



山火事被害から復興、カリフォルニアのワインカントリー ～ ナパ、ソノマ、トライバレー ～

カリフォルニア観光局

2017年10月8日にカリフォルニア州北部で同時多発的に発生した火災は、ワインカントリーの広範囲に広がる大規模災害となり、ナパとソノマの一部のワイナリーにも被害が及びました。しかしながら損害を受けた事業者は全体の10%ほどで、それ以外のワイナリーでは1～2週間後には営業を再開し、現在ではほとんどのワイナリーが通常営業に戻っています。一方でワインカントリー全体が焼失したかのような風評により、国内外からの訪問者は減少いたしました。その後の各種復興キャンペーンの効果もあり、訪問者も徐々に戻りつつあります。現地では「訪問してくれることが何よりの支援になる」、「楽しい時間を過ごすことを遠慮するのではなく来ていただくのが一番」と口々に述べるなど、多くの人が訪問者の回復を待ち望んでいます。カリフォルニア州北部のワイナリーを訪れる、同地へのツアーを企画する等々、観光を通じた復興支援に是非ご協力ください。

協力: (株)航空新聞社/ウイングトラベル、写真提供: 平山喜代江
カリフォルニア観光局公式サイト <http://www.visitcalifornia.jp>



ナパ (Napa)

ナパにあるおよそ500のワイナリーの9割が家族経営のブティックワイナリー。局地気候と複雑な土壌が入り組み、さまざまな品種の栽培を可能にしているため、エステイト内での少量・高品質生産が可能となっています。世界的に有名なところも多く、最近ではナパに数日滞在してワイナリーを訪れるパターンが増えています。



ナパのぶどう畑の中を走る「ワイントレイン」

★おすすめワイナリー

ケンゾーエステイト ～ナパ最高級のワイン～

カプコン創業者、辻本憲三氏がナパの丘陵地470万坪に立ち上げたワイナリー。2010年グランドオープン。栽培家のデイビッド・アブリュー氏、醸造家のハイディ・バレット氏と組み、最高の環境の最新設備でプレミアムワインを製造。テイスティングは予約制で、日本人スタッフが案内してくれる。見学やランチを加えたコースもあり、ランチは最大8人、貸切で最大50人まで。訪問者の3割は日本人。



チムニーロック・ワイナリー ～白亜の建物が特徴～

飲料・ホテル業界で活躍した創業者が、ゴルフコースだった土地を購入し、1980年に創業。南アフリカのワイナリー・グルートコンスタンシアを模したケープダッチ様式の建物が見られる。

1987年からワインメーカーにダグ・フレッチャー氏を招き、品質重視のワイン造りをしている。フレンチオークで熟成するカベルネ・ソーヴィニオンは人気。昨年10月の火事では、119エーカーの敷地背後の山まで火が迫ったが被害は免れている。



シレノスワイナリー ～日本語堪能なGMが説明～

1968年創業のワイナリーで、1970年代からロバート・モンダヴィなどのブドウを栽培、1980年代から自社ワイン(当時はニューランワイナリー)をリリース。1999～2006年に日本人が所有していたことから2001年より日本語堪能なスコット・メドウズ氏が社長を務め、今もジェネラルマネージャーとしてワイン製造に関わる。同氏によるわかりやすい解説は必聴。春の収穫時などにはイベントも開催し、多くの人が集まる。カベルネ・ソーヴィニオンはデキャンター・ワールド・ワイン・アワード受賞。



日本語堪能な
スコット・メドウズ氏

ガーギッチ・ヒルズ・エステート ～アメリカの代表ワインに選ばれる～

ナパのワインを世界に認めさせるきっかけとなった1976年のパリテイティングで白ワインのトップとなったシャトー・モンテレーナを造ったマイク・ガーギッチ氏が1977年に開いたワイナリー。家族経営で、現在5つの畑を所有。1979年にレーガン元大統領がフランスでの晩餐会にここのシャルドネを採用し、平昌オリンピックの閉会式でも「ジンファンデル」がサーブされた。イベントなどで200人まで収容。



