



## ヘンドリー・ランチ（カリフォルニア州ナパ・ヴァレー）

### 実践主義の栽培家が切り拓く独自の道

—— 家族の農地を偉大なワインを生む畑に発展させた先覚者 ——



HENDRY

ヴィレッジ・セラーズ30周年記念企画「生産者に聞く」、4人目はヘンドリー・ランチのオーナー兼醸造家ジョージ・ヘンドリーです。ジョージはナパ・ヴァレーの農家の2代目。ワイン産業の興隆に伴い土地が高くなり過ぎたナパ・ヴァレーにあって伝統的な農業が立ち行かなくなり多くの農家が土地を売らざるを得なくなった時代、自分の土地を手放さずに済んだ数少ない農家の一人です。80歳になった現在も、オーナー兼醸造家として、深くビジネスに携わっています。3代目の甥のマイク・ヘンドリーとその妻モリーが参画し、ヘンドリー・ランチはカリフォルニアのプレミアムワイン産地で独自の道を突き進んでいます。

（聞き手：ディオン・レンティング（キーウィ・コピー） 2017年8月）

ジョージ・ヘンドリーは長年ブドウ栽培農家として、後には醸造家としてワイン造りに携わると同時に、日本を含む世界中の病院で使用されている医療用サイクロトロンの開発・設計・製造エンジニアでもありました。会話の中でジョージは、ナパ・ヴァレーの興隆に伴いブドウ卸売農家からプレミアムワイン生産者へと変貌する過程を生き残り、成功するための独自の科学的かつ合理的なアプローチを説明してくれました。温厚な根っからの紳士であり、指導的、啓発的といえるジョージの醸造に対する実用本位でありながらも優しいアプローチに、ヘンドリーの品質の高さと彼の洞察力の深さを見ることができます。



#### ヘンドリー・ランチの始まり

**ジョージ・ヘンドリー** —— この土地は1939年に両親が購入したもので、当時、父はパークレーの教授だったが、本業を辞めなかったのは賢明だった。母も学校で教えていたが、ここで農業に専念することになった。この土地には小さなジンファンデルの畑があった。実際、ここでは1860年からブドウが栽培されていて、両親が来たとき、ブドウ畑は6エーカー（2.4ha）のみ、大部分は牛の牧場とプラムの果樹園だった。

いろんなことが大きく変わり始めたのは1960年代になってからだ。人々はより辛口のテーブルワインを飲むようになり、ワインは食事と一緒に楽しむ飲みものになった。牧場とプラムの栽培が徐々に下り坂になる一方、ワイン用ブドウの需要が高まり、ブドウを栽培しなければ生き残れないことは明白だった。しかし、それは家族経営の農家には大きな方向転換となる。ブドウ樹を植え、ようやく実がなり、それをすぐ売るとしても、収入を得るまでには少なくとも7年の歳月が必要になる。ナパの小さな農場の多くは存続できなかった。

これは、農場を引き継いだ自分自身の問題ともなった。私も父と同様、自分の本業を別に持っていたので、数年は牧場や果樹園を続けることができた。しかし1970年代に入ると、もはや現実を直視せざるを得なくなった。ブドウ栽培をしなければ、ここではやっていけなくなったからだ。ヘンドリー・ランチはサイクロトロンの本業からの収入でブドウ栽培に移行する7年間で何とか乗り切った。家族も協力的で、食卓に豆が多くなることに文句を言わなかった。ブドウ畑は当初の6エーカーから今は114エーカー（46ha）に、品種も3種類から11種類に増えた。自分は

ヘンドリー・ランチの2代目だが、3代目となる甥と一緒に仕事をしているし、今は小さな4代目も生まれ、家族は健在だ。

#### カリニャンからカベルネへ ブドウ品種の変遷

もともと、ここにはジンファンデル、カリニャン、プティ・シラーが植えられていた。今のジンファンデルは、ここを買ったとき既に植えられていた樹ではなく、新たに環境に適した場所で非常にうまく育っている。カリニャンとプティ・シラーは、禁酒法時代に東部のホームワインメーカーが密かにワインを造るためだけの卸売用ブドウで、どちらの品種も果皮が厚く、ブドウの実を貨物列車に乗せてもまったく損傷することなく東海岸に運ぶことができた。今ここナパではカリニャン、プティ・シラーはお金にならないので引き抜かれた。

