
アリシアンを解析
完全無欠ペアリング

伝説のカリフォルニアワイン

アリシアン



ALYSIAN
California Spark Winery



味の匠 奥田 政行



アリシアンを解析 完全無欠ペアリング

アリシアン・ワインの可能性を探るべく密に行われた試飲試食会。イタリア料理の奥田政行シェフと楠田卓也氏による分析は、私たちの想像をはるかに超えるものでした。奥田シェフによる、ワインに完璧に合わせてきた料理の数々は、アリシアンの可能性をくっきりと描き出してくれました。



奥田 このアリシアン・ワインを評価してほしいと依頼が来て、赤と白をそれぞれ1本ずつ飲んでみたら、相当にレベルが高いと感じたんです。試しにピノ・ノワールを抜栓して14日間置いてみたけれど、なんと最後まで生きていた。安いピノだとすぐにストンと味が落ちてピネガー化するのに、いつまでも濃厚感があってしかも伸びていって。だから僕、すぐに楠田さんに電話したんです。一緒に読み解きたいと思って。

楠田 試飲して驚きました。もうこれは、単なるカリフォルニア・ワインと思わずに飲んでほしいですね。実に味わいが重層的で豊か。アリシアンの特長はむしろ旧世界的で、いわゆるカリフォルニアの果物爆弾的なスタイルではありません。酸の伸びやかさ、引き締め感があって、味の要素が多く、年月が経っているということもあって旨味も出てきている。

奥田 僕がワインに合わせて料理を作るとき、ワインの中の味の数に、料理の味の数を合わせていくのですが、アリシアンは全般的に味の数が多いため、私の料理もいつものイタリアンのスタイルから必然的に変化しました。普段は味の要素は3つが基本ですが、このシリーズはふくよかでいろんな味がするので、ひと皿の中の味の構成要素をいつもの私のスタイルより多くしています。

No.1 シャルドネ フロードゲート ディジョン・クロン2012に合わせたのは、「ホタテの片面焼きと塩味のないホイップバター」。

ホタテって甘さとコクに隠れて、若干苦味があるんです。その苦味と貝の旨味に共鳴させて、ワインのナッツ香にはホイップしたバターを合わせていますが、バターには塩も何も足していません。一緒に口に含むと、ホイップバターの気泡の中にワインが入ってシャルドネバターとなり、ホタテとシャルドネバターが交わって味が完成する設計です。

楠田 まさにワインは第3のソース、という合わせ方ですね。双方が相手を補い合っている。ワインの風味が豊かになり、旨味の存在感をしっかりと感じられます。料理は味をあえて足りなくしてありますか？

奥田 そのとおり！この料理をたとえるなら不完全な絵画です。完成していない絵を見ると、人は頭の中で完成させようとする。これが完成している絵だと、人の頭は弱点を探し始めちゃいます。ですから料理で物足りなくしておいて、ワインを口に含むとピッタリとはまっていき、だんだんと幸せな気分になる。しかもこれは前菜なので、ここから会話が花開くようにしてあります。

楠田 この**No.1 シャルドネ フロードゲート ディジョン・クロン2012**は食べ物で言うところには繊維質な、かめるようなワインで、白桃や蜜りんごにレモンゼストを一滴入れた感じ。ヘーゼルナッツよりもうちょっと香ばしい、トーストに近いかな。決してアーモンドにまではなっていない、一歩引いた味わいで、禁欲的とも言えます。



アリシアンワインはみな、本当に質の高いブドウを使っていますね。相当にブドウの収量制限をして厳しく選果していると思います。だからこそ、のびやかで豊かな味わいの美しいワインができる。日本人の味覚を大いに満足させてくれると思いました。

奥田 ピノ・ノワールも、ブルゴーニュにあるような、名もなきピノと出合ったときのような感じ。あまり有名じゃないけれど見たことのないラベルで古いヴィンテージの、すごくいいのが回ってくる場合がありますが、期待しないで飲んだら「!!」というようなそんな出合いの感覚がありました。最近はまだ掘り出し尽くされて、こういう発見はしばらくなかった。これ、シンデレラワインですよ。

楠田 新世界ピノではあるけれども、すごく旧世界ピノに近い。冷涼さが如実に出ていますね。ゆっくりと熟すことのできたブドウが持つ風味の豊かさがある。若いときは寂しかったかも知れないけど、年月を経たことで加わった複雑性を感じる。今どき10年経ったカリフォルニアワインなんて、欲しいと思っても買えないですよ。特に**No.12 ピノ・ノワール ロキオリ アレン・ロキオリ・ブロックス2011**は感動ものです。自分の名前を冠したワイナリー「ゲイリー・ファレル」をやめて、起こした「アリシアン」。彼が何を目指したのかがわかるワイン達です。さらにゲイリー・ファレルは2012年を最後に引退していますから、極めて稀少性が高いですね。

