



セラー便り オープン・セラー骨董市

毎年6月、富山本社のセラーではオープン・セラー骨董市(*)が開催され、その準備には4月より取り掛かります。その年の出品ワインが決まると、セラーに保管されている対象ワインをまず一堂に集めます。ワインのロケーションは、コンピューター管理されていますが、新入荷や在庫状況によりパレットを移動することがよくあり、ごくまれに移動情報入力を忘れると、コンピューターが示すロケーションに実際にワインがなく、探し回ることになります。

定期的に在庫数と外観からワインの状態確認をしていますが、古いものはアイテム数が多いので、骨董市の直前に数年ぶりに目にするものもあります。そのような時は再度、口漏れしていないか、異物が混入していないか、変色していないかチェックします。



高いところからワインをリフトで取っているところ。

コルク栓の白ワインの場合、色の変化が瓶によって異なることが目に見えますが、すべてのワインはライティング・テ

ーブル(**)に並べ、色の濃度により3つのグループに分別します。骨董市当日には別のスタッフがまずは最も色の濃い、私たちが「三級品」と呼ぶものから味を確認し、販売に値するかどうかを決めます。熟成が進み、色が濃くとも、味わいの状態が健全であれば当日の試飲に供されます。二級以上(三級品よりも色の変色度合いが少ない)はまだ若いとされますが、「三級は廃棄」と結論づけられるときは少し悲しい気分になります。

赤ワインも同様に一本ずつ確認していきますが、この数年はLEDライトを当て、光の通り具合により3段階に分け、色を通さないものから味をチェックしていきます。熟成していても光をきれいに通し、色が鮮やかなものもあれば、黒っぽく濁り、光をほとんど通さないものもありますが、この数年来の定期的な試飲により、色を通さないから状態が悪いわけではないことが分かってきたのは、興味深いことです。

社内では一、二、三級と物騒な名前をつけていますが、二級と三級が悪いというわけではなく、どれだけ違った状態にあるか段階的に区別しています。骨董市では、これらの熟成状態が異なったワインを我々も一緒に試飲できることもまた、楽しさのひとつです。



空調機を入れ替えているところ。

現在のセラーは今年で築15年、当初設置した空調設備が老朽化し、今年5月に新しい機器を導入しました。骨董市の直前に周辺の草刈りをし、お客様を迎える準備が整います。今年も熟成したワインをご来社された皆さまに楽しんでいただけるのが楽しみです。

セラー・チームより

(*)セラーで数年間熟成させたワインを、ご来社されたお客様に試飲いただき、お気に召したワインをご購入いただける行事で、今年で5回目を迎えます。

(**)ライティング・テーブルは、セラースタッフ手作りの検品台。片側にワイン12本を並べて後ろから蛍光灯で照らします。ワインが入荷するたびに、1本ずつその上に並べて中身を確認します。



生産者ご紹介 トイスナー・ワインズ Teusner Wines

ヴィレッジ・セラーズは近年はオーストラリア・ワインのレポートを増やしていません。一度取引を始めるとその生産者とのつきあいを継続するのがヴィレッジ・セラーズの流儀なので、創業以来27年間、構築した生産者との関係は結構深く、世話をしなければならぬワインは今でも充分あります。そのような中、2年ほど前から取り扱いを始めたのがパロッサのトイスナー・ワインズ。上品な味わいに比べ、手頃な価格が魅力だったためです。

トイスナー・ワインズは醸造家キム・トイスナーが友人と共に2001年に興したブランド。古い畑の価値を再認識した若手がそこから収穫されるブドウで新トレンドのワインを生み出すという、まさに、オーストラリアン・ニュー・ウェイヴの担い手です。

オーストラリア国内であまり人気のなかったグルナッシュを長きにわたり栽培していたパロッ

サのリブキー家は、販売先の大手メーカーにブドウの価格を叩かれ採算がとれず、やむ無くシャルドネに植え替えようとしていました。トイスナー達は、そのグルナッシュを大手より数倍高い値段で買い取ることでその畑に価値を生み出し、栽培家たちの植え替え計画を変更させました。

とは言っても資金ゼロからのスタート。最初の年はガレージ小屋で500ダースを生産し、自分達で店頭で立ち販売しました。しかし、パロッサの古い畑、無灌漑で低収量のグルナッシュから造られるトイスナーのワインは、凝縮した味わいと個性で評判を呼び、やがてシドニーやメルボルンのトレンドリーなレストランなどでオンリストされるようになります。