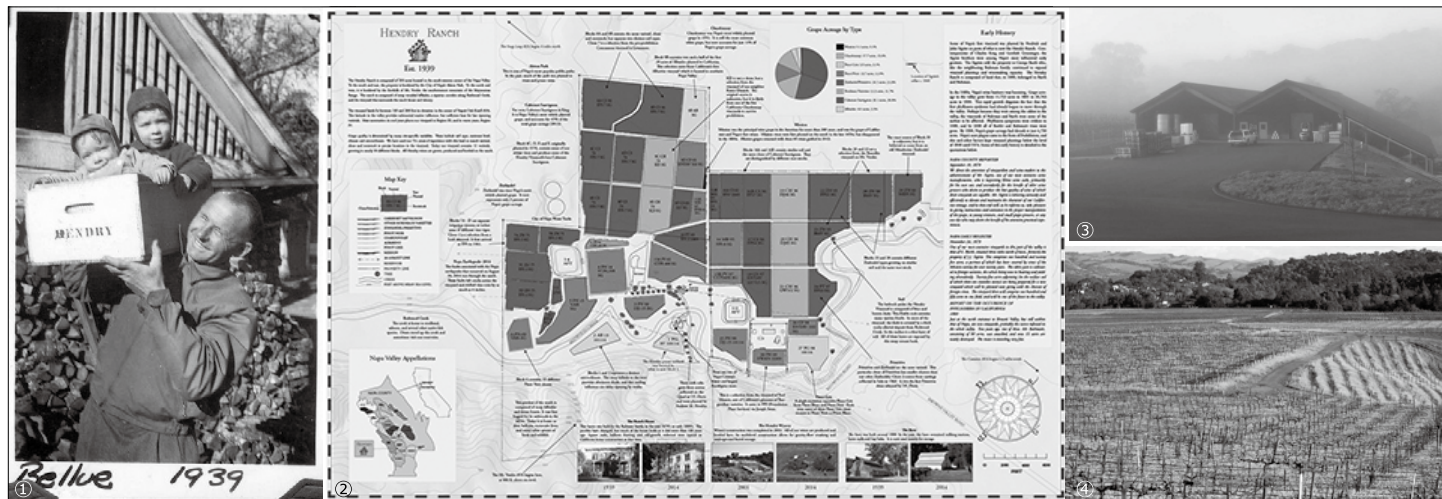
1960年代後半になってナパではブドウが重要視されるようになり、それは主に赤ワインで、多くはジンファンデルだった。80年代に入って白ワインが好まれるようになり、ナパでは急速に栽培が拡大したが、その多くはシャルドネで、2000年頃までは白ワインが主流だった。

ヘンドリーでは1972年にジンファンデルをたくさん植えたが、1980年頃になってジンファンデルの市場が悪化し始めた。実際、ジンファンデルのワインの多くは粗悪でアルコール度が高く、残糖があり、消費者が敬遠したのだ。そこで私はジンファンデルを残しつつもシャルドネとカベルネに植え替えた。1990年までヘンドリーの主流品種はシャルドネだったが、変化の兆しが見られたので、カベルネをもっと増やし始めた。ナパでは2003年以来、シャルドネよりもカベルネがずっと多く造られるようになった。ヘンドリーの畑には今もシャルドネとジンファンデルがあるが、畑の半分以上はカベルネだ。