奥田 こうして畑違いと年代違いをマトリックスで比較すると、10年と11年の味が全然違うことがわかる。10年は味の骨格が小さくてコクと甘みがひかえめ。

たとえば**No.7 ピノ・ノワール シングラー ヒルサイド・セレクション2010**には「鳩とナスのロースト ナスの皮のバルサミコ風味タップナート添え」という料理を合わせました。これはデコちゃんポコちゃんの法則と呼んでいますが、ワインに足りていない味を鳩とナスで補っています。

11年は、アメリカではオフヴィンテージという評価だそうです。でも味が複雑で日本人好みです。

楠田 カリフォルニアらしさを期待する人にとっては、たしかにオフヴィンテージ。しかし、舌が変わると評価も異なる。たとえばハリウッド映画とフランス映画くらい違う。

10年はきっと太陽がたくさん降り注いで、与えられたものが豊かだから、若々しさが保たれていて果物感がたっぷりある。それに比べて11年は、おそらく太陽に恵まれなかった。ワインとしての濃さや強さは持っていないけれども、旨味系が出てきている。どの畑に対しても、ものすごく手をかけたんじゃないかな。だからこそその凝縮感があって、滋味深さがある。これは和食にも合いますね。10、11、12年の中では12年が、一番果物感が強く、カリフォルニア的ですよ。

奥田 11年は味の輪郭が醤油に似ているんですよ。

西洋人は戦いの歴史の中で肉を食べていた方が勝ってきたことから、糖分、塩分、焦げ味、旨味と油脂分を好む舌になったので、ワインの酸味で口をリセットします。ワインが食中酒となったゆえんです。

日本人はかつて長きにわたって脂を食べてきませんでした。そうして生まれた和食は、日本酒という旨味の酒で料理のコクをあげて食事をする文化だったので、舌が味を探しに行くんです。そういう意味では世界で日本人だけ味覚が全然違う。11年ほどの畑も、日本人の舌が好きな味にぴったりハマっています。

楠田 11年の特徴は滋味ですね。日本マーケットに来たからこそその価値だと思います。質の良い食材と合いますし、和食も合う。料理もワインも、素材を良くすればするほど、味わいは軽くなるし、アタックは弱くなる。その代わり、ミドルからアフターに向かってどんどん豊かになる。そうっと入ってきて、フワーと広がって、豊かになっていくというのがレベルの高い料理であり、ワインです。11年は特にそういう風味です。

奥田 こういういいワインに出会うと、料理人は魂に火がつきます。予定になかったけれど、いま**No.10 ピノ・ノワール ホールバーグ クロスローズ2011**を飲んで僕、思わず鍋に火つけてきました。

楠田 ええ？

奥田 これ、料理で3倍にも4倍にもなるワインだなと思って。

楠田 たしかに **No.10 ピノ・ノワール ホールバーグ クロスローズ2011**はイタリアンに合いますね。いわゆる食べたくなるワイン。料理が欲しくなる。ワインバーより、レストラン向けですね。

奥田 トマトソースと合うから、トリッパなどが合います。いまペンネゆでます。ヴァチナーラ風を作ろうと思って。

楠田 ああもう、ぴったりだと思う！

牛肉とセロリのトマト煮ペンネ ヴァチナーラ風



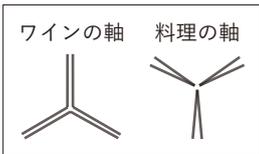
シャルドネ
 フロードゲート・ヴィンヤード
 ディジョン・クローン 95&76 2012