★その他みどころ

🚗 オックスボウ・パブリックマーケット

ナパのダウンタウンにある明るくて活気にあふれた屋内マーケット。レストランのほか、生鮮食品や調味料など自然派の食品店、書店まで揃う。寿司、ステーキ、ピザなどカウンター席のほか、買った食事をオープンスペースでカジュアルに食べられる。ショッピングもでき、お酒を飲まない人も楽しめる。



ソノマ (Sonoma)

西は太平洋、東はナパと境のマヤカマス山脈に囲まれるソノマではワイナリー巡りのほか、オーガニック食材を販売する屋内マーケットが点在、「Farm to Table(畑から食卓へ)」を掲げるレストランやショップ訪問が楽しめ、サステナブルなライフスタイルに触れることが可能です。

★おすすめワイナリー

🍇 ロシアンリバー・ビンヤーズ ～目の前のファームからテーブルへ～

ジョバンニ・バリストレリ氏とパートナーが歴史あるワイナリー跡を2008年に購入し、ワイナリー、レストラン、ファームの総合体験スペースとしてオープン。敷地内のオーガニックファームで採れた野菜を使った料理を高品質のワインと共に、居心地のいい空間で味わえる。



🍇 グロリア・フェラー ～ソノマ生まれのスパークリング～

スパークリングワインの最大手、スペインのフレシネグループが世界に所有するワイナリーのひとつ。ソノマのカーネロスがスパークリングワイン用のピノ・ノワールとシャルドネ栽培に適することから1986年に設立。シャンパンと同じ製法でスパークリングワインを作る。テイステイングルームはグループ、各種イベントにも対応。



★その他みどころ

🏠 ジャック・ロンドン州立歴史公園

『野性の呼び声』などで知られる作家 ジャック・ロンドン氏(1876～1916)の住居跡と1,400エーカーにわたるエリア。1905～1916年の間、ここで作物や家畜を育て、サステナブルな農業を実践したジャック・ロンドン氏が造った納屋や当時の暮らしが偲ばれるコテージ、1904年に日本に行ったときに学んだ台地畑などが見られる。敷地内にはケンウッドのカベルネ・ソーヴィニヨンの畑もある。



🛒 シェッド

マーケット、カフェ、イベントスペースからなるヒールズバーグのモダンな「農」スペース。旬食材が楽しめるカフェ、コーヒーバーや発酵ドリンクが飲めるファーマンテーションバーのほか、チーズやハム類も並ぶ。キッチンウェアやグルメ食材もあり、2階は生産者のためのコミュニティイベントを開催。プライベートイベントにも対応。レストランデザインでジェームズ・ビアード賞も受賞。



トライバレー (Tri-Valley)

トライバレーはサンフランシスコから東へ車で1時間ほどの、リバモア、プレザントン、ダブリン、ダンビルの4つの町の総称。政府系研究機関が集まるほか、サンノゼまでも1時間と便利で住みやすいため人口急増中のエリア。見どころとなるのは19世紀後半から続くワイン産地のリバモアバレー。



★おすすめワイナリー

🍇 ウェンテビンヤーズ ～135年を迎えるワイナリー～

ドイツから移住したカール・ウェンテ氏が1883年に創業し、家族経営ワイナリーとしてはアメリカ最古の5代にわたり経営を続ける。アメリカのシャルドネの8割はこのワイナリーにルーツを持つという。テイステイングルームは2箇所あり、ブドウ畑の方はレストラン、ゴルフコースを併設。各種イベントにも対応し、10～1000人まで収容。

🍇 クダリッジワインズ ～少量生産のブティックワイナリー～

ラリー・ディノ氏が、趣味が高じてワイン造りを本格的に始動させたブティックワイナリー。新しいワイナリーにもかかわらず、ボルドースタイルにこだわったクラフトワインは、地元新聞社のコンテストで2010年から毎年複数のワインが賞を受けている。

🍇 ノットinghamセラーズ ～若くて新しいワイン作り～

26歳のときにトライバレーで一番若いワインメーカーとなったコリン・クレイナー氏が手がける。複数のワイナリーが入る店構え、テイステイングルームのインテリアやパッケージデザイン、地元に住んでいた人の似顔絵をラベルにしたシリーズなど新しい感覚で取り組む。



★ 旅行業界紙「週刊ウイングトラベル」4/30・5/7発行号(発行: 航空新聞社)でもレポートを掲載しております。併せてご覧ください。