ここではカベルネの栽培はうまくいっている。ナパ・ヴァレーは均一的な栽培地域ではない。サンフランシスコ湾のちょうど北に位置するカーネロス南部は非常に寒く、カベルネはほとんど熟さない。ヘンドリーはその少し北の丘陵地にあり、カベルネが熟す30℃まで気温が上がる。ここより北のオークヴィルでは気温は35℃まで上昇し、カベルネが多く植えられているが、暑過ぎるのでシャルドネとピノ・ノワールは育たない。ナパ・ヴァレーの中間部に位置する我々の畑ではすべての品種を育てることができるので恵まれている。畑では11の異なる品種を栽培しているが、それはビジネスの観点からもよいことだ。

当初、ヘンドリーではブドウを沢山栽培し、他のワイナリーに売っていた。最大の顧客がロバート・モンダヴィで、他にウィリアム・ヒル、ローゼンブルム・セラーズ、オーバス・ワンがいた。しかし、1990年代に入ってナパの土地はとてつもなく高騰し、1エーカーあたり30,000ドルまで跳ね上がった（現在はブドウを植える土地を買うのに1エーカー当たり300,000ドルかかる）。畑が生み出す利益率は5%にまで落ちてしまったため、投資に対してより利益を上げる方法として、自分でワインを造ることにした。それまで長年、他の人のためにブドウを栽培してきたのだから、今度は自分でワインを造ってもいいだろう。

というわけで醸造設備に投資することになり、それは非常にうまく機能している。今でも一部のブドウは他のワイナリーに売っている。ヘンドリーのブドウの収量は約350tで、そのうちの約100tが他のワイナリーへの販売に向けられる。



① 1939 年、幼少時代のジョージ・ヘンドリー（右）と兄（左）、父親 ② ヴィンヤード・マップ ③ ワイナリー ④ ヘンドリーのブドウ畑

## 畑での質を高める実践的アプローチ

最初にはっきり申し上げると、ヘンドリーでは非常に古い畑が良いワインを造る最良の方法だとは思っていない。問題は樹は年をとるにつれ、より健康になるわけではないことで、人間と同じだ。もし畑に病気の樹が数多くあるとすると、そのブドウからは軽やかなスタイルのワインを造ることになってしまう。ここにも樹齢45年になる畑があり、ワインを造っているが、それらの畑は手がかかる。トップクオリティのワインを造り続けるには、樹が病気になったらそれを引き抜き、新しいものに植え変えなければならない。植え替えの間はワインの生産量が減るため、畑のコストは高くついてしまう。なので採算があわなくなったら、区画全体を植え替えることにしている。ヘンドリーの畑は46区画に分かれていて、小さい区画は約1エーカー(0.4ha)、大きい区画は約5エーカー(2ha)だ。それぞれの区画からワインがどれだけ造れるか、すべての区画ごとに記録をつけていて、毎年1-2区画は植え替えを行っている。当然採算性の高い区画の植え替えをする必要はなく、年中それにかかり切りというわけではないので、ワイナリーの従業員は他にも多くの仕事をこなしている。

ここでは、私たちと一緒に12人のフルタイム従業員が、ブドウ樹の定植からワインの瓶詰めまで、すべて自分たちで行っている。皆、ワイン造りに必要な全ての仕事をよく理解し、どの仕事もこなすよう訓練を積んでいる。彼らの平均勤続年数は20年以上で、この敷地内に住んでいるスタッフもいる。私は彼らの働きを誇りに思っているし、我々はお互いに気遣い、支えあっている。

畑に足を踏み入れればやることは山ほどある。ヘンドリーの畑の地図を見るとワイナリー付近を流れるレッドウッド・クリークの近くには、ピノ・グリやアルバリニョのような白品種が植えられている。その周辺は保水性が高く、質の良いカベルネを造るのには適していない。ここでは多様な栽培環境を備えた土地に11品種のブドウを植えていて、マネージメントは容易ではないが、一度理解すると面白く、他にもっと自分に向いていることがあるように思えない。

## ワインの醸造とワインスタイルの進化

私は大学生の頃から、かなりのめり込んでワインを造っていたので、学生時代からワインのスタイルや自分はどのようなワインを造りたいか分かっていた。ワイン造りの方程式において最も重要なのは畑であることも非常に早い時期に学んだ。2級品の素材では美味しい料理ができないのと同じだ。