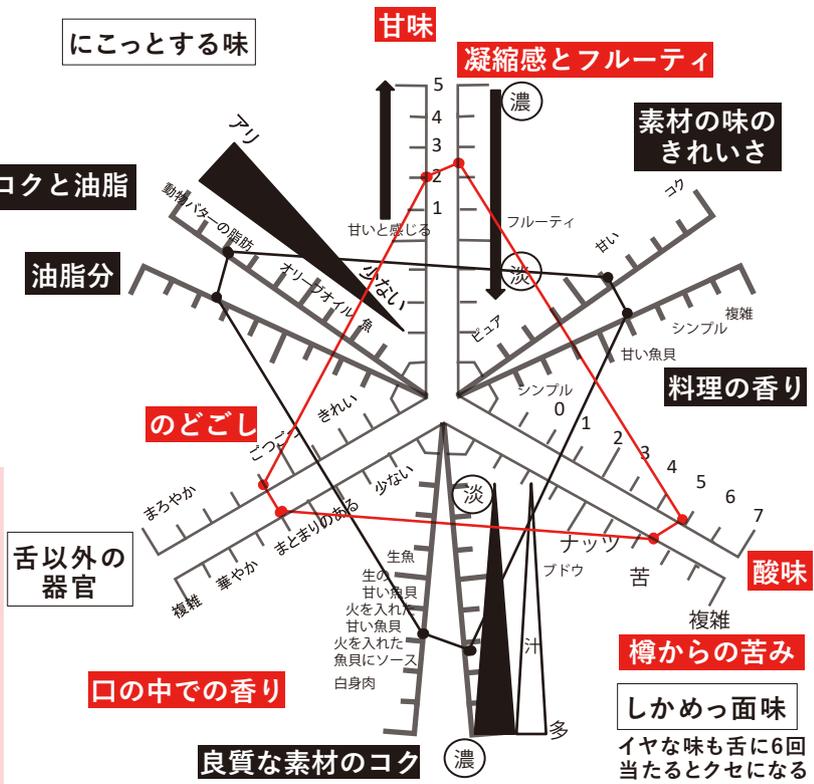
ホタテの片面焼きと
 塩味のないホイップバター



ホタテに軽く塩を振り、片面の表面だけをあぶってその上にバターをホイップしてのせました。シャルドネのアルコール度数が高く味が濃かったので、バターの油脂分をやわらげて、ホタテの水分で飛ばす、という組み合わせ。一緒に口に含んで噛むと酸味が和らいで、ホイップした気泡の中にワインが入って薄くなっていく中で、シャルドネのナッティーな香りがバターのおいしさを高めます。ホタテを片面だけ炙ったのはバターとホタテの手をつながせるため。軽くついた焦げ目がシャルドネのナッティーな香りをより引き立ててくれます。焦げすぎるとそのナッティーな香りと比率が合わなくなるため片面だけにするのがポイント。ホタテの水分でアルコールを薄めて、体に心地よい食べ応えに落ち着かせます。／ 奥田



奥田シェフの白ワインチャート表より



【合わせる料理】

ナッツペーストの Pasta で苦味と酸味を中和

鮭の焦がしバターで ナッツ香をかす

頭の丸いイカ(甘い)の フリットで、苦味と酸味の バランスをとる

焼き色を付けたホタテの 半生に、バターホイップの 油脂分で酸味と苦味を まるめる

甘い肉のカツレツの油 脂分で酸味と苦味をま とめる

衣の香ばしい色で苦味 を生かしながらまとめる

キンメダイのガチっとした 鉱物的な味と、このワイ ンの味の輪郭を合わせる

そこに汁で煮たレタス をのせてワインの凝縮感 を薄める

【ワインの味】

リンゴの苦味と旨味のある酸と、オークからくるしっかりとした苦味がぶつかり合っていて、噛みしめて飲むようなワイン

豊富なのにエレガントで、時間が経つとナッツ香がしてくるのに、口の粘膜には引き締める感じもある

歯応えのある食材に合わせると良い

砂質土壌だと思う

ピノ・ノワール
 シングラー・ヴィンヤード
 ヒルサイド・セレクション 2010



鳩とナスのロースト
 ナスの皮のバルサミコ風味タップナート添え



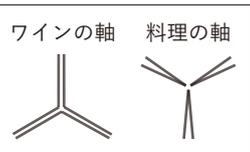
甘みがそこそこあってシルキーなピノ・ノワールなので、シルキーで甘みを持つ肉はと考え、鴨ではなく鳩をセレクト。鳩は味の数は少ないけれど、肉のきめが細かくて水分を持つので火を通すとしっとり仕上がります。さらに赤身肉が酸味のバランスの釣り合いを取ってくれます。

ピノのコクのレベルに鳩を合わせると、ちょっと甘みが足りません。そこをナスで補います。

ナスは皮をむいて素揚げし、ナスの甘みを引き上げてから、コンソメに浸けて揚げ浸しにします。

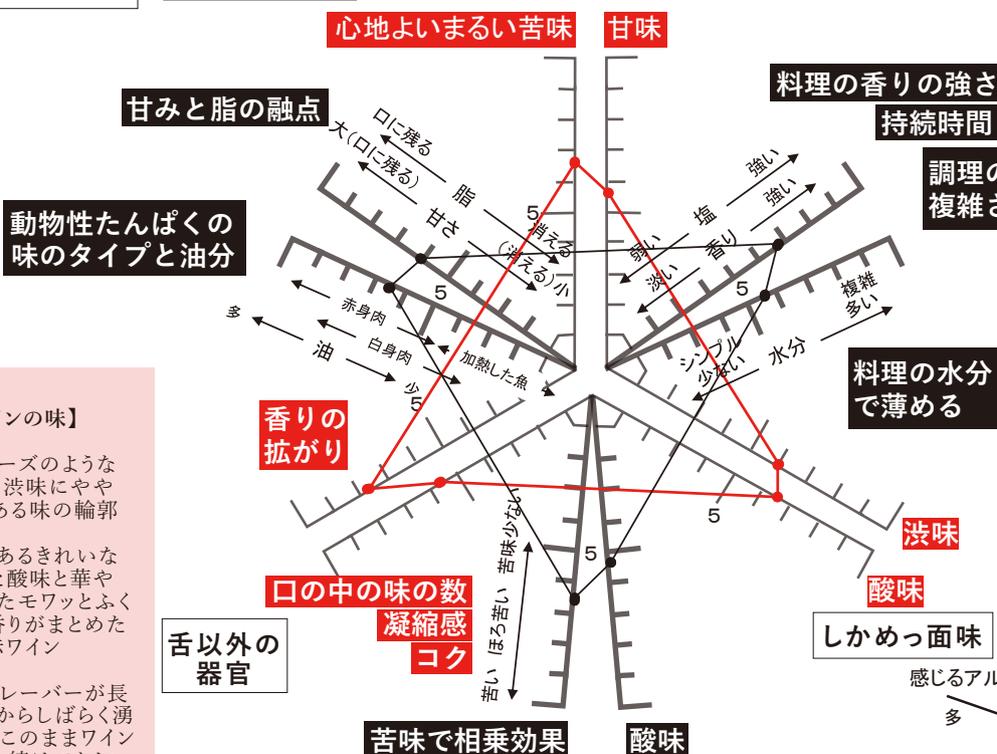
皮は苦味として使います。油で揚げてバルサミコで炒めてペーストにし、オリーブオイルのアッシュを入れて、ワインの苦味のレベルと同ポイントにそろえます。