トイスナーのワインは、質に比べ決して高くはありません。「自分達の好きなワイン・スタイルを自分達が見える価格で造る」が彼らのモットー。

自分たちの目に見え、手の届くスケールで行うワイン造りの拠点、トイスナー・ワイナリーは、パロッサのワイン関係者たちの憩いのスポットにもなっているようです。

ワイナリーおよびワイン詳細は、
www.village-cellars.co.jp/pdf/winery/teusner.pdf

仕入チームより



キム・トイスナー



セラー便り オープン・セラー骨董市

毎年6月、富山本社のセラーではオープン・セラー骨董市(*)が開催され、その準備には4月より取り掛かります。その年の出品ワインが決まると、セラーに保管されている対象ワインをまず一堂に集めます。ワインのロケーションは、コンピューター管理されていますが、新入荷や在庫状況によりパレットを移動することがよくあり、ごくまれに移動情報入力を忘れて、コンピューターが示すロケーションに実際にワインがなく、探し回ることになります。

定期的に在庫数と外観からワインの状態確認をしていますが、古いものはアイテム数が多いので、骨董市の直前に数年ぶりに目にするものもあります。そのような時は再度、口漏れしていないか、異物が混入していないか、変色していないかチェックします。



高いところからワインをリフトで取っているところ。

コルク栓の白ワインの場合、色の変化が瓶によって異なることが目に見えますが、すべてのワインはライティング・テ

ーブル(**)に並べ、色の濃度により3つのグループに分別します。骨董市当日には別のスタッフがまずは最も色の濃い、私たちが「三級品」と呼ぶものから味を確認し、販売に値するかどうかを決めます。熟成が進み、色が濃くとも、味わいの状態が健全であれば当日の試飲に供されます。二級以上(三級品よりも色の変色度合いが少ない)はまだ若いとされますが、「三級は廃棄」と結論づけられるときは少し悲しい気分になります。

赤ワインも同様に一本ずつ確認していきますが、この数年はLEDライトを当て、光の通り具合により3段階に分け、色を通さないものから味をチェックしていきます。熟成していても光をきれいに通し、色が鮮やかなものもあれば、黒っぽく濁り、光をほとんど通さないものもありますが、この数年来の定期的な試飲により、色を通さないから状態が悪いわけではないことが分かってきたのは、興味深いことです。

社内では一、二、三級と物騒な名前をつけていますが、二級と三級が悪いというわけではなく、どれだけ違った状態にあるか段階的に区別しています。骨董市では、これらの熟成状態が異なったワインを我々も一緒に試飲できることもまた、楽しさのひとつです。



空調機を入れ替えているところ。

現在のセラーは今年で築15年、当初設置した空調設備が老朽化し、今年5月に新しい機器を導入しました。骨董市の直前に周辺の草刈りをし、お客様を迎える準備が整います。今年も熟成したワインをご来社された皆さまに楽しんでいただけるのが楽しみです。

セラー・チームより

(*)セラーで数年間熟成させたワインを、ご来社されたお客様に試飲いただき、お気に召したワインをご購入いただける行事で、今年で5回目を迎えます。

(**)ライティング・テーブルは、セラースタッフ手作りの検品台。片側にワイン12本を並べて後ろから蛍光灯で照らします。ワインが入荷するたびに、1本ずつその上に並べて中身を確認します。



生産者ご紹介 トイスナー・ワインズ Teusner Wines

ヴィレッジ・セラーズは近年はオーストラリア・ワインのレポートを増やしていません。一度取引を始めるとその生産者とのつきあいを継続するのがヴィレッジ・セラーズの流儀なので、創業以来27年間、構築した生産者との関係は結構深く、世話をしなければならぬワインは今でも充分あります。そのような中、2年ほど前から取り扱いを始めたのがパロッサのトイスナー・ワインズ。上品な味わいに比べ、手頃な価格が魅力だったためです。

トイスナー・ワインズは醸造家キム・トイスナーが友人と共に2001年に興したブランド。古い畑の価値を再認識した若手がそこから収穫されるブドウで新トレンドのワインを生み出すという、まさに、オーストラリアン・ニュー・ウェイヴの担い手です。

オーストラリア国内であまり人気のなかったグルナッシュを長きにわたり栽培していたパロッ

サのリブキー家は、販売先の大手メーカーにブドウの価格を叩かれ採算がとれず、やむ無くシャルドネに植え替えようとしていました。トイスナー達は、そのグルナッシュを大手より数倍高い値段で買い取ることでその畑に価値を生み出し、栽培家たちの植え替え計画を変更させました。

とは言っても資金ゼロからのスタート。最初の年はガレージ小屋で500ダースを生産し、自分達で店頭で立ち販売しました。しかし、パロッサの古い畑、無灌漑で低収量のグルナッシュから造られるトイスナーのワインは、凝縮した味わいと個性で評判を呼び、やがてシドニーやメルボルンのトレンドなレストランなどでオンリストされるようになります。

トイスナーのワインは、質に比べ決して高くはありません。「自分達の好きなワイン・スタイルを自分達が見える価格で造る」が彼らのモットー。

自分たちの目に見え、手の届くスケールで行うワイン造りの拠点、トイスナー・ワイナリーは、パロッサのワイン関係者たちの憩いのスポットにもなっているようです。

ワイナリーおよびワイン詳細は、
www.village-cellars.co.jp/pdf/winery/teusner.pdf

仕入チームより



キム・トイスナー