ヘンドリーのワインスタイルはドライで、甘みのあるものは造らない。完全に熟したブドウのみを使い、未熟な実は使わない。アルコールはバランスがとれているこ

とが大切だ。アルコール度はヨーロッパに比べると遥かに高いが、それはナパの日照量がヨーロッパよりもずっと多いからだ。私が選んだワインスタイルは、ビッグでリッチだが、同時に残糖はなく、しっかり引き締まっている。

ブドウをしっかりと熟させたうえで、その後発酵前に糖分を取り除く方法(\*注)はフランスから学んだが、それは現在のナパ・カベルネの醸造における鍵となっている。40年前には全く知らなかったことだ。

ワイン造りはブドウを摘み取る前から始まる。ボトルの中身の半分以上は種の成分が実際に大きく影響するので、特に赤ワインを造る場合、我々は種を味見し、完全に種が成熟に達するまで待つ。種まで熟した果実が得られると、ビッグで力強いワインを造ることができる。

オークの使用は非常に重要で、オーク樽を使わずにワインを造ることはできるが人々が飲み慣れてきたワインのスタイルや特にビッグな赤ワインの価値においてオーク樽の貢献度は大きい。ヘンドリーではすべてのワインにフレンチオーク樽を使用している。ワイナリーにアメリカンオーク樽は一つもない。フレンチオークは果実味を乱さずに樽から多く抽出することができる。

もちろんワインのスタイルは進化するもので、永久に留まることはない。まず1974年以来醸造技術は劇的に進歩している。60年代のワイン造りは非常に原始的で、コンクリートの発酵槽を使って粗悪なワインを造っていた。今では発酵槽から取り出されたワインは、恐らく世界最高のラボの一つであるセント・ヘレナの試験分析所へ届けられる。そして、その日の午後4時までには、酸、残糖、pH、リンゴ酸、乳酸などの基本的な項目だけでなく、プレタノマイセス(酵母)の胞子やペディオコッカス(ワインの汚染菌)などの厄介なものが低レベルでも検出されるかどうか、細かい分析結果が電子メールで送られてくる。ワイナリーではそれらの悪玉をすべて取り除くことができる。

このような過去にはなかった技術が今はある。科学の力でワインの欠陥を取り除くことができれば、後は自分の味覚で進めていくことだ。

ヘンドリーは「美味しいワインは美味しいブドウから」という言葉が最もしっくりくる生産者の一人です。ジョージは10年以上前、一度来日しました。ゆっくりとした口調で「ワイン造りは子育てのようなもの。子供に元々ないものを求めても無理なのと同じように、唯一出来るのはその畑が本来持っている資質を見極めて、それを最大限に引き出してやること」と話す姿、そして握手をしたときの彼の分厚い手と強い握力は忘れがたく、この人は本当の職人だと思ったことを今も鮮明に思い出します。

\*ブドウ圧搾直後、発酵が始まる前にタンクから5-10%の果汁を抜き出し、それと同量の水を加える方法。ブドウがしっかりと完熟するまで収穫時期を引き延ばすと糖度も上昇する。その分高まるアルコール度を下げることを目的に、90年代後半からナパ・ヴァレー他、多くのワイナリーがカベルネ・ソーヴィニヨンやシラーなどのプレミアムワインにこの手法が取り入れた。完熟したブドウからフェノールが高く、ストラクチャーのあるワインを造る狙いで考え出された。





HENDRY

## Hendry Ranch (Napa Valley, California)

To celebrate 30 years in the wine industry, we are featuring a series on wineries with which Village Cellars has enjoyed a long history. For our fourth story we talked with George Hendry, owner and winemaker at Hendry Ranch Wines in Napa Valley. The second generation of Hendry's to farm in Napa, George is one of the few original farmers in the valley to retain ownership of their land as the transition to winemaking took off, and the land became too expensive for traditional farming. At 80 years of age, George is still very active in the business, as owner and winemaker. With Mike and Molly Hendry, his nephew and wife, the 3rd generation active in the business, Hendry Ranch continues to forge its own path in California's premier wine region.