ワインの味の出っ張っているところ、ひっこんでいるところに料理をうまくはめていきます。／ 奥田



奥田シェフの赤ワインチャート表より

にこっとする味



【合わせる料理】

ワインがキレイな味なのでキレイな味の料理が合う
 凝縮感のあるキメの細かい脂の少ない赤身肉、鳩、野鳩（マグレドキャナルではない）
 酸味に軽いフォアグラを合わせる

調理の味の複雑さで同化

繊細でバランスのよい鳩でワインのキレイな味
 ナスの優しい甘味でワインの優しい酸をまとめる

ナスの皮とバルサミコの酸とワインの酸を合わせる

オリーブの渋味とワインの渋味を合わせる
 鳩の水分とナスの水分でアルコール数を薄める

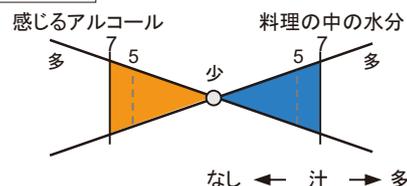
【ワインの味】

フランボワーズのような酸と苦味と渋味にやや凝縮感のある味の輪郭

まとまりのあるきれいな味で渋味と酸味と華やかさをもったモワットとふくれあがる香りがまとめたきれいな赤ワイン

アフターフレーバーが長く、体の底からしばらく湧き出てきてそのままワインだけで飲み続けてもよい

※11年より味はやや薄いが似ている



Chardonnay

No.1 2012 シャルドネ フロードゲート・ヴィンヤード デイジョン・クローン 95&76 参考上代:6,800円

フレンチオーク樽使用。30%を新樽、50%を1~2年の古樽、20%を古樽で11ヶ月熟成。
オーガニック栽培(非認証)

楠田 控えめな果実にオークの風味が加わり、酸がしっかりしていて、アフターに収束感がありますね。ぎゅっと絞込んでいく味わいがある。噛み応えのある、繊維質のある料理に合うでしょう。

奥田 ガチッとしている白ワインなので、料理はできるだけシンプルにして、水分のある食材を使ってワインを薄くするイメージです。さらに油脂分を加えて、酸を丸くします。

No.2 2012 シャルドネ ウェストサイド・ファームズ クローン 4 参考上代:6,800円

フレンチオーク樽使用。40%を新樽で、残り60%を2年ものの古樽で11ヶ月熟成。

楠田 トロピカルフルーツのような果物感があり、豊満で、厚みと豊かさを持ちます。味わいが重層的で、拡散していくイメージです。テクスチャーが柔らかいのが特徴。魚をムース状にするなど舌触りの柔らかい料理が合います。

奥田 No.1 フロードゲート デイジョン・クローン2012に比べてさらにコクがあるので、料理も味の数を多くしてバランスを取りました。スズキを蒸して魚のフォンとキノコを加え旨味の多い料理にしました。



スズキのワイン蒸し 5種のハーブと
岩のりのバターソース
(No.2の料理)

Pinot Noir

No.3 2010 ピノ・ノワール フロードゲート・ヴィンヤード オリジンズ 参考上代:8,000円

フレンチオーク樽使用。40%を新樽で、残り60%を1~2年ものの古樽で11ヶ月熟成。オーガニック栽培。(非認証)

楠田 陽の光がたっぷり降り注いだ年のピノ・ノワールのようですね。太陽が豊かだった分、10年経っても果物感が残っています。カリフォルニアワインが好きという方向き。ハンバーガーを食べながら飲んでもいいと思いますよ。

奥田 軽さがある中に熟成香が入っていて、よくまとまっています。こういうピノにはマグレドキャナルのフォアグラを取った後の鴨のローストが合います。

No.4 2011 ピノ・ノワール フロードゲート・ヴィンヤード オリジンズ 参考上代:7,500円

フレンチオーク樽使用。35%を新樽で、残り65%を1~2年ものの古樽で11ヶ月熟成。オーガニック栽培。(非認証)

