****

**ナパヴァレー・ロックス-ロングバージョン**

**インストラクター・ガイド**

**概要**

* イントロダクション
* ナパヴァレーについての最重要事実
* 土壌
* 気候
* ぶどう栽培
* ワイン造り
* 歴史
* ナパヴァレー・ヴィントナーズ

**授業の長さ**

推奨されるプレゼンテーションの長さは1時間15分ですが、適宜調整してください。テイスティングの時間は含まれていませんが、プレゼンテーションの途中でティスティングをしたり、プレゼンテーションの最後にテイスティングを取り入れても良いでしょう。

**テイスティング・セッション中に取り上げるべき点**

セッション中には以下のトピックを取り上げましょう。

* + 下記の解説にあるナパヴァレーについての主要な事実と説明
  + ナパヴァレーやワイン、ワインの造り手について個人的に経験したこと

プレゼンテーションの内容とナパヴァレーやワインについての個人的な経験・知識を組み合わせて、自分なりの説明を作り上げてください。ナパヴァレーの美しさを視覚的に伝えるためにスライドの情報量は控えめにしてあります。

**パワーポイント資料の見直し**

自身のプレゼンテーションをより良く、行いやすくするために、必要に応じてスライドの見直しを行ってください。スライドは自由に追加したり削除したりして構いません。またお手持ちのプレゼンテーションをより良いものにするために、このプレゼンテーションのスライドの一部を使うことも可能です。

**講師による解説ポイント**

* **太字**の情報はキーポイントです
* 他にも多くの情報が提供されているので適宜説明に含めることができます。どの情報を含めるかについては講師の判断に任されています。
* *斜体*の文章は、プレゼンテーションの手がかりです

**ナパヴァレーについて一番伝えるべきメッセージと事実**

*ナパヴァレーに関する最も重要な事実と数字を把握しましょう。*

**ナパヴァレー – Cultivating Excellence**

*ナパヴァレーのワインと言えば最高品質。世界的に見てワイン造りに最も適した場所で卓越性を追求したぶどう栽培が行われています。*

***ナパヴァレーのワイン***

* ナパヴァレーの名は世界最高品質のワインの代名詞。
  + *にもかかわらず、生産量ではカリフォルニアで収穫されるワイン用ぶどうの4％、世界のワイン生産量の0.4％にすぎません。*
* 150年以上のワイン造りの伝統を守りつつ革新的技術を取り入れたぶどう栽培とワイン造りが行われています。
  + *ナパヴァレーで最初にぶどうの苗が植えられたのは1838-39年で、商業目的のワイナリーが設立されたのは1861年です。*
* ナパヴァレーの多様な土壌、理想的な気候、多様な地形の組み合わせは、豊富な種類の安定した品質の高級ワイン造りにとても適しています。
  + *ナパヴァレーには世界の土壌目の半数が存在し、気候は地中海性気候です。*

***私たちの取り組み***

* 私たちはアメリカ初の農業保護地区（1968年）で責任あるワイン造りを行っています。
  + *今日32,000エーカーの谷床平地が農業保護地区に指定されています。*
* ナパ郡の土地の90％近くが恒久的にまたは高いレベルで開発から守られています。
  + *農業保護地区、農業流域、保護地役権により守られている土地、合わせて444,000エーカーが保護の対象となっています。*
* ナパ郡のぶどう畑の土地面積の50％がナパグリーンランドに認定されており、70軒の施設がナパグリーンワイナリーとして認定されています。
  + *ナパヴァレー・ヴィントナーズは、2020年までに対象となる加盟ワイナリーのすべてがナパグリーン・プログラムに参加することを目標に掲げています。*

***私たちのヴァレー***

* ナパヴァレーはアメリカ随一の景観美を誇ります。
  + *地元観光局ビジット・ナパヴァレーの調査によると、ナパヴァレーを訪れる観光客が最も高く評価することの一つがその景観美です。*
* 私たちは協力することで成功を収めてきました。
  + *ナパヴァレー・ヴィントナーズ非営利生産者団体は525を超える会員を擁しています。*
    - *年間生産量が1万ケースに満たない生産者が80％を占め、95％の生産者が家族経営です。*
* NVVはオークション・ナパヴァレーで挙げた収益から1億8千万ドル以上を地元に寄付し、ふるさとの健康増進と福祉向上に貢献しきました。
  + *オークション・ナパヴァレーは1981年に始まり、ナパ郡の健康と児童教育活動の推進に従事する非営利団体を支援する目的で開催されています。*

**ナパヴァレーワイン地域について**

ナパヴァレーは、最高品質のワインを安定して生産することで高く評価されています。私たちは卓越性の文化を守るとともに、環境保護活動に積極的に取り組むことで、類まれなるナパヴァレーの地を大切にしています。さらに詳しい情報はnapavintners.comをご覧ください。

**ナパヴァレー・ヴィントナーズについて**

非営利生産者団体ナパヴァレー・ヴィントナーズは 1944年の設立以来、所属する540もの加盟ワイナリーに対し一貫して最高品質のワインを造ること、環境活動をリードすること、そして彼らが故郷と呼ぶナパヴァレーの特別な地を大切にすることの重要性を説き、卓越性を追求してきました。詳しくは [napavintners.com](https://napavintners.com/)（英語） または [napawine.jp](http://napawines.jp/home/index.aspx)（日本語）をご覧ください。

**早わかり**

**ナパヴァレーのアペレーション**

米国でも大変有名なワイン産地ですが、世界的に見ても最も小規模でありながら、非常に多様性に富む産地の一つです。

* 限られた生産量：カリフォルニアで収穫されるワイン用ぶどうのうち、ナパヴァレー産はわずか **4%** です。
  + 世界のワイン生産量の0.4%がナパヴァレーでつくられています。
* 小さな面積：ぶどう畑はたったの46,000 エーカー （18,600ヘクタール）です。
  + 谷床平地（ヴァレーフロア）は、南北約50km、幅の広いところで東西約8kmしかありません。
* 多様な土壌：世界の全土壌目の半数である12個が存在し、33の土壌体系があります。
* 理想的な気候：全世界でたったの**2％**の地表を覆う、乾燥した地中海性気候です。
  + 南部の典型的な夏の日中最高気温は27℃、北部は35℃です。
  + 霧のおかげで、ナパヴァレー全域の夏の夜の気温が平均して12℃ほどに保たれます。
* 多様な地勢：ぶどう畑の標高は、海面と同じ高さの畑から海抜2600フィート（800メートル）まで多岐にわたります。
* ナパヴァレーAVAの中には、さらに**16**の認定されたAVAが存在します。
* ぶどう品種（2017年ナパ郡農産物レポートより）：
  + 34以上のぶどう品種をナパ郡で栽培しています。
  + 作付面積の割合は、23%白ワイン用ぶどう、77%が赤ワイン用ぶどうです。
  + 主要品種：
    - カベルネソーヴィニヨン - 22,868 エーカー/9,254 ヘクタール (50%)
    - シャルドネ- 6,445 エーカー/2,608 ヘクタール (14%)
    - メルロー - 4,583 エーカー/1,855 ヘクタール (10%)
    - ソーヴィニヨンブラン - 2,789 エーカー/1,193 ヘクタール (6%)
    - ピノノワール - 2,789 エーカー/1,129 ヘクタール (6%)
    - ジンファンデル - 1,317 エーカー/533 ヘクタール (3%)

**環境への取り組みにおけるリーダーシップ**

* 1968年に成立したナパヴァレー農業用地保護法は、農業用地として用途を定めて土地を確保するという米国でも初の保護法です。
* ナパ郡の約90％が、永久にまたは高いレベルで開発から守られています。
* 2015年にNVVは「ナパグリーン環境認定プログラム」について、2020年までに参加資格のある加盟メンバーの全社がプログラムに参加することを目標に掲げました。
  + 2018年時点で、この目標の62%を達成しています。

**経済効果**

* 地元ワイン産業と関連事業：
  + 地元には年間90億ドル以上、全米ではおよそ340億ドルもの経済効果をもたらしています。
  + ナパ郡では44,000の雇用を、全米では 約190,000の雇用を生み出しています。

**ワイナリー/生産者/NVVのメンバー**

* ナパ郡には約700軒のぶどう栽培農家があります。
* ナパ郡には物理的に約475のワイナリーが存在し、1000を超えるワインブランドを生産しています。
* ナパヴァレーのワイナリーの95%が家族経営です。
* NVVには540のワイナリーが加盟しています。
  + 約80％が年間生産量10,000ケース未満です。
  + 79%がナパカウンティの畑を所有しています。

**慈善事業への寄付**

* ナパヴァレー・ヴィントナーズは毎年オークション・ナパヴァレーを開催して地元のために資金を集め、1981年の開始以来、累計で1億8千万ドル以上を地元の非営利団体に寄付してきました。

