bradley Alderson (Robert Mondavi Winery, Woodbridge). The application of total quality management techniques to a winemaking program with multiple growers and multiple vineyard sites. ASEV Japan Reports, 5 (2): 193-195 (1994). Presented at the 1994 annual meeting in Ikeda, Hokkaido.
- (6) Michael Martini (Louis M. Martini Winery). The continuity of past to vision. ASEV Japan Reports, 6 (3): 247-253 (1995). Presented at the 1995 annual meeting in Kofu.
- (7) Ralph E. Kunkee (UC Davis). Our friends: Wine yeast and malolactic bacteria. J. ASEV Japan, 9 (3): 189-190 (1998). Presented at the 1998 annual meeting in Kofu.
- (8) Christian Butzke (UC Davis). Global winemaking

technology: Practices, principles, problems, and predictions. J. ASEV Japan. 12 (3): 141 (2001). Presented at the 2001 annual meeting in Kofu.

(9) Martin Mochizuki (Mochizuki and Associates, Inc.). Recent advances in viticulture practices to improve wine

grape quality. J. ASEV Japan, 15 (3): 141 (2004). Presented at the 2004 annual meeting in Katsunuma, Yamanashi.

(10) Linda Bisson (UC Davis): The role of *Brettanomyces* in wine production. J. ASEV Japan. 18 (3): 190-197 (2007). Presented at the 2007 annual meeting in Kofu.