楠田 ブルゴーニュ好きな日本人の好みに沿う味で、ブラウンソースやキノコのソースなど、旨味系の料理と合わせて飲みたい。

奥田 No.3 フロードゲート オリジンズ2010に比べて、味がやや複雑なので、余計な脂や雑味のないギュッと味の凝縮している野鴨がベストです。手に入りやすい食材で作るならば、強めに塩を振った鶏とエリンギの組み合わせが合います。

No.5 2011 ピノ・ノワール フロードゲート・ヴィンヤード ロックヒル 参考上代:7,500円

フレンチオーク樽使用。30%を新樽、70%を1~2年ものの古樽で11ヶ月熟成。オーガニック栽培。(非認証)

楠田 フロードゲート・シリーズの中でも、ロックヒルの名のごとく、輪郭のはっきりした、カチッとした味です。緊張感のある綺麗なシャキッとした酸味があり、果物と熟成による旨味もちゃんとあって、今がベストな飲み頃です。ワインそのものを楽しむワインバーに向いていますね。

奥田 飲んだ瞬間に「うまい!」と感じられる、完成された味。ワインそのものを楽しみたいけれど、あえて料理と合わせるなら、鳩または熟成した白カビチーズが合います。

No.6 2012 ピノ・ノワール フロードゲート・ヴィンヤード ロックヒル 参考上代:9,200円

フレンチオーク樽使用。40%を新樽、60%を1~2年ものの古樽で11ヶ月熟成。オーガニック栽培。(非認証)

楠田 No.5 フロードゲート ロックヒル2011のヴィンテージ違いですが、No.5が一步引いたスタイルならば、No.6はずっと明るくて豊か。今はまだ果物が中心ですが、これから熟成による旨味が出てくると思うので、今買って1、2年寝かせるとぐっと良くなるでしょう。

奥田 トリュフなどのフェロモン系の味を持つてくることによって生きてくる。まだ言いたいことが言い出せていない。2年経ったらシンデレラワインかも。

No.7 2010 ピノ・ノワール シングラー・ヴィンヤード ヒルサイド・セレクション
参考上代:8,000円

フレンチオーク樽使用。40%を新樽、60%を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。

楠田 引き締め系の味なので、テクスチャーのしっかりした肉が合うと思います。このヴィンテージはもっと時間を与えてもいいと思いますね。もうひとき熟成させるともっと良くなります。

奥田 ワインにシルキーさがあるので、調理法は、シルキーになるような火の入れ方をすること。ワインと一緒に口に含んだ時に、味が完全体になる料理の組み合わせがP.4です。



塩味をきかせた地鶏モモ肉のコンフィとその脂で色づけたエリンギ
(鶏を主役にするならNo.3、
エリンギを主役にするならNo.4)

No.8 2011 ピノ・ノワール シングラー・ヴィンヤード ヒルサイド・セレクション
参考上代:7,500円

フレンチオーク樽使用。40%を新樽、60%を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。

楠田 シングラー・ヴィンヤードの中では熟成感が一番出ていますね。11年ならでは、手をかけて苦労を重ねることで醸し出された滋味があります。もう少し熟成させるとNo.5を超えてくるでしょう。

奥田 このピノには、ロッシェニが断然合います。(背表紙写真 牛フィレとフォアグラのロッシェニ風) 定番にしてもいいくらい。これは味のバランスがとても良いので、料理も味のバランスを調えます。

No.9 2012 ピノ・ノワール シングラー・ヴィンヤード ハウス・ブロックス 参考上代:9,200円

フレンチオーク樽使用。40%を新樽、60%を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。

楠田 まだ若々しくて果物感が強いですね。シングラー・ヴィンヤードの中でこれだけが膨らみ系です。おそらく土壌の違い由来でしょう。ハンバーグみたいな柔らかいテクスチャーの肉が合うでしょう。熟成させたときの最終到達点は、同じ畑の中で一番高いと思います。期待できますね。

奥田 酸が強くてアメリカ的。油で酸味を中和させるためにカツレツを合わせて、味の濃いところを卵黄と卵白で薄くのばす料理。寝かせた後の味が楽しみ。

No.10 2011 ピノ・ノワール ホールバーグ・クロスローズ 参考上代:7,500円

フレンチオーク樽使用。40%を新樽、60%を2年ものの古樽で11ヶ月熟成。

楠田 ドライな、あるいはダスティな、粉っぽいタンニンを感じます。これはワインだけで飲むのには向かないタイプ。Tボーンステーキが欲しくなりました。

奥田 モンテブルチャーノやサンジョベーゼの「モウワン」と膨れ上がる味の輪郭があります。トマトソースの煮込みやトリッパが合います。

No.11 2012 ピノ・ノワール ホールバーグ・クロスローズ 参考上代:9,200円

フレンチオーク樽使用。40%を新樽、60%を2年ものの古樽で11ヶ月熟成。

楠田 No.10ホールバーグ・クロスローズ2011に比べて、酸がより高く、タンニンがたっぷりしている。広がろうという要素と、引き締めようという要素の両方があり、ある意味グランヴァンです。まだ3~5年寝かせていい。なんなら20年とっておいてもいいくらいです。

奥田 ここの畑は酸が豊かですね。酸もマンゴー、リンゴ、キウイ、パッションフルーツといろいろありますが、それらが全部入っている感じ。弱点なし!