(Interviewer: Dion Lenting (Kiwi Copy) August 2017)

Through his many years as a winegrower and later winemaker, George kept his 'day job' inventing, designing and building cyclotrons used in hospitals around the world, including Japan. Talking with George was a great opportunity to chart the rise of Napa Valley, the transition from shipper grapes to premium wines, and his scientific and rational approach as he worked to survive, then thrive. A gentleman to the core, warm, direct and enlightening, George continues to take a pragmatic yet caring approach to winemaking, which shows in the quality of his wines and the insights in his stories.



### Hendry Ranch beginnings in Napa

**George Hendry** — "My mother and father actually brought the property here in 1939, dad was a professor down in Berkley and he was smart enough to keep his day job. Mother had been a schoolteacher and she became the farmer here. We had a little Zinfandel vineyard here even back then – in fact there have been grapes growing on this property since 1860. When mum and dad came there were only 6 acres of vines, we had mostly dairy cattle and plum trees. The 1960s is when things really started to change. People were drinking more and more dry table wine, wine you can drink with food.

We saw the demand for wine grapes going up, while dairy cattle and plum trees were pretty much headed in the other direction. It became pretty clear you had to be growing grapes here or you weren't going to make it. That is a really tough transition for a family farm, because it takes about 7 years to get these vines planted, get them mature and your first reliable pay check, even when you're selling grapes. Many of those little farms didn't make it.

And that turned into my problem actually, as it was now my turn to be the farmer here. Like my dad I kept my day job. That kept the dairy cattle and the plum trees here for a few more years. But you know we got into the 1970s and you pretty much had to get out of denial on the issue, you grow grapes or you don't make it here in Napa. I managed to pull it off, and my day job helped bridge the 7 years of negative cash flow. The family signed up for eating a lot of beans, but we got through it. From the

6 acres mum and dad had, today we have 114 acres planted. They had 3 different grapes growing – we now have 11. I'm 2nd generation, we've got the 3rd generation, and we've actually got a little 4th generation. So that pretty much is the quick family story."

### Changing grape varietals – from Carignan to Cabernet

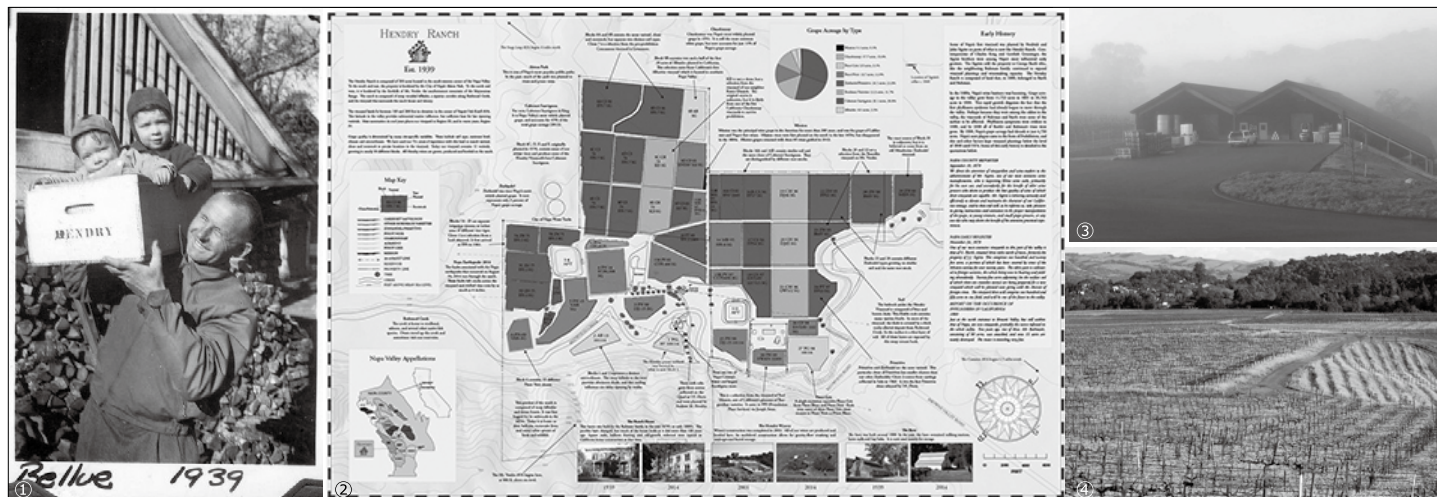
"Originally we had Zinfandel, Carignan and Petite Sirah. We still have Zinfandel – but not the same vines – it works well in particular growing situations. The Carignan and Petite Sirah were shipper grapes, that came here during prohibition when you only could stay in wine growing by shipping grapes to people who would make wine back east, home winemakers. They had thick skins and you could put them on rail cars and get them east, without them completely spoiling. The Petite Sirah and Carignan are gone now, they don't make money here in Napa.

It was only after the late 60s that grapes became predominant in the Napa, and those grapes were mainly red and largely Zinfandel. During the 80s we saw more and more people drinking white wine, Napa was rapidly becoming planted with vines, and a lot of those were Chardonnay. It was heavily white until we got to around 2000.

I planted largely Zinfandel in 1972. But then the Zinfandel market started to go bad about 1980. It had been committing a lot of sins actually, there was a lot of bad, high alcohol, residual sugar, so essentially the public threw it out. So I then converted part of the vineyard to Chardonnay and part to Cabernet, and kept some Zinfandel. But really our big production was Chardonnay up until 1990. I sort of could see the changes coming, and we started developing more Cabernet at the time. Since about 2003 Napa has been producing much more Cabernet than Chardonnay. We've still got Chardonnay and Zin still, but more than half our vineyard is Cabernet.

Cabernet does well here. Napa is not a uniform growing region. The south part down in Carneros, just north of San Francisco Bay, is quite cool and Cabernet really won't ripen. We're a little further north on some benchlands and we get up to about 30°C, a temperature that we can get our Cabernet ripe. Up in Oakville, where it gets up to 35°C, they grow a lot of Cabernet, but they really can't grow Chardonnay or Pinot, it is too hot. So we are fortunate. We happen to be in an intermediate area in Napa where we can grow everything. We have 11 different grapes in the vineyard, and that's good for business.

At first we were growing a lot of grapes and were selling them into other wineries – Robert Mondavi was a big customer, William Hill, Rosenblum Cellars, Opus. Then in the 1990s, land was getting very, very expensive, up to something like \$30,000 per acre (it is now \$300,000 to buy an acre you can plant grapes on) and the return on equity in your vineyard was getting into the mid single digits. I decided then one of the ways to get more return out of the investment was to make wine – I had been making wine all my life for other people, so why not? And we invested in the winery, and that was a very good move. We still sell a few grapes too. I produce about 350 tons here and sell about 100 of it to other wineries."



① George Hendry(center) with his brother and father in 1939 ② Vineyard map ③ Hendry's Winery ④ the Estate Vineyard

## A pragmatic approach to quality in the vineyard

"First off we're not fans of very old vineyards, we don't think they are the best way to make good wine. The problem is that as they get older they are kind of like us – they don't get healthier. And if you have a significant number of sick vines in the vineyard, you are going to get a lighter style wine. You can do it, I've got vineyards here that are 45 years old, but it requires a lot of work. When a vine gets sick you have to take it out, and then we replace it with a new vine, and you can keep the vineyard producing top quality. But due to the replants, you are getting less wine and the vineyards tend to become expensive. So when it gets to the point where they are no longer putting groceries on the table, we replace the whole block.

We have 46 blocks in the vineyard, the smallest one is about an acre, and the biggest about five acres. I keep a record of every vineyard block, I know how much each is making, and I'm replacing one or two of those every year, and believe me I'm not replacing those that are making money. I don't have to do a lot of vineyard replacement in any one year, so it gives me fill-in work for my workers.

We work here with all-year salaried staff, with 12 workers who do everything from plant the vines to put the wine in bottle. They are cross-trained so they really know all the jobs, and on average they have been here over 20 years. They are very experienced workers, and some of them live right here on the property. We are very proud of that workforce, they take good care of us, and we take good care of them.

So there are a lot of things that go into the vineyard to make it work. If you look at the map (Hendry vineyard map) you will see that down by the Redwood Creek we have white wine like Pinot Gris and the Albarino – there is too much water there to make good Cabernet. So we've got a lot different growing conditions, we're got 11 different varieties in the vineyard, and it's not for the faint of heart, but if you're into this, it is really cool stuff. I can't think of anything I'd really rather be doing, it is a very interesting business."

## Winemaking and evolving wine styles

"I've been making wine since I was in college. I've been pretty much a student of wine, so I understood wine styles and what I wanted to do. I learnt very early on that the vineyard is by far that most important part of the winegrowing equation. You know, you can't go to the store and get 2nd class groceries and make a good meal. So the vineyard is absolutely critical in that equation.

My wine styles are dry, we don't do anything that's sweet, we make wines

that are thoroughly ripe, and don't use unripe grapes. We insist that the alcohol be in balance, it will much higher here than it would be in Europe, because we have much more sunshine. I've elected to make bigger richer wines styles, but they have to be absolutely tight, with no residuals. In France we learnt how to get our grapes fully ripe and then remove the sugar before you ferment, and that is a key in our winemaking style\*. Those are all things that I didn't have a clue about 40 years ago.

Winemaking starts before you pick the grapes. We are essentially waiting, particularly when you are making red wine, the seed actually contributes more than half of what you have actually got in the bottle, so we basically only pick reds when the seeds reach full maturity, and I do that by tasting seeds. Ripe seeds give you the bigger richer wines.

The use of oak is critical. You can make wine without oak, but the wine styles that people have got used to drinking, and value, particularly in big red wines, have contributions from oak. We use French barrels for all our wines – we don't have an America barrel in the winery – they allow you to extract more from the barrel without messing up the fruit.

Of course wine styles have evolved, nothing stays really permanent. First off, the technology for making wine has advanced enormously since 1974. In the 60s we had very primitive technology, were fermenting in concrete fermenters, and doing some awful, dreadful things. Nowadays, it is just isn't me tasting. When wine comes out of the fermenter, it goes up to ETS Laboratories in St. Helena, which are probably the world's best laboratories, and by 4 o'clock in the afternoon I've got a email report back that not only tells me the simple stuff like the acids, residual sugar levels, pHs, malo acid, lactic acid and all that, but also an assay to spot brett spores, pediococcus and all those nasty things at very low levels, and we can actually take out all those bad actors.

So those are technology things that we didn't have. Then at a certain point you've got to cut loose and say we've taken this as far as science can take it, and then you've got to say "OK, now the rest of this stuff, I'm going to do with my palate."

For Village Cellars, Hendry Ranch Wines is a great example of the 'it takes quality fruit to make a quality wine' approach to winemaking. Richard vividly recalls walking with George in the vineyards at Hendry over 10 years ago, and George explaining that: "Winemaking is like raising children. You can nurture and support them, but ultimately how they turn out depends on them." It's an insight into making wines and raising children that struck a very strong chord, especially as George has never had children.

\* Immediately after crushing and moving to tank, a valve is opened which lets out clear juice while preventing solids from leaving. 5-10% of the juice is drained off and replaced with an equal amount of water. Fully ripe grapes in Napa have high sugar levels and would result in over the top alcohol levels if some of the natural grape sugar wasn't removed in this way. The process became popular in Napa Valley wineries from the mid 1990's, especially for Cabernet Sauvignon, allowing fully ripe phenolics in the skins and seeds to give fine structure to the wine without being out of balance on alcohol.