

California



プルミエ・ナパ・ヴァレー・バレル・オークション Premiere Napa Valley Barrel Auction

肌寒く、雨が多い2月。この時期、ナパ・ヴァレーを訪問する人は普通、あまりいない。しかし、毎年2月第3週の週末になると、ナパ・ヴァレーは全米からワイン流通業者やレストランのワインバイヤーたちが大勢集まり、たいへんな熱気に包まれる。そう、プルミエ・バレルオークションだ。ナパ・ヴァレー・ヴィンターズ・アソシエーション(NVVA)が主催するこのイベントでは、ナパ・ヴァレーにある200社のワイナリーがこの日のために特別に仕込んだ最新ヴィンテージのキュベがオークションにかけられる。競売ロットの多くは5ケース(750ml/60本)単位で、毎年、それぞれ生産者がその年の最高のスペシャル・キュベを樽に仕込むもので、その売上はすべてNVVAの販売促進費にあてられる。

オークション前日には、サブAVAごとにワイ

ナリーが集まり、リージョン・テイastingが開催されたり、ワイナリーが自社のオールド・ヴィンテージの試飲会を開いたり、ライブ演奏付きの夜間試飲など、さまざまなイベントが盛り込まれ、来場者たちは限られた時間内で、綿密にスケジュールを立て、それぞれ興味あるイベントをこなしていく。これらのイベントはすべて酒類業界関係者対象とはいえ、和やかな雰囲気で行われ、夜になると一層盛り上がり、じつに楽しい。

オークション当日の午前中には、会場であるグレイストーン料理専門学院で、生産者がブースに立って、オークションワインが注がれ、来場者たちはそこで試飲することができる。ワインはまだ樽の中にあるサンプルなので、そのワインにどれほど価値があるか、来場者は見極めなければならない。樽の

中のワインはソフトに感じたり、反対にタンニンが強すぎたりと、実際にボトリングされてから飲むワインとは異なっているのが通常で、バレル試飲では多くの経験が要求される。実際のところ、価格はその年の出来、不出来の前評判に大きく影響されるが、日頃取引の深い関係にある生産者を何としても落札しようとする業者が毎年かなりいる。