No.12 2011 ピノ・ノワール ロキオリ・ヴィンヤード アレン・ロキオリ・ブロックス 参考上代:11,000円

フレンチオーク樽使用。40%を新樽、60%を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。

楠田 これは感動レベルです。ブルゴーニュのグランクリュと並べておかしくない。エシェゾーあたりのイメージですね。ゲイリー・ファレルのブドウ愛を感じます。日本のブルゴーニュ好き、ピノ・ノワール好きの人にとっては、まさしくグレートヴィンテージです。

奥田 ブドウの嗅ぎのような滋味があり、侘び寂びを感じます。鴨や赤牛のような、甘味のある赤身肉を合わせたいですね。

No.13 2012 ピノ・ノワール ロキオリ・ヴィンヤード 参考上代:11,000円

フレンチオーク樽使用。40%を新樽、60%を2年ものの古樽で16ヶ月熟成。

楠田 恵まれたところで育った、エリート味がします。ピークはまだこれからなので、しばらく寝かせるとNo.12を超えてくるでしょう。

奥田 味のバランスがいい。味の数が多いので、料理と手をつなぐ要素が多い。まだ若いので、しっかりと塩味と油脂分を持つ鶏のコンフィなどが合うでしょう。

醸造家ゲイリー・ファレルの 目指したもの

アリシアンと私たちの奇跡的な出会い

2017年、私たちは新たなワインを探して、アメリカ カリフォルニア ナバ、ソノマのワイナリーを訪ね歩きました。

事前にリストを作り、ワイナリーを1軒ずつ訪ねましたが、アポイントが取れなかったのがこのアリシアンの醸造所でした。それまでに何度か電話をかけたのですが、一度も電話が繋がらなかったのです。

滞在中、私たちは地元で1番のワインショップ「K&L」にリサーチに行きました。そこでカリフォルニアワインの棚を眺めていたところ、幸運にもそのアリシアンを1本だけ発見したのです。

あの伝説のゲイリー・ファレルの醸造したワインです。「一度でいいから飲んでみたい」その衝動に駆られ、早速購入してホテルで栓を開けました。そして一口飲んで私たちは、いっぺんにその味に魅了されます。

それは、カリフォルニアらしさに一線を画した、素晴らしいピノ・ノワールでした。アポイントの取れないアリシアンをあきらめかけていた私たちでしたが、その味を知ってしまった以上、ここまで来て訪ねずに帰ってしまうなんて惜しい、せめて畑だけでも見てみたいと思いました。

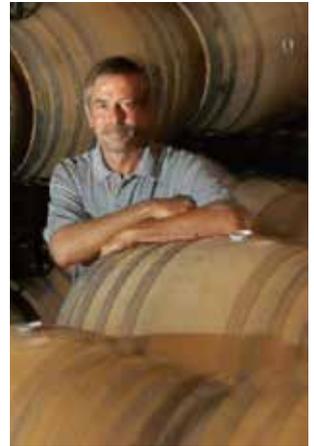
翌日、思い切って住所の場所を直接訪ねてみると、目の前に広がる葡萄畑の奥の方に、どうやら人影らしきものが見えます。そこで大声で叫びました。

「おーい！ワインを探して日本から来ました」

日本人が訪ねてくるなんて初めてだ、と言うアリシアンの若き現オーナー、ウッディ・ハンブレヒトは、その日予約もなしに訪れた私たちを歓待してくれました。

私たちは、この類稀なるカリフォルニアのピノ・ノワールが、いかに日本人にとって魅力的な存在かを伝えました。すると、「そんなに気に入ったのなら、すべて譲るよ」という耳を疑うような返事をもたらしたのです。

こうして私たちは、伝説の醸造家ゲイリー・ファレルの渾身の最後の力作、アリシアンシリーズを日本で独占販売するに至りました。



Gary Farrell

「妥協を一切ゆるさない」少量限定生産のピノに賭けた最後の想い

ゲイリー・ファレルは1970年代初頭からソノマでワインを作り始め、82年には自身の名を冠したブランド「ゲイリー・ファレル」を立ち上げました。ロシアン・リバー・バレー産のピノ・ノワールやシャルドネを手掛けてきましたが、2006年にその名を売却。自身がプロデュースする最後のブランドが「アリシアン」でした。2007年～2012年の6年間に、渾身のピノ・ノワールとシャルドネを製造。そして彼は12年のこのアリシアンを最後にワイン造りを引退しています。

