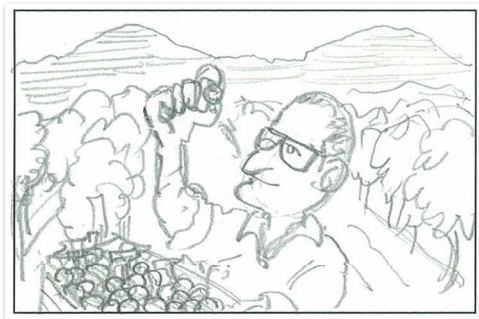


ワインメーカー ポフ・バートゥのなが〜い1日

ワインメーカーって何するの？ポフ・バートゥの忙しい収穫期の1週間に密着しました！

Monday



ウッディンヴィルを朝5時に出発。カスケード山脈を横切る道路「スノーフォールミー・パス」を車を飛ばしてまずはジョージ近郊、「エインシャント・レイクス」地区に8時に到着。

月曜日は一日中畑を歩き回ります。ワールクスローブやコールドクリークヴィンヤード、ヤキマヴァレーや時々ホースヘヴンヒルズまで、1日に20〜30箇所の畑を巡ります。

とにかくブドウを食べて、どの畑のブドウが収穫時期かを決めます。陽の入頃に最後の畑を巡って、リッチランドのホテルの部屋に帰り、2〜3日以内の収穫区画をまとめたシートを作り、みんなに送ります。

運転の時間や畑を歩き回る時間も含めると、14時間労働……、眠いzzzz

Tuesday



9時にコロンビアクレスト・ワイナリーに到着。ここで週次の「収穫MTG」を、全てのワインメーカー、ヴィンヤードマネージャー、栽培家たちと行います。収穫の進捗状況や、収穫中の様々な問題、うまくいった事例などを共有し、またそれぞれのワイナリーに戻っていきます。

私自身はその後コロンビア川沿いにあり、レッドワインメイキングチームがいる「カヌーリッジ エステート」に向かい、ヴィンヤードマネージャーのミミ・ナイエ、レッドワインメーカーのレイモン・マッキーと一緒に畑を見回ります。畑に生る美しいブドウを見回った後、醗酵器を確認します。

今後約2日間に渡り、私とチームみんなの頭の中は醗酵と、畑と、収穫中に起こるであろう諸々のことで一杯になります。時には長い一日の終わりに冷えたビールを一杯飲むのも悪くはないかな……。

Wednesday

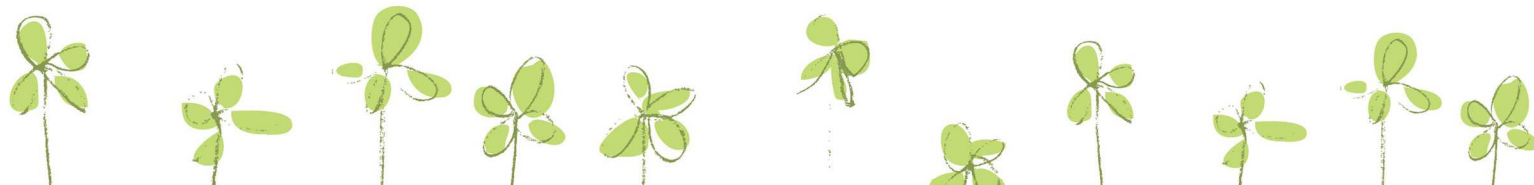


カヌーリッジからの帰り道に、「トリシティ地区」(ヤキマ周辺)にある畑を見て回ります。

中々信じられない話だと思いますが、我々シャトー・サンミッシェルでは赤ワインのブレンディングはリリースのちょうど1年前に行っています。

醗酵が終わったばかりのワインを見れば、畑で新しく収穫するぶどうをどのように扱っていけば良いかのアイデアが湧いてくるのです。非常に時間のかかる仕事ですが、それだけの価値があります！

トリシティーズのホテルの部屋にもう一泊し、マリオットポイントを稼ぎ、Anthony's で魚料理を食べます。



ワインメーカー ポフ・バートゥのなが〜い1日

ワインメーカーって何するの？ポフ・バートゥの忙しい収穫期の1週間に密着しました！

Thursday



ワシントン州を横切って、また西側に帰っていきます。月曜と同じように、一日中畑を歩いて見回りながら家路に向かいます。

過去2日間に渡り醗酵器の中の赤ワインを味わったことで、成熟レベルの高まりを肌で感じる事ができたので、これから3~4日に渡る収穫のタイミングについても、きっと良い判断ができるでしょう。

Friday



ウッディンヴィルに帰ってきました。シアトルから30分ほど離れた美しいシャトーで白ワインメーカーチームとの話し合いです。沢山の人がひしめきあっているのに、ブドウはここにはありません。ワイナリーだということに！

州の東側から採れた白ブドウを圧搾し、カスケード山脈を越えてウッディンヴィルにある我々のこのシャトーに、ブドウ果汁を運ぶのです。白ワインヘッドメーカーである、ウェンディ・スタッキーに率いられ、全ての白ブドウの醗酵が行われます。

ここで、ホワイトワインメーカーチームの出番です。思わずにんまりと笑ってしまうほど美味しいリースリングとシャルドネの醗酵を見守ります。私のワイン造りの、また違う側面です。

Weekend



もうひとつの「ホワイト・デー」です。シャトーの食堂スタッフが伝統的な“収穫ランチ”を作ってくれます。こうした面ではとても恵まれています。

70個のタンク、醗酵中の白ワインを、3~4時間ほどテイスティングします。70個を超えるタンク、数千樽に及ぶシャルドネは言わずもがな。美味しいエスプレッソコーヒーが収穫期には不可欠だとお話ししましたっけ？ 必須です！

日曜日は、なるべく半日で仕事を切り上げます。こっそりと家に帰り、大好きなSeattle Seahawks(NFL)の試合を楽しみます。ちょうどこの収穫期の毎週日曜日に試合があるのです。のんびりしながらしっかりと充電して、また娘の宿題を手伝って、月曜日の早起きにそなえます。また明日から始まるワイン造りのために。