**プレゼンテーション**

**スライド1: イントロダクション**

画像：ナパヴァレーのパノラマとナパヴァレー・ロックスのロゴ

**一般的な解説ポイント**

* *導入部は聞き手に合わせて作成しましょう*
* 本日はご参加いただき誠にありがとうございます！ナパヴァレーのワイン造りに興味をもっていただいたことを大変嬉しく思います。本日は、世界的に見てもナパヴァレーが最高のワイン産地の一つである理由をお伝えしたいと思います。
* 皆様の経歴やご出身に関わらず、このプレゼンテーションを通してナパヴァレーやワイン造りについての理解を深めていただければと思います。

**スライド2: ブランドの約束**

画像: ナパヴァレーの歓迎の看板

**一般的な解説ポイント:**

* このプレゼンテーションはこうした提言で始めます – **ナパヴァレーの環境は世界でも最もワイン用ぶどうの栽培に適しており、最高級ワインの代名詞です。**
* **このプレゼンテーションを通じて、ナパヴァレーの地理、地質、土壌、気候、技術、歴史、環境と社会の持続可能性について具体的に深く掘り下げていきたいと思います。**
* *任意でロバート・ルイス・スティーブンソンの「シルベラード・スクワッターズ」を紹介*
  + ナパヴァレーのワインの品質を最初に認めたのは私たちではありません。この地域の素晴らしさを、ロバート・ルイス・スティーブンソンが1883年に出版した著書*シルベラード・スクワッターズ*の中で言及しています。「ナパワイン」の章の中で著者は、ジェイコブ・シュラム、チャールズ・クリュッグら初期のワインの造り手によるワインを「瓶に込められた詩」と表現しています。（この言葉はナパヴァレーの有名な歓迎の看板の2つにも引用されています。）
  + スティーブンソンはさらに「カリフォルニアの大地の味は、孫の代まで余韻を残すだろう」と予言し、実際にそのとおりになりました。さらに単にカリフォルニアの土というわけではなく、ナパヴァレーの土の味であることを付け加えたいと思います。
  + 全文の引用（参考）：
    - 「カリフォルニアのワインはまだ実験段階だ。ワインをひとくち口に含めば、深刻な経済的疑問が脳裏を横切る。ぶどうの苗を最初に植えるのは希少金属を採掘するのに似ている。ぶどう栽培農家もあたりをつけて植えるのだ。区画ごとに次々と異なる品種を植えてみる。「これは失敗だった」「これはうまく行った」「3度目に植えたのが一番具合が良い」といった具合に少しずつでもクロ・ド・ヴジョやラフィットに近づこうと手探りを続ける。希少鉱石よりも貴重な大地の鉱床と鉱脈瘤は、比類なき芳香と柔らかな炎を生み出す。それは太陽と星の下で土が繊細なものに昇華した純潔な金の卵である。**出来上がったワインはボトルに込められた詩だ。**地の鉱床と鉱脈瘤はシャパラルに隠され茂みに覆われて発見されないままでいる。炭鉱労働者は岩を削り、さらに先へとさまよい、灰色ぐまは物思いにふける。それでも彼らは発見の時を辛抱強く待ち続ける。自然が時を育み整える。**カリフォルニアの大地の味は、孫の代まで余韻を残すだろう**。」

**スライド3: テロワール**

画像：テロワールの定義

**一般的な解説ポイント**

* 私たちが品質の高さを謳うのは「優れたワインは優れたワイン産地からしか生まれない」という信条が根底にあるからです。優れたワイン産地の鍵は「テロワール」という神秘的な言葉が握っています。
* *対話の提案：テロワールの定義を参加者に尋ねる*
* このプレゼンテーションでは**テロワールを「土壌、地形、気候といった要素を含む、特定のワインを生産するための自然環境」と定義します**。
* **このプレゼンテーションでは、定義に「人」を加えることを提案したいと思います。というのも突き詰めればナパヴァレーのユニークなテロワールは、ナパヴァレーの高級ワイン造りの文化と物理的な環境が交差する点に存在しているからです。**
* このプレゼンテーションを通じて科学的な根拠や興味深い事実、歴史を引き合いに出しながら、ナパヴァレーが優れたテロワールに恵まれている根拠を示したいと思います。優れたテロワールのおかげで生産者は世界的にも類まれな場所で卓越性を育み、最高級ワインを生み出すことができるのです。
* また過去と現在のワインの造り手についても触れ、多様な地質、理想的な気候、献身的なワインの造り手といった要素が融合することで、今日のナパヴァレーが築かれたことを説明します。

**スライド4: ナパヴァレーAVA**

画像：ナパヴァレーを強調したカリフォルニアの地図

**一般的な解説ポイント**

* **ナパヴァレーについて学ぶ時に理解しなければならない一番重要なポイントの一つがロケーションです。ナパヴァレーの地質と気候のユニークな組み合わせは、ナパヴァレーの位置が関係しています。**
* ナパヴァレーは海岸に近いとは言え海岸沿いにあるわけではなく、かといってカリフォルニアのセントラル・ヴァレーの一部を形成するほど内陸に入り込んでいるわけでもありません。質の高いワイン用ぶどうを栽培するうえで、ナパヴァレーの気候が暑すぎることも寒すぎることもないのは、この位置が関係しているためで、とても重要な意味を持っています。
* ナパヴァレーはカリフォルニア北部に位置し、海岸から36マイル、サンフランシスコから48マイル、ロサンジェルスから360マイル、オレゴン州の南の境界線からは250マイルのところにあります。
* ナパヴァレーがユニークな特性の組み合わせに恵まれているのはまさにこの位置のおかげで、ワインの造り手が世界クラスのワインを生産することを可能にしています。
* **ナパヴァレーは1981年にカリフォルニア州で最初のアメリカぶどう栽培地域（AVA）として認定されました。***（注：アメリカの最初のAVAはミズーリ州のアガスタ）*
* **AVAとは明確な特性を持つ地理的なぶどう栽培地域で、以下の特性が考慮されます。**
  + **気候**
  + **地形と土壌**
  + **文化的・歴史的特徴**

**スライド5: ナパヴァレーの入れ子になったAVA**

画像：ナパヴァレーのAVAの地図

**一般的な解説ポイント**

* **1981年以降、ナパヴァレーAVAの中でさらに16の細かいAVA、つまり「入れ子になった」AVAが認められました。ナパヴァレーのAVAの中で、さらにユニークではっきりと違いのある特性を持つAVAが入れ子のように存在することが、ナパヴァレーAVAのテロワールの多様性を物語っています。**
* 新たにAVAを設ける際には、地域のワインの造り手とぶどう栽培農家が一緒になって栽培地域の境界線を定め、地域的称号を考えます。
* 米国財務省の税貿易局は、提出されたデータをもとにAVAの認可を検討します。
* AVA はヨーロッパのアぺレーションとはいくつかの重要な点で異なります。**AVAは厳格な地理的称号であって、以下の制限がありません。** 
  + **栽培されるぶどうの種類**
  + **ぶどうの栽培法、ワイン造りの手法**
  + **収穫量**
* ヨーロッパのアぺレーションは、ぶどう栽培とワイン造りのプロセスに関するほぼすべての行為について決まりを設けていますが、アメリカのAVAの決まりはごく基本的な制限にとどめられています。
* そうした制限の一つが、**ボトルにAVAを記載する際には、そのワインを造るために使用されたぶどうの最低85％が、記載されたAVAで栽培されたぶどうでならなくてはならないというものです**（つまり15％は他のAVAのぶどうを使用しても構わないということになります）。

**スライド6: カリフォルニアワインの4%**

画像：アメリカ合衆国西部の地図

**一般的な解説ポイント**

* 優れたぶどう栽培地域、ワイン生産地としてのナパヴァレーの特徴を詳しく見ていく前に、ナパヴァレーを総体的に把握するうえで重要な事実をいくつか振り返ってみましょう。
* ナパヴァレーの名はワインの世界では知らない人がいないほど広く知れ渡っていますが、実際にはとても小さな地域です。
* **ナパヴァレーのワイン生産量は、カリフォルニアの年間ぶどう収穫量の4％にすぎません。（2017年は3.6%）**
* **ナパヴァレーのぶどう栽培面積は約46,000エーカー（18,600ヘクタール）で、ボルドーの栽培面積の約6分の1です。**
* **谷の部分は長さ約50キロ、幅は一番広い所でも8キロしかありません。**
* **\*\*任意のやりとり：** ナパヴァレーのワイン生産量は、世界の割合から見ると何パーセントくらいでしょう？当ててみてください。

**スライド7: .世界のワインの0.4%**

画像：世界地図

**一般的な解説ポイント**

* **ナパヴァレーのワイン生産量は、世界のワイン生産量の0.4%にすぎません。**
* **ナパ郡でぶどうが栽培されているのは、ナパ郡の総面積の9％にすぎません。**
  + 大半の栽培は谷床平地（38,000エーカー）で行われています。

**スライド8: 小規模生産者**

画像：NVV会員の78％

**一般的な解説ポイント**

* さらに、**ナパヴァレー・ヴィントナーズの約550会員のうち、数値にして80％のワイナリーとワイン生産者の年間生産量は1万ケース未満です。**

**スライド9: 家族経営のワイナリー**

画像：ストーニーヒル・ワイナリー・チーム／95％家族経営

**一般的な解説ポイント**

* **NVVの会員と非会員のすべてを合わせると、95%が家族所有または家族経営です。**
  + ジャクソン家、ガロ家、トリンチェロ家の所有する多くの大規模ワイナリーも含まれます。

**スライド10: 経済効果**

画像：白ぶどうの収穫/経済統計

**一般的な解説ポイント**

* **小さな規模にも関わらず、ナパヴァレーのワイン業界は地元で大きな存在感を放っています。**
  + **ナパ郡で4万3千件の雇用を創出**
  + **地元への年間経済効果は94億ドル**

**\*\*任意のやりとり:**

* **米国**経済への年間経済効果はいくらでしょう？
* この小さなワイン産業は、米国経済に年間335億ドルの経済効果をもたらしています。
* カリフォルニア州のワイン業界が米国にもたらす経済効果の27％を占めています。
* それに対して生産量は、カリフォルニアの生産量の4％にしかすぎません。

*数値はストーンブリッジ・リサーチグループ™有限会社のNVV2018年経済効果報告書より。*

**スライド11: 最も栽培が盛んな品種**

画像：ぶどう畑／上位栽培品種リスト

**一般的な解説ポイント**

* **多様な生育環境に恵まれ、ナパヴァレーでは数十の品種が栽培されています。**
* **私たちはよく、アルバリーニョからジンファンデルまで、どんな品種も栽培することができると言います。**
* シャルドネやピノノワールなど冷涼な気候での栽培が適した品種から、カベルネソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フランなどの芳醇な品種まで、あらゆる品種に適した条件がそろっています。
* **ナパヴァレーでの栽培が盛んな順に、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネ、メルロー、ソーヴィニヨンブラン、ピノノワール、ジンファンデル**

**スライド12: カベルネ・ソーヴィニヨン**

画像：カベルネ・ソーヴィニヨンのぶどう／カベルネ・ソーヴィニヨンの主要な統計

**一般的な解説ポイント**

* **とは言え、ナパヴァレーではカベルネ・ソーヴィニヨンが王様です。ナパヴァレーの大半のワイン生産者がカベルネ・ソーヴィニヨンでワインを造っています。** 
  + 全NVV会員の90％近くがカベルネ・ソーヴィニヨンか、カベルネを基調としたたブレンドワインを生産しています。
* **ナパヴァレーのカベルネ・ソーヴィニヨンは、カリフォルニアのワイン用ぶどう収穫量の15％ですが、ナパヴァレーのワイン用ぶどう収穫量全体では、カベルネソーヴィニヨンが47％に上ります（作付け面積ではなく収穫量（トン）。カベルネソーヴィニヨンはナパヴァレーの作付け面積の50％）**
* 最新の圧搾レポートによると、カベルネ・ソーヴィニヨンの価格は収穫されたぶどうのの67％を占め、1トンあたりのナパヴァレーのカベルネ・ソーヴィニヨンのぶどうはの価値は、カリフォルニア州平均の6.6倍。
* **ナパの品質は価格が物語っています。**

**スライド13: 土壌**

画像：ナパヴァレーのぶどう畑の写真

**一般的な解説ポイント**

* *なし。次のセクションに移るためにスライドを利用し、参加者に質問を募る。*

**スライド14: プレートの衝突**

画像：ファラロン・プレートと北アメリカプレートの衝突の図

**一般的な解説ポイント**

* **約1億5000万年前に太平洋の海底の一部であるファラロン・プレートが北アメリカプレートと衝突し、北アメリカプレートの下に潜り込みました。**
* **1つのプレートが別のプレートの下に沈み込んだことで、ナパヴァレーにある3つの主要な岩床の2つが形成されました。**

**スライド15: シエラネヴァダとグレートヴァレー・シーケンス**

画像：グレートヴァレー・シーケンスの解説と、シエラネヴァダ山地形成の説明

**一般的な解説ポイント**

* **#1：グレートヴァレー・シーケンス：**
  + **約1億2500万年前から1億5000万年前、太平洋の海底が北アメリカプレートの下に潜り込み、強力な圧力と熱がマグマを生み出し、湧き出たマグマがシエラネヴァダ山地を形成することになる、いくつもの火山を北アメリカの西海岸に作り出しました。**
  + **火山は年月を経て浸食され、おびただしい量の火山性堆積物が西に向かって流れ出し、山々のふもとに蓄積されていきました。堆積物は固まって堆積岩になり（大半が砂岩や頁岩）太平洋まで伸びるカリフォルニアのセントラルヴァレーを形成しました。**
  + **地質学者はこの岩床材質をグレートヴァレー・シーケンスと呼びます。**

**スライド16: フランシスカン層**

画像：フランシスカン層の解説

**一般的な解説ポイント**

* **#2: フランシスカン層**
  + **同じく約1億2500万年前から1億5000万年前に内陸で火山が形成されている頃、太平洋の海底が海岸線とぶつかって削り取られ、海のさまざまなクラスト鉱床が、新しくできた陸塊の縁に不均一に張りついていきました。こうしてカリフォルニアの陸地はさらに西へと伸びていきました。** 
    - 例えて言えば、北アメリカプレートが塗料のスクレーパーで、太平洋のでこぼこした海底をこすり取り、削り取られた塊がその上に溜まって行ったイメージです。
  + **地質学者はこの岩床を、フランシスカン層と呼んでいます。**
  + この時点でナパヴァレーに見られる主要な3つの岩床材質のうち2つが形成されました。

**スライド17: サン・アンドレア断層系の形成**

画像：サン・アンドレアス断層の解説

**一般的な解説ポイント**

* **約2500万年前、北アメリカプレートの下に沈み込んでいたファラロン・プレートが運動の向きを変え、大陸に沿って水平方向に動き始めました。これが今日のサン・アンドレアス断層系を形成しました。**

**スライド18: ナパの火山**

画像：断層に沿って活動する火山活動

**一般的な解説ポイント**

* **#3: ナパの火山：**
* **サン・アンドレアス断層の出現は、断層に沿って新しい火山活動を引き起こし、噴出したマグマはフランシスカン層とグレートヴァレー・シーケンスの上に堆積していきました。この新しいマグマが3種類目の岩床材質で、今日ナパ（および/またはソノマ）火山岩として知られています**
* **火山活動は時間と共に海岸線を北上し、一定期間ある場所で活動し、互いのプレートがすれ違う中で活動の場を北に移していきました。**
* **500万年前、いまナパヴァレーがある場所で火山活動が起こり、さまざまな材質の火山岩が地域を覆いました。**
* 一口に火山岩と言っても、その内容は多岐にわたることを理解する必要があります。火山岩にも火山性の材質から生じるさまざまな分類の石があり、マグマの鉱物の構成や、火山から出現したのか、空気に触れずに冷却されたのか、どこでどのように堆積したのか、冷却のスピード、ガスの含有量などで異なります。こうしたあらゆる要素によって石の風化の仕方も変わり、異なる土壌になります。
* **ナパヴァレーの特徴的な土壌の母材を形成する岩床のもと、グレートヴァレー・シーケンス、フランシスカン層、ナパ火山岩が生まれました。**

**スライド19: 海岸山脈の形成**

画像：両側を山脈に挟まれた谷の写真

**一般的な解説ポイント**

* **300万年前にヴァカ山脈とマヤカマス山脈が隆起して、その間に谷が生まれました。この谷がナパヴァレーと呼ばれるようになりました。**

**スライド20: ナパヴァレーの土壌**

画像：3つの異なるぶどう畑の写真

**一般的な解説ポイント**

* **ナパヴァレーの地質を知ることは大切なことですが、ぶどうの生育を理解するためには次に起きた出来事を知ることがさらに重要になります。ぶどうの木は岩床に生えるわけではなく、土に根を降ろして育つからです。**
* **時間の経過とともに、谷の両側に堆積していた岩床は風化し崩れていきました。崩れた岩床は雨で山から丘に流れ出し、さらに斜面に沿って下に流れていき谷床の平地に堆積していきました。**
* **長い月日を経て植物が育っては枯れていきました。多様な母材に有機質が加わって交ざり合い、無数に組み合わさりながら谷床の平地に流れていきました。**
* 今日私たちが目にしている谷床平地は、この100万年で形成されたものです。
* **その結果ナパヴァレーでは、土のある場所についてははっきりと山、沖積、河川の3つに土壌の種類が分かれ、それぞれがユニークな特徴の組み合わせを持ち、ぶどうの栽培に特定の影響を及ぼしています。**
  + - **ただしこれは大まかな分類で、谷の土壌はさらに複雑な多様性を極めています。**
* **土壌について考える時には以下の二つの点を理解することが大切です。**
  + - **土壌の起源 –どの種類の岩床を由来とする土なのか**
    - **そこまでどのようにたどり着いたのか – その場で風化したのか、丘に沿って流れてきたのか、川岸に沿って堆積したのか**
* 次の数枚のスライドでは、土の分類についてさらに詳しく見ていきましよう。それぞれの土壌の由来、土がそこに堆積していった過程、さらにはそれぞれの土がぶどうの栽培や、ひいてはワインのスタイルに与える影響も考えていきます。

**スライド21: 山の土**

画像：山のぶどう畑と情報

一般的な解説ポイント

* **山の土壌は、谷の両側にある丘陵地（ヒルサイド）の土です。**
  + **起源：山の土壌は、地下に横たわる岩床のフランシスカン層、グレートヴァレー・シーケンス、火山岩が崩れたものです（それぞれの岩床にはさらに多くの種類が存在します）**
    - 鉱物の含有量は、下に横たわる岩床を反映します。
  + **土壌形成プロセス（どのようにしてその場所に至ったか）：山の土壌はその場で形成されたものです（別の場所から流れてきたわけではありません）。**
* **ぶどう栽培への影響：**
  + **土は痩せていて養分に乏しい。**
  + **ぶどうの木は生き残りをかけて育つため、樹勢と収穫量は必然的に抑えられます。**
  + **植樹、栽培ともに最も費用がかかります。**
  + **土にあまり保水力がないため、必ずと言っていいほど灌漑が必要です。**
  + **山の土で育ったぶどうの実は小ぶりで味が濃く、はっきりとしたタンニンと複雑な香りがあります。ワインにも同様の特徴が現れます。**

**スライド22: 扇状地**

画像：沖積土壌のぶどう畑と情報

**一般的な解説ポイント**

* + **沖積土壌はナパヴァレーで2番目に主要な土壌分類です。一本の流れの下流で浸食により形成されました。**
    - **沖積土壌は雨によって浸食された山の土が丘の斜面に沿って押し流され、山のふもとに扇のような形で「扇状」に堆積してできたものです。**
    - ラザフォード・ベンチ、オークヴィル・ベンチなど、ナパの有名なベンチは扇状地にあります。
    - **起源：沖積土壌は、その上に位置する丘陵地の岩床の材質を由来とし、丘陵地の岩床に含まれる鉱物の含有量を反映します。**
    - **土壌の形成プロセス：水流に沿って、丘の斜面を押し流された土が山のふもとに堆積して形成されました。**
    - **沖積土壌は深さがあって石を多く含みます。適度に肥沃度があり、水はけが良いという共通の特徴があります。**
    - ただし同じ沖積土壌でも、それぞれの扇状地により山の上にある岩床材質の鉱物の組成を反映するため内容は異なります。
      * + そのためオークヴィルの東側のベンチと西側のベンチの土壌は大きく異なります。オークヴィルを見下ろすマヤカマス山は主にフランシスカン層とグレートヴァレー・シーケンスを起源としているのに対して、ヴァカ山は火山岩を起源としているからです。
    - **影響:**
      * + **山のぶどう畑よりも植樹・栽培は容易です。**
        + **山の土壌よりも肥沃で保水力があることが多いため、ぶどうはそれほど生き残りをかけて育つ必要がありません。ただし沖積土壌に比べると肥沃度・保水力では劣ります。**
        + **根を深くまで降ろすことができます。**
        + **山の土壌で育ったぶどうと比べると、ワインはよりフルーティーになります。**
        + **ナパヴァレーで最も有名なぶどう畑の多くが扇状地にあります。ト・カロンやマーサズ・ヴィンヤードなど。**

**スライド23: 河川の土**

画像：河川の土のぶどう畑

**一般的な解説ポイント**

* **河川の土壌は3つ目に主要な土壌分類です。**
  + **山で発生した水の流れが丘の斜面に沿って堆積物を押し出していく過程で、主に沈泥や粘土など粒子の細かい土は沖積土壌よりもさらに先にあるナパ川に到達し、川岸に沿って堆積していきました。**
  + **起源：丘陵地に沿って横たわる上流の岩床材質全て**
  + **土壌形成プロセス：長い年月の間に洪水で水位が上昇したり下降したりしながら堆積した土壌**
  + **影響：**
    - **山の土や沖積土壌に比べると、河川の土は肥沃。主に沈泥と粘土で構成され、保水力が高い。**
    - **樹勢を抑えるために「乾燥農法」が用いられることも多い。**
    - **活力のある土と相性の良い品種や台木が栽培されることが多い。**

**スライド24: 土壌の多様性**

画像：土壌統の地図

**一般的な解説ポイント**

* **こうした複雑な過程を経て形成された結果、ナパヴァレーは小さな場所でありながらも地球上で最も多様な組み合わせの土壌を持つワイン産地の一つになりました。**
* この写真は文字通りナパヴァレーでは同じぶどう畑でも土が異なることを示しています。
* **ナパヴァレーには、**
  + **世界で認められる12の土壌目のうち6つが存在します**
  + **33の土壌統があります**
  + **100を超える土壌のバリエーションがあります。**

**最高のぶどうはどこで育つの?**

* **ナパヴァレーでは、高品質のぶどうは3種類全ての土壌で育ちます。**
* ぶどうの品質を決めるのは、何をどこに植えるのかといった判断や、それぞれの畑に合わせた農法といった多くの意思決定です。
* **山、沖積、河川の土壌、どれも世界クラスのワインを造ることのできる可能性を秘めています。**

*注記：****土壌目、土壌統、土壌バリエーション****の違い：*

* *土壌目は主に****土壌形成プロセス****に基づいています。つまりその場で風化したのか、河道に沿って丘の斜面を流れてきたのか、川岸に堆積したのか、川床に堆積したのかなど、土がどのようにそこまで行きついたのかということです。* 
  + - * *ナパヴァレーには、正式に認められている12の土壌目のうち6つが存在します。*
      * *ナパヴァレーで見られる土壌目は以下になります。アルフィソル、エンティソル、インセプティソル、モリソル、ユティソル、ヴァーティソル。*
* *土壌統は****土壌形成プロセスと起源****に基づきます。つまり土がどのようにそこに行きついたのかと、鉱物の含有内容で決まります。*
  + *ナパヴァレーには33の土壌統があることが確認されています。*
* *土壌バリエーションの土壌形成プロセスと起源に加え、****植生（草かそれとも木か）、気候、地形といった物理的環境の相互作用が長年の間に土におよぼす影響***
  + *ナパヴァレーには100以上の土壌バリエーションがあります。*

**スライド25: 気候**

画像：ぶどう畑の近くにある木の風景写真

**一般的な解説ポイント**

* テロワールの2つ目の特徴である**気候**は、ぶどうの果実の風味に大きく影響します。
* **ナパヴァレーでは、ほぼ全域に影響をおよぼす2つの大きな力が働いていて、それが世界クラスのワインを造るうえで理想的な環境を生み出しています。** 
  + **地中海性気候：生育期間中に雨が降りません。**
  + **冷涼なサンパブロ湾（サンフランシスコ湾の北の延長部）と太平洋から入り込んでくる霧の影響による涼しい夜。**
* ただし土壌の場合と同様に**さまざまな要因が多様な気候条件を生み出すため、同じ地域であってもそれぞれの小地域で環境は異なります。**

**スライド26: 地中海性気候**

画像：ナパヴァレーの風景写真

**一般的な解説ポイント**

* **気候の面でナパヴァレーに最も大きな影響をおよぼすのが地中海性気候です。地中海性気候は地上の2％しかありません。**
* **長く続く生育期間中は雨がほとんど降らず、夏は日中は温かく、夜は涼しく、湿度は低く、陽の光がふんだんに降り注ぎ、果実の熟成に最適な環境です（特にカベルネ・ソーヴィニヨン）。**
* **夏に雨が降らないこと、湿度が低いことでぶどうの品質が安定し、ぶどうの木が病気にかかるリスクが抑えられます。** 
  + **雨は主にぶどうの木が休眠状態にある冬に降ります。**

**スライド27: ナパヴァレーの霧**

画像：霧がかかったナパヴァレーの風景写真

**一般的なメッセージのポイント**

* **いくら生育期間中、昼間はからりとして温かく雨がほとんど降らない環境であっても、それだけでは世界クラスのワインを生み出すことはできません。果実がゆっくりと均一に熟し、絶妙なバランスの甘みと酸味を獲得するためには涼しい夜が必要です。そこで、ナパヴァレーに気候面で大きな影響をおよぼす2つ目の要素が登場します。**
* **海岸にほど近いながらも海に面しているわけではない海岸山脈というユニークな場所にあることで、夏の生育期間中は海からの影響で繰り返し霧が発生します。**
* **カリフォルニア内陸部の谷で熱い空気が上昇し、それに伴い太平洋の涼しい湿った空気が引き寄せられ霧が発生します。**
* **霧は南のサンパブロ湾と、チョークヒル・ギャップと呼ばれるカリストガの北部の山と山の間から入り込んできます。**
* 夏の間、暖かい日にはこのパターンがほぼ毎日繰り返されます。
* **ナパヴァレーの中央部では、平均的な夏の日で日中の最高気温が32度に達し、夜は10-12度前後まで下がります。**
* **霧はナパヴァレー全域で同じように発生するわけではありません。** 
  + **霧がよく出るのはサンパブロ湾から入り込んでくる場所にあるナパヴァレーの南部と、ラシアンリバー・ヴァレーで発生してチョークヒル・ギャップの間を抜け到達するカリストガの北部です。**
  + **夏の霧は、たいていどこも午前中には陽の光に温められて消えてしまいます。霧が一番早い時間に晴れるのがセントヘレナです。**
  + **写真にもあるように、ナパヴァレーの丘陵地にある大半のぶどう畑が霧の降りる425mから490mよりも標高の高い場所にあります。**
    - **標高が高い位置にあって霧の影響をほとんど受けないぶどう畑は標高が高いため日照時間が長く、昼夜の気温差が少なく、気温は全体的に低めです。**

**スライド28: 平均年間降雨量**

画像：北の方角から撮影したナパの南面の航空写真と情報

**一般的な解説ポイント**

* **ナパヴァレーで雨が降るのは11月から4月の冬の間だけで、夏の生育期にはほとんど降ることはありません。**
* **冬の間ナパヴァレーでは、南部よりも北部ではるかに多くの雨が降ります。北部の山では152cm以上の雨が記録されるのに対し、カーネロスの平均降雨量はたったの46㎝です。** 
  + 全体的に谷床平地よりも山間部で雨が多く降ります。

**スライド29: 標高と地形**

画像：前と同じ航空写真と標高の情報

**一般的な解説ポイント**

* **標高と地形**もナパヴァレーの多様な気候条件に大きく作用します。
  + **標高**
    - 同じ谷床平地でも標高は変化します。サンパブロ湾にほど近い南部の河口付近では海抜0mですが、北部のカリストガの標高は海抜100mです。
    - ナパヴァレーを形成する山脈の標高は800mに達します。あらゆる標高にぶどう畑を作ることが可能です。
    - 降霧線よりも高い標高（425m～490m）にあるぶどう畑は、谷床平地のとは環境が異なります。
  + **地形-** ぶどう畑の勾配と方角もぶどうの生育や手入れの方法に大きく影響します。
    - 勾配（ぶどう畑の傾斜の角度）
    - 向き（ぶどう畑の方角）
  + **写真からもわかるように、ナパヴァレーのぶどう畑は標高、地形、勾配などありとあらゆる面で違いがあるため、それぞれのぶどう畑の条件も大きく異なります。**

**スライド30: 気温**

画像：前と同じ画像と気温の情報

**一般的な解説ポイント**

* **それぞれのぶどう畑の標高の違いや太平洋からの距離（サンパブロ湾とチョークヒルギャップを通して）によって、生育期の畑の気温はその場所により同じナパヴァレーでも大きく異なります。** 
  + **夏にはカーネロス（海風の影響で涼しい）と谷床平地の北部の間で10℃近くの開きがあることもあります。**
  + 標高の高い場所は谷床平地と比べると日中の気温が低くなります。
* **海の影響により夜は涼しい空気が入り込むため、ナパヴァレー全域で昼夜の気温に大きな差があります。**
  + 気温差は谷床平地で最も大きい（20～25℃の差）
  + 谷床平地の南部の気温差はそれより緩やか（10～15℃の差）
  + 山間部の気温差が最も小さい（7.5～10℃の差）

**スライド31: ぶどう栽培**

画像：ぶどう畑の航空写真

**一般的な解説ポイント**

* 土壌と気候は良好なテロワールの前提条件ですが、土を耕しぶどうを造る人がいなければ何も始まりません。
* **高品質のワインを生み出すために、ナパヴァレーの多様な土壌と気候の上に築かれたぶどう栽培やワイン造りの慣行を見てみましょう。**

**スライド32: 品種の選定**

画像：新しいぶどうが植えられた畑

**一般的なメッセージのポイント**

* **ぶどう栽培農家が質の高いぶどうを造ることを可能にする、ナパヴァレーの土地の要素とは何でしょうか？**
* ナパヴァレーの地中海性気候はぶどうが病気に冒されるリスクを最低限に抑えつつ果実を成熟させ、毎年品質の安定したぶどうを生産するのに理想的です。
* 昼と夜の気温差が大きいことでぶどうの酸味が保たれ、栽培農家は果実の成熟度と酸味をバランスさせることができます。
  + 日光が当たる時間には光合成で糖分が生成され、気温が上がるにつれて糖分の生成スピードが上がります。
  + 実が熟していない段階では酸味が強く、呼吸を通じて酸味が和らいでいきます。呼吸は24時間行われていますが、夜の冷え込みに伴いぶどうの新陳代謝が下がります。呼吸が遅くなることで酸味が維持されます。
* **多様な種類の土壌と微小気候があることで、栽培農家はその土地に合った品種を植えることができます（規制により栽培品種が特定されていないことも助けになっています）。**
  + 例：ピノ・ノワールとシャルドネはカーネロス、カベルネ・ソーヴィニヨンは谷のさらに北部、カベルネは主に石や砂利の多い畑、メルローはより重い粘土質の畑で栽培されています。

**スライド33: ぶどう栽培慣行**

画像：ぶどうの収穫を行っているところ

**一般的な解説ポイント**

* **ぶどうの植樹や畑の手入れにあたっては、栽培農家は長年実績のある栽培法と、カリフォルニア大学デービス校やその他の研究大学の最新技術の両方を活用することができます。**
* **それぞれのぶどう畑に合わせ、ぶどうの特徴に合った最先端の台木とクローンの接ぎ木を使うことができます。**
  + 例：水に乏しい丘陵地では干ばつに強い台木とクローンの接ぎ木を、谷床平地にあるぶどう畑では水を多く必要とする台木とクローンの接ぎ木を使用する。
* **ほとんどのぶどう畑では手作業による手入れと収穫がおこなわれ、木々一本一本が大切に育てられます。**
  + 栽培期間中、一本のぶどうの木につき10回人の手が入ることも珍しくありません。
    - 枝おろし、樹冠管理、剪定、摘果、収穫
  + ぶどう畑と木の樹勢に合わせてぶどう畑の収穫量を調整し、バランス良くぶどうの木を育てます。
* **重要：ナパヴァレーでは、優れた土壌、理想的な気候、ぶどう畑の環境、栽培品種に適した作業者のきめ細やかな手入れがすべて組み合わさって最高品質のワイン用ぶどうが生まれます。**

**スライド34: テロワールとぶどう栽培法**

画像：畑の場所の選定とぶどう栽培慣行の関係を表したグラフ

**一般的な解説ポイント**

* それではテロワールはぶどう栽培方法をどう方向付けるのでしょうか？まずは**ぶどう畑の特徴を理解したうえでなければ、その畑に最も適した栽培方法を実践することはできません。**
* **畑の場所を選ぶ際**には以下の点を考慮する必要があり、いずれも栽培に関わる意思決定に影響します。
  + **地形**
  + **土壌構成**
  + **水はけ**
  + **日照**
  + 微小気候条件
* こうした要素が以下をはじめとする**ぶどう栽培慣行**を決定します。
* **ぶどうの木の材質選び（台木とクローンの接ぎ木）**
* **土壌管理**
* **灌漑技術**
* **添木と樹冠管理**

**スライド35: 技術**

画像：ぶどう畑の測候所

**一般的な解説ポイント**

* **ぶどう栽培とワイン造りを常に改善し続けるため、ナパヴァレーのぶどう栽培農家とワイン生産者はぶどう畑とワイナリーに最新技術を取り入れています。**
* ぶどう畑
  + 最先端のクローンの接ぎ木と台木の使用
  + NASAの衛星技術を利用したぶどう畑の地図作製
  + 一本一本のぶどうの木の中で何が起きているのかをリアルタイムに把握するためのモニタリング
    - 例：フルーション・サイエンシズによるぶどうの木のセンサー技術
  + ぶどう畑には測候所があり、それぞれのぶどう畑の状況を区画ごとに監視・予測しています。栽培農家はそのデータをもとに灌漑など栽培に関する意思決定を下します。
  + その他の研究はカリフォルニア大学デービス校がオークヴィルで行っています。
* **興味深い話**：1980年代後半から1990年代初頭にかけて、ナパヴァレーを再びフィロキセラが襲いました。ぶどう畑の所有者たちは、何千エーカーにもおよびぶどうの木を植え直すことを余儀なくされました。ワイン業界は金銭的な痛手を受けましたが、**災いのように見えたこの出来事が良い結果を生み出したのです。ぶどう畑の管理者たちは、最新技術を活用してぶどうの木を植え直す前に栽培慣行を見直すことができたのです。**それから25年が経ち、フィロキセラによる植え直しが行われたぶどう畑の植え替え時期に差し掛かっています。ぶどう畑の管理者たちは、前回の植え直しで学んだことを活かして植え替えを行っています。

**スライド36: ワイン造り**

画像：貯蔵室でシャベルを使って作業するセラーワーカー

**一般的な解説ポイント**

* **ナパヴァレーのワインの造り手は、どのようにして高品質のワインを造っているのでしょうか？**
* どの銘醸ワイン産地でも必ずと言って良いほど耳にするのが「ワイン造りはぶどう畑から始まる」という台詞です。”
  + 高品質のぶどうを世界クラスのワインに変えるのがワインの造り手の仕事です。
* ナパヴァレーのワイナリーではほとんどのワインの造り手が「手をかけすぎないこと」を重視し、ぶどうが持つ本来の力を発揮できるよう「干渉せず」丁寧に取り扱います。
* そうは言っても**ワインの造り手が質の高いワインを造る環境を整えるために行う作業は多数あります。品質を確保するためにワインの造り手が行っているワイナリーの仕事の一部を次の数枚のスライドで見ていきましょう。**

**スライド37: 細部への配慮**

画像：赤ぶどうのタンクの櫂入れ作業

**一般的な解説ポイント**

* **細部への配慮：ナパヴァレーのワインの造り手はワイン生産のあらゆる細部まで気を配り、全ての工程が滞りなく進むよう注意を払います。**
* いくつか例をあげると・・・
  + **小ロットの単位で行われる発酵**：ワインの造り手はぶどう畑の区画ごとに小さなバッチでぶどうの発酵を行い、ぶどう畑の段階から行われていた細部への配慮を引き継ぎます。
  + **日々の評価**: 発酵期間中ワインの造り手は毎日研究室で発酵中のワインをテストするだけでなく、全てのロットを試飲して、計画通り工程が進んでいることを確認します。
* シャトー・モンテレーナのワインの造り手であるマット・クラフトンは、ワイン造りには「適切な人材と適切な機材を適切な場所に持ち合わせ、適切な支援が適切な時期に行われること」が欠かせないと語っています。さらにワインの造り手は「ワイン造りの工程のわずかばかりの改善のために、膨大な時間と資金と労欲をつぎ込んでいる。それは価値ある投資であるから。」と話しています。
* *自身のワイナリーの慣行や、今まで訪問したワイナリーにおける慣行について話し合ってみましょう。*

**スライド38: 機材と技術**

画像：光センサー選果機

**一般的な解説ポイント**

* **ワインの造り手は最高の機材と技術（プレス、圧搾機、除梗機、ポンプ、タンク）をワイナリーに導入して果実とワインを丁寧に処理します。**
* オーク樽
  + ワインの多くは発酵や熟成に高品質のオーク樽を用いてワインの果実味を引き立てます。
  + オークの使用はしばしば絵画の額縁に例えられ、芸術品にアクセントを与える役目を果たします。

**スライド39: 絶え間ない評価**

画像：比重計のついたメモリ付きのシリンダーで、発酵中のワインの糖度を測定する

**一般的な解説ポイント**

* **絶え間ない（コンスタントな）評価：ナパヴァレーのワインの造り手は、品質確保のために絶え間ない評価を行っています。**
* 発酵期間中に毎日ワインを試飲することに加え、ワインの造り手は・・・
  + 熟成過程に入ってからもほぼ毎月試飲と評価を行います。
  + （自社で行うか外部に委託して）高精度な化学/生物学的分析を行い、コンスタントな品質評価を通じて意思決定の参考にします。
  + 自らの知識と科学的理解を頼りにワインの味や収集したデータにもとづいてワインを微調整していきます。
  + 全てを追跡して綿密な記録を残します。
* 場所によっては一つの区画についてワイナリーとして40年以上の知識を有していることもあります。1960年代から1970年代にぶどう栽培を始めた先駆者たちの多くがずっと同じ畑を守り続け、今でも現役として活躍し多くの経験を共有してくれています。

**スライド40:実験**

画像：空気式（自動）櫂入れ機と赤ぶどうのタンク

**一般的な解説ポイント**

* **実験：ワインの造り手は別の酵母菌株や発酵容器、新しいハイテク機器の使用を試みたり、別の桶職人の手がけたオーク樽を試してみるなどして日々試験的な試みを行い、品質の限界に挑戦しています。**

**スライド41: 協力と教育**

画像：年に1度ナパヴァレーで開催される「革新と品質の会議」で試飲を行い一緒に学ぶワインの造り手たち

**一般的な解説ポイント**

* **協力の文化：ナパヴァレーには協力の文化が息づいています。ワインの造り手たちは常に知識を共有し、ワインの品質向上のために助け合っています。**
* ナパのワインの造り手は定期的に協力して地元のワイン・テクニカルグループの会議や話し合いに参加しています。
* NVVは定期的に講義を行い継続的な品質改善や知識の共有を後押ししています。
* カリフォルニア大学デービス校やソノマ州立大学、さらには地元のコミュニティ・カレッジなどの地元教育機関では広範におよぶワイン学のプログラムが提供されており、ワインの造り手たちはこうした授業を受講して知識の増強に努めています。
* さらにワインの造り手たちは地元のレストランやそれ以外の場所でも飲食を交えながら様々な機会に交流して知識の共有を行っています。こうした交わりはナパヴァレーで大変重要な役割を果たしています。

**スライド42: 歴史紹介のスライド**

画像：ナパヴァレーの歴史のタイムライン

**一般的な解説ポイント**

* **ナパヴァレーには1838年にまでさかのぼる内容の濃い複雑な歴史があります。これまでには興奮を伴う多くのマイルストーンや革新的な時代、ワインの造り手たちに大きな試練を突き付けたいくつもの困難な時代がありました。今日ワイン業界は最高の時を享受していますが、ここで少しだけ時間をとり、今までの軌跡を振り返ってみましょう。**
* **\*やり取りの提案:** *ナパヴァレーのワイン造りの歴史における最初のイベントをご存知ですか？ 　ヒント：1838年の出来事です。*

**スライド43: ジョージ・ヨーント**

画像：後ろにいるのがジョージ・ヨーント（1938-1939）

**一般的な解説ポイント**

* **ナパヴァレーのワイン造りの歴史は1838-39年に始まりました。ヨントヴィルの町を興したジョージ・カルヴァート・ヨーントが、ナパヴァレーのぶどう畑に最初のぶどうの木を植えたのが始まりです。**
* ヨーントはメキシコ軍に従事した見返りとして、マリノ・ヴァレイホ大将からメキシコにより払い下げられた公有地、ランチョ・ケイマスを与えられました。ぶどうの苗はソノマ布教団から入手した布教団品種で、もともとは海岸線に沿って設立されたフランシスコ会修道士の布教団がメキシコから持ち込んだものでした。
* **注記**：布教団のぶどうはビニフェラ種の一種で、カトリックの新天地布教団が聖餐用ワイン、食事用ワイン、酒精強化ワインを造るためにスペインから南北アメリカの西海岸に持ち込んだものでした。ビニフェラ種とは言えこれらのぶどうの苗は質の高いワイン造りに向いた品種ではありませんでした。

**スライド44: ゴールドラッシュ**

画像：金鉱を探す人たちの写真（1848-1855）

**一般的な解説ポイント**

* 1849年にカリフォルニアでゴールドラッシュが始まり、何千という人々が北カリフォルニアに入植しました。
* 1850年、カリフォルニアはメキシコから独立し、ナパ郡が成立しました。
* 1846には人口200人の入植地だったサンフランシスコが1852年には人口3万6000人の街になりました。
* ナパ郡の人口は先駆者たちや金鉱を探す人たち、起業家たちの定住により膨れ上がりました。定住者の大半は旧世界のワイン産地から移り住んできた移民でした。
* 定住者たちは主に牧畜を行ったり穀物を耕したり果実を栽培したりしていましたが、採鉱もナパ郡の経済に一定の影響力をおよぼしました。金はシエラで採掘され、ナパで郡は銀や水銀が採掘されました。

**スライド45: 産業の誕生**

画像：初期のワインの造り手たち（1860年代-1870年代）

**一般的な解説ポイント**

* **1860年代から1870代になると、ジェイコブ・シュラム、チャールズ・クリュッグ、ジェイコブ・ベリンジャーらが、ワイン造りの腕を試し祖国のワインに対抗できるようなものを造ろうとヨーロッパからナパにやって来ました。**
* 1860年代にジョージ・ベルデン・クレインが、ナパヴァレーで初めて質の高いビニフェラ種を植えました。当時ナパヴァレーで栽培されていた布教団ぶどう種もビニフェラ種でしたがこのぶどうで造られたワインは低品質でした。
* カリストガが観光地として人気を博し、1868年にはナパヴァレーの鉄道会社がナパヴァレーまで乗り入れる線路を完成させると、ナパヴァレーに裕福な観光客が訪れるようになりました。
* 1869年に大陸横断鉄道が完成しました。当時ナパヴァレーで造られたほとんどのワインはサンフランシスコに大量に出荷され販売・流通されていました。
* **チャールズ・クリュッグは1861年にナパヴァレーで最初の商業目的のワイナリーを設立し、その功績が認められています。シュラムはナパ郡で初めて丘陵地の畑にぶどうを植えました。ジャコブ・ベリンジャーはしばらくチャールズ・クリュッグのもとで働いた後、1875年にベリンジャー・ブラザーズを設立しました。**
* 同じころヨーロッパではフィロキセラが猛威を振るっていました。最初の事例が1863年にフランスで報告され、1870年代までにヨーロッパのぶどう畑の40％がフィロキセラによって失われました。質の高いワインを求める声が高まる中、ナパヴァレーが高級ワイン産地として登場する舞台が整いました。

**スライド46: 品質革命**

画像：背景にはイングルヌック（1879-1900）

**一般的な解説ポイント**

* **フィンランド人の毛皮商人、グスタフ・ニーバムは自身の莫大な富を利用してヨーロッパからナパに最高のぶどうの苗を輸入しました。**
* **ニーバムは1879年、アメリカで最初のシャトー・スタイルのワイナリー、イングルヌックを設立しました。またアメリカで瓶入りのワインを最初に販売したのもニーバムでした。**
* ワイナリーはイングルヌックの初代のワインの造り手でもあったハムデン・マッキンタイアが建築を手がけました。マッキンタイアはその後もナパヴァレーを代表するワイナリーや建物を建築しました（ファー・ニエンテ、シャトー・モンテレーナ、今はトレフェセンとなっているエスコル、今はCIAグレイストーンとなっているグレイストーン・セラーズ）。
* イングルヌックのワインは世界中のワインコンテストで受賞し初期のナパヴァレーの質的評価を世界に広める役割を果たしました。
* その頃**H.W・クラブがト・カロンを立ち上げ、400品種を超えるぶどうの栽培を始めました。**

**スライド47: ナパヴァレーの第一次ブーム**

画像：セントヘレナの北にあるベリンジャーの正面のニレの木のトンネルの昔の写真

**一般的な解説ポイント**

* **1889年にはナパには140のワイナリーがありました。**
* ロサンジェルスやソノマ、リバモアといった他のアメリカの農業地域のようにワインの生産量自体は多くありませんでしたが、ナパヴァレーは活況を呈していました。

*写真：1900年頃のセントヘレナのエルムス・アベニュー。娘の隣に座るフレデリック・ベリンジャー（樽に座っている）。*

**スライド 48: 嵐を乗り越える：フィロキセラ**

画像：1890年代、フィロキセラの被害を受けてぶどうの木を抜いて回る栽培農家.

**一般的な解説ポイント**

* しかし成功話には必ずと言って良いほど衝撃的な苦労話が1つや2つはあるものです。
* **フィロキセラは樹液を吸う小さな害虫が引き起こす病気です。この害虫はぶどうの木の根っこを食い荒らし木が枯れてしまいます。1890年代、フィロキセラがナパヴァレーのぶどう畑を襲い、ぶどう畑はほぼ壊滅状態に陥りました。**
* **1888年には15,807エーカーあったぶどう畑が1900年にはたったの2,000エーカーにまで減ってしまいました。**

**スライド49: 嵐を乗り越える：さらなる逆境**

画像：地震、世界大戦、禁酒法、大恐慌の画像（1906-1933）

**一般的な解説ポイント**

* 1906年から1933年の間、ナパヴァレーのワイン生産業はカリフォルニアやアメリカで起きたいくつもの重大な出来事のあおりを受けました。
* **1906年に起きたサンフランシスコ地震によりサンフランシスコの倉庫に保管されていた3千万ガロンのカリフォルニアワインが被害を受けました。その多くがナパヴァレー産のワインで、この地震によりナパヴァレーの最大のワイン市場が失われました。**
* **その8年後の1914年には第一次世界大戦が始まりアメリカは1917年に参戦しました。**
* **1920年に始まった禁酒法はそれから13年間続きました。**
* **1929年に起きた大恐慌は全米を巻き込み、すでに苦境にあったナパヴァレーのワイン市場をさらに窮地に追い込みました。**

**スライド50: 回復**

画像：1933年のワイナリー従業員の歴史的な写真

**一般的な解説ポイント**

* **\*\*対話のヒント**: 禁酒法がついに解除された時ナパヴァレーにはいくつのワイナリーが残っていたでしょうか？　答え：12軒
* **禁酒法が解除された時ナパヴァレーには12軒のワイナリーが残っていました。聖餐用ワインや医薬品、そして副業としていくらか密造も行われていたと思われます。**
* 禁酒法の廃止によってナパヴァレーはゆっくりと回復の道を歩み始めました。

**スライド51: 再生**

画像：背景には重要なワイン作り手たち（1933年～1960年代）

**一般的な解説ポイント**

* **世界第二次大戦後のナパヴァレーワイン産業の再生は何人かの大胆かつ先見性のあるワインの造り手たちによって成し遂げられました。**
  + **ルイス・ M・マルティーニ**は自身の名にちなんで名付けたワイナリーを1933年に設立しました。
  + ボーリュー・ヴィンヤーズの**ジョージ・デ・ラトゥール**は1938年に**アンドレ・チェリチェフ**をワイナリーに迎え入れました。チェリチェフはフランスにあるパスツール研究所のワイン研究学者で、クリーンなワイン造り、気温を管理して行う発酵、小さなフレンチオークの樽を使った熟成などナパヴァレーに革命的なアイデアをもたらしました。
  + 1939年、**ジョン・ダニエルJr**（グスタフ・ニーバムの甥の息子）がイングルヌックを継ぎ、経営者として25年間ワイナリーを切り盛りしました。
  + 1943年、**モンダヴィ家**がチャールズ・クリュッグ・ワイナリーを買収し、ローダイからナパヴァレーに移り住みました。
* 1930年代から1960年代中ごろには禁酒法制定以前に営業していたワイナリーが営業を再開したが、その数は限られていました。
  + - **ストーニーヒル・ヴィンヤード（1952年創業）とハイツ・ワインセラーズ（1961年創業）**
  + **1966年、ロバート・モンダヴィはヨーロッパの最高級ワインに匹敵するワインを生産することを目指してハイウェイ29にナパヴァレーを代表するワイナリーを設立しました。**
    - ロバート・モンダヴィの有名なマーケティング戦略によってナパヴァレーの名とナパヴァレーのワインは世界的に知れわたりました。
    - モンダヴィはワインによるおもてなしの重要性を確信し、ワイナリーの公共の試飲ルームにゲストを丁重に迎えました。
    - モンダイヴィの先見の明がナパヴァレーを世界のワインの舞台に押し上げナパヴァレーで起きた20世紀のルネッサンスの立役者となりました。

**スライド52:NVV誕生**

画像：NVVの創設メンバーの画像（1944）

**一般的な解説ポイント**

* **「1人でいるよりも協力した方が大きな力が出せる」という考えのもと、1944年10月に7人のナパヴァレーのワインの造り手が団体を結成することで合意しました。**
* ルイス・マルティーニ、ジョン・ダニエルJr、ロバート・モンダヴィなどのワインの造り手の立役者たちは、当時発生していた自然災害の脅威や規制の強化だけでなく、今後も駆け出しのナパヴァレーのワイン産業がさまざまな困難に直面するであろうことを予見していました。

*NVVが創設された頃に撮影されたこの写真には設立メンバーの多くが写っています。左から、****チャールズ・フォルニ****（ナパヴァレー協同組合ワイナリー）、****ロバート・モンダヴィ****（C.モンダヴィ＆サンズ）、****ブラザー・ティモシー****（モン・ラ・サール）、****アル・ハントシンガー****、（ナパヴァレー協同組合ワイナリー）、****マイク・アハーン****（フリーマーク・アビー）、****チャールズ・ベリンジャー＆フレッド・アブルッジニ****（ベリンジャー・ブラザーズ）、****ルイス・M・マルティーニ****、****ジョン・ダニエルJr****（イングルヌック・ヴィンヤード）、****マーティン・ステリングJr****（サニー・セントヘレナ）*

**スライド53: 農業保護区**

画像：ナパヴァレーとサンマテオ郡における農業の歴史的写真

**一般的な解説ポイント**

* **ナパヴァレー農業保護区は、農地として土地を確保しておくためのアメリカで初の法令です。**
* **同法令は1968年に制定されてから50年近くの間、妥協することなく強力に守られてきました。ナパヴァレー農業保護区は今日谷床平地（ヴァレーフロア）のぶどう畑32,000エーカーと、農業流域に区分されるさらに広範な周辺の丘陵地（ヒルサイド）を保護しています。**
* 地元の土地信託により農業保護地区とは別にナパヴァレーの土地55,000エーカーが恒久的な保護地役権で守られています。
* このスライドと次のスライドは農業保護地区がナパ郡と私たちの生活におよぼしている影響を示しています。
* **これは1940年頃に空から撮影されたナパヴァレーとサンタクララヴァレーの写真です。どちらの町もサンフランシスコから約1時間の場所にあります。**

**スライド54: 今日の農業保護地区**

画像：ナパとサンマテオの同じ地域を撮影した最近の写真

**一般的な解説ポイント**

* **農業保護地区の重要性を強調するために2005年に同じ地域の写真を撮影しました。数枚の写真が多くのことを物語っています。**
* **今日ナパ郡の50万エーカーのうち44万4千エーカーが開発から高いレベルで守られています。保護の名目には農業保護地区、農業流域、その他の保護地役権があります。**
* **農業保護地区の制定はナパヴァレーの持続可能な農業の歴史の一部に過ぎません。他にも1990年に制定されたワイナリーの定義条例**（ワイナリーを「農業加工センター」と定義し、農地においてワイナリーができることを定めている）、**1990年代初頭に制定された丘陵の斜面におけるぶどう栽培と小川からのセットバック条例**（土壌の浸食とナパ川の堆積物の抑制）、そして後ほど紹介する**ナパグリーンプログラム**などがあります。
* **今日ナパヴァレーのぶどう栽培農家は、国内でも最も厳格な規制のもとでぶどうを栽培しています。**

**スライド55: 1976年のパリテイスティング**

画像：パリテイスティングの試飲審査員団（1976）

**一般的な解説ポイント**

* ナパヴァレーを世界のワイン地図に置いたイベントをたった1つだけ挙げるとするならば、**1976年のパリテイスティング**です。
* **\*\*対話の提案:** このブラインドテイスティングで試飲が行われたカリフォルニアワインの種類は何でしょう？
* このブラインドテイスティングで行われた飲み比べ対決では、カリフォルニアのカベルネ・ソーヴィニヨンとシャルドネが、ボルドー及びブルゴーニュの最高品質のワインと戦うことになりました。試飲を終えた審査員団はシャトー・モンテレーナのシャルドネと、スタッグスリープ・セラーズのカベルネ・ソーヴィニヨンに軍配を上げました。
* **この出来事によってナパヴァレーを取り巻く環境は一変しました。数十軒しかなかったワイナリーが今日では数百軒を数えます。ナパヴァレーのワインの造り手の苦労がついに実を結び始めました。**

**スライド56: ナパヴァレー、AVAに認定**

画像：ナパヴァレーの歓迎の看板（1981）

**一般的なメッセージポイント**

* **すでに触れたとおり1981年はナパヴァレーが正式にカリフォルニアで最初のアメリカぶどう栽培地域に認定された重要な年となりました。**

**スライド57:オークション・ナパヴァレーが始まる**

画像：初期のオークション・ナパヴァレーの写真（1981）

**一般的な解説ポイント**

* **1981年、ロバートとマルグリット・モンダヴィ夫妻は仲間のワインの造り手と一緒に小いさなケーキの販売会を始め、売り上げを地元の2つの病院に寄付しました。今日オークション・ナパヴァレーは世界でも最も成功を収めているワインのチャリティーオークションで、児童教育と地域の健康のために活動を展開する地元の非営利団体に対して今日までに累計で1億8千万ドルを寄付してきました。**

**スライド58: 結合ラベル法と品質革命**

画像：ワインと、フィロキセラの被害を受けたぶどうの木（1980年代後半と1990年代初頭）

**一般的な解説ポイント**

* **結合ラベル法：1981年にナパヴァレーがAVAに認定されると、ナパヴァレーの中にある小地域がそれぞれのAVAの認定を求め始めました。ナパヴァレーAVAの中で最初に準AVA（サブAVA）として認定されたのはハウエル・マウンテンです。ナパヴァレーの中での知名度争いが激しくなりナパヴァレーとしてのAVAの価値が失われてしまうことを危惧した地元のワインの造り手たちは、サクラメントにある州政府に結合ラベル法の制定を嘆願し、ワインのラベルにナパヴァレーの準AVAが記載される時には必ずナパヴァレーの名も記載することを定めるよう求めました（ロスカーネロスとワイルドホースはナパヴァレーAVAに完全に含まれていないためこの規定が適用されません）。**
* **品質革命：100年前にナパヴァレーを壊滅状態に陥れたフィロキセラが1980年代後半から1990年代の初頭に再びナパヴァレーを襲いました。**（フィロキセラは、ナパヴァレーで広く栽培されシラミに耐性があると考えられていたAXR1の台木を襲いました。）
  + **フィロキセラによる新たな襲撃はぶどう栽培農家に大きな被害をもたらし、ぶどう栽培農家は大きな金銭的負担を強いられました。その一方で、カリフォルニア大学デービス校やその他の研究機関による最新技術を活用して再びぶどうの木を植える機会にもなり、ナパヴァレー全域で品質革命を起こすきっかけとなりました。**結果的にはぶどうの木を植え直したことがナパヴァレーのワインの前進につながりました。

**スライド59: プルミエ・ナパヴァレーが始まる**

画像：プルミエボトル（1997）

**一般的な解説ポイント**

* **1997年、ナパヴァレー・ヴィントナーズは、ワイン業界関係者を対象に少量生産で一点物のワインをオークションで販売するプルミエ・ナパヴァレーを始めました。このイベントの目的は3つありました。**1）ワイン業界関係者にナパヴァレーを宣伝する、2）最高品質のユニークなワインの生産を促すことでナパヴァレーのワインの品質を向上させる、3）NVVが使命とするナパヴァレーAVAの振興・保護・強化のために必要な活動資金を得る

**スライド60: ナパグリーン**

画像：ぶどう畑の風景（ 2000年代）

**一般的な解説ポイント**

* **ナパグリーン・ランド**
  + **ナパヴァレー・ヴィントナーズは、1990年代に制定された環境規制を土台に地元・地域・州の当局や環境団体と協力し2000年初頭にナパグリーン認定地プログラムを開発しました。**
  + ナパ川流域の強化と、土壌の保護を含めた自然の生息地の回復に特化した、持続可能な農業慣行と統合的な過去管理を用いたプログラムです。
  + **同プログラムはワイン業界でも最も包括的な「ベストプラクティス」のプログラムで、20近くの地元、州、連邦の「ベストプラクティス」に準拠し、それをさらに上回る水準を誇ります。**
  + ナパヴァレーのぶどう畑の土地面積の50％以上がナパグリーンとして認定されています。

*重要な注記：ナパグリーン・ランドとカリフォルニア認定オーガニックには違いがあります。ナパグリーンは栽培過程に注目し、例えば畑の所有物全体（ぶどう畑だけではなく道路や空き地も）がどう管理されているかを確認します。オーガニックはインプットに注目し、例えばぶどう畑に使用されている化学薬品がオーガニックかそうでないかを確認します。両者は相反するプログラムではなく補完的な関係にあります。*

*追加情報：ナパグリーン・ランドの認定を受けるために2つの方法があります。*[*カリフォルニア・ランド・ステュワードシップ・インスティテュート (CLSI)*](http://www.fishfriendlyfarming.org/)*運営のフィッシュ・フレンドリー・ファーミングと、ナパ郡リソースコンサベーションディストリクト運営のランドスマートプログラムです。どちらの団体も土地所有者がナパグリーン・ランドプログラムの認定に必要な農業計画を作成するのをサポートします。登録すると一対一で同団体の技術支援を受けることができ、畑の批評を受けられます。プログラムはナパ川の流域に特化した技術的な構成内容で、重点的な科学分析が行われます。畑の計画は畑に関わるあらゆる資産が盛り込まれ、土壌の保護、水の保護、安定した排水、川岸の回廊改善、漁業向上に加えて長期的改善と持続可能性を達成するための慣行が記されます。*

*両プログラムは、独立した第三者機関による認定を行います。認定チームは畑を視察し、現場や畑の計画の実施スケジュールを畑の所有者と話し合います。それぞれの畑の計画は資源や現行の栽培慣行、必要とされる最善の管理慣行、実施スケジュールの内容に抜け漏れがなく、正確かどうかの確認が取れると認定が付与されます。認定されると各認定団体から栽培農家の水質改善と生息地の価値向上へのコミットメントを認めるレターが送付されます。認定の有効期間は5年間です。*

* **ナパグリーン・