ゲイリー・ファレルは、アリシアンに取り組む際に、このように決意を述べています。

アリシアンは、私がプロデュースする最後のブランド。妥協は一切せず、少量限定生産のピノ造りに徹するつもりだ。

私はこれまで独自の路線を進み、ワインビジネスやワイン造りにおいて確固たる自分のスタイルを作り上げてきた。これまで、私のワイン造りは型破りと言われたこともあった。私は酸味が豊かでアルコール度数が低いスタイルを好んでいたが、それは80～90年代当時から現代に至るまでの流行りのワインとは正反対のスタイルだったからだ。

私は常に、時代の流行や風潮に真っ先に風穴を開けてきた。だから師匠や他の生産者からは、無分別なやり方だと疑問視されてきたよ。

こうしてゲイリーはより洗練された、長期熟成の価値のあるワインを目指しました。ブランド名の「アリシアン」はギリシャ語を起源とする言葉で、「直感的創造性から生まれる活動と芸術的解決」という意味を持ちます。

アリシアンが他の追随を許さなかったのは、ゲイリーがロシアン・リバー・ヴァレー屈指の評判を誇るブドウ園と緊密な結びつきを持っていたからです。ゲイリーはピノ・ノワールに特化した醸造家でしたが、彼には長い年月をかけて培ったこのエリアのエリート栽培家たちとの強固な絆がありました。



私は自身の流儀として、契約農家が極めて上質なブドウを提供してくれた際には提示された金額に上乗せして、相手が予測していなかったボーナスを支払うことも珍しくなかった。素晴らしい樽やコルクを提供してくれる会社にも同じようにしたよ。これが私にとって最も筋の通ったシンプルな方法だからだ。“わずかな金を惜しまず、全てにおいて最高のものを得る”これがワインの品質が飛躍的に向上するやり方なのだ。

自社畑にこだわらず、複数のブドウ園から最高のブドウを購入してワインを造るのも私の流儀だ。多様性に富んだ個性あふれるテロワールから集まるブドウは、それぞれに非常にはっきりとした違いを生んでくれる。

ゲイリーが生産者たちと向き合い、最後の威信をかけて取り組んだ「フロードゲート」「シングルレー」「ホールバーグ」「ロキオリ」等の畑の名を冠したワインは、10年近い熟成時間を経たいま、それぞれの畑の個性を色濃く現しながらも、ゲイリー・ファレルという、ワインをこよなく愛した一醸造家の人間性を映し出しています。

それは、カリフォルニアワインでありながら、カリフォルニアワインをはるかに超越したところに到達点を見据え、その信念を貫いた生き方。時に冷涼な夏や豪雨に見舞われながらも、どうにか実ったそのブドウの1つ1つを愛しみながら醸造されたであろうことが、その味に醸し出されています。

現在のアリシアン

ゲイリー・ファレルと共にアリシアンを設立したのが、投資家で栽培家のビル・ハンブレヒトでした。現在は彼の孫のウディ・ハンブレヒトがアリシアンを受けつぎ、新たなフェーズに踏み出しています。

アリシアンが現在、個性をもつワイナリーとして力を注いでいる1つがクラフト・ヴェルモット。天然素材にこだわり、単なるカクテルの材料ではない、ドリンクとしての存在感を持つヴェルモットは可能性の広がりを見せています。



Woody Hambrecht

ALYSIAN

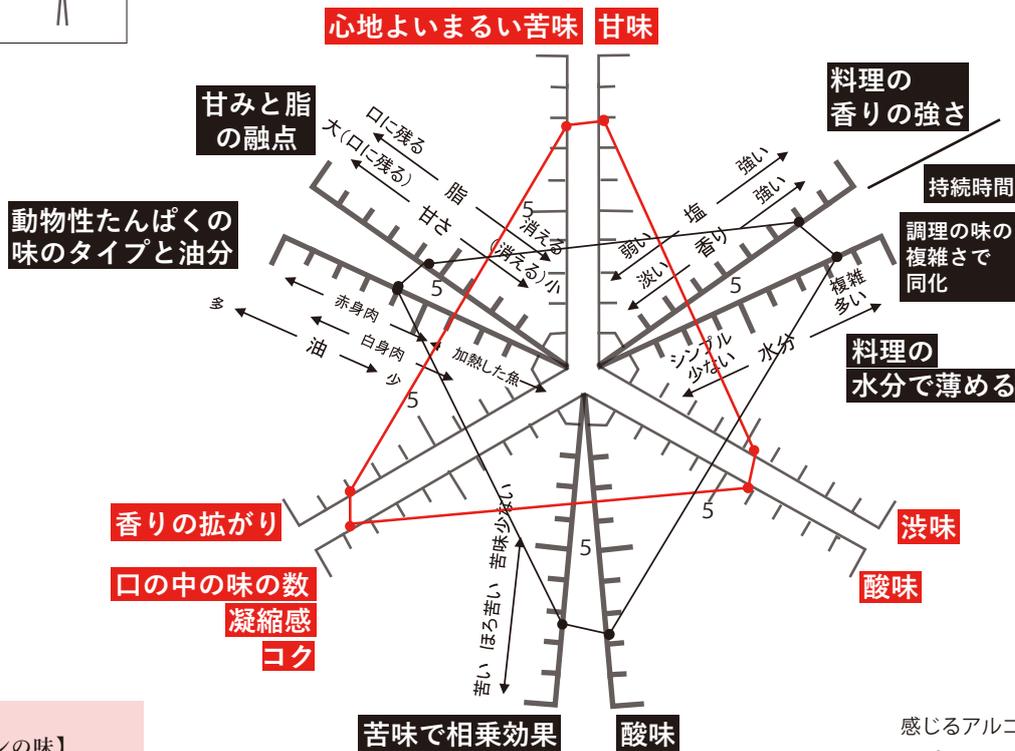
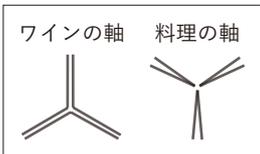
Address:
BWN-CA-16020
HEALDSBURG, CA 95448

アリシアン・クラフト・ヴェルモット

地元の天然素材にこだわったテロワールが生み出す新たな味

天然ハーブや木の根などを使って造り上げたクラフト・ヴェルモットは、人工香料や砂糖を一切使用せず、風味豊かな味を醸しています。

アリシアンの現在のオーナー、ウッドィ・ハンブレヒトが栽培から醸造まで全てを手掛けたシャルドネをベースに、彼のパートナーの女性バーテンダーでヴェルモット作りのプロ、ヘザー・ホーキンスが地元産のユニークなハーブやスパイスをスピリッツに丁寧に漬け込む伝統的な方法で製造されています。材料は近隣地域から調達し、地元ソノマの豊かな自然を表現する1本。テロワールが見事に現されたヴェルモットです。

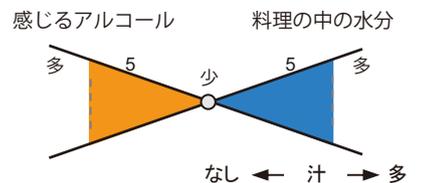


【合わせる料理】

味の複雑な、香りの強い
自身の脂身の苦味と酸味を持つ多汁な食べ物
↓
・うさぎ肉のコンフィーにソース
・味噌に醤油をしのばせ、豚バラ、ゴボウの苦味、もやし入りの豚汁に、オレガノやマジョラムを入れてディルもエストラゴンも入れる

【ワインの味】

香りの広がる苦味と酸味に甘味のバランスがあるアルコール高め





黒オリーブとアンチョビの
ペーストをのせた
子牛のカツツウィーン風
(No.9の料理)



奥田 政行

Masayuki Okuda

アルケッチャーノ・オーナーシェフ
山形県「食の都庄内」親善大使
スローフード協会国際本部「世界の料理人1000人」
第1回Food Action Nippon2009
「コミュニケーション・啓発部門」優秀賞
第1回「辻静雄食文化賞」受賞
イタリア 世界野菜料理コンテスト3位入賞
農林水産省「料理マスターズ シルバー賞」受賞
山形県鶴岡市の本店のほかに、
鶴岡駅前にパスタ専門店「ファリナモレ」
銀座に「YAMAGATA San-Dan-DeLo(ヤマガタ サンダン
デロ)」
広島宮島口に「宮島ボッカ アル・ケッチャーノ」など全国各
地に系列店出店。他にメニュープロデュース店多数。
2017年には著書「食べもの時鑑」(フレーベル館)が、
グルメン世界料理本大賞2017 Culinary Heritage部門で
グランプリを受賞している。



楠田 卓也

Takuya kusuda

「レストラン ワインバー & ショップ SALON KUSUDA」
プロデューサー
ワイン&日本酒エデュケーター&審査員
ブルゴーニュ委員会公認ブルゴーニュ
ワイン・エデュケーター
アカデミー・デュ・ヴァン東京校・大阪校・名古屋校講師
「ワイン王国」元副編集長
インターナショナル・ワイン・チャレンジ・
ロンドン日本酒共同審査委員長&ワイン審査員
アジア・ワイン・トロフィー 上級審査員
ロバート・パーカーJr.の「ボルドー」(1998年飛鳥出版)の翻
訳のほか、ステファン・ダンサーの「International Wine
Cellar」日本語版監修、「ワイン大全」(日経BP)の共著など、
ワインに関する情報提供に力を注いでいる。
日本酒造組合中央会主催第6回全国利き酒選手権大会
個人優勝



アグリ株式会社
<https://www.ywc.co.jp>

本社	〒231-0015 神奈川県横浜市中区尾上町6-86-1 関内マークビル1階 TEL:045-212-5588 FAX:045-212-5568 E-mail:info@ywc.co.jp
名古屋支店	〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄2-3-16 アーク栄広小路ビル2階 TEL:052-265-7887 FAX:052-265-7819
大阪支店	〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島6-1-1 新大阪プライムタワー2階 FAX専用:06-6195-1519

*価格は2019年12月時点での参考上代(税別)です。
*輸入品のため数に限りがございます。
*お酒は20歳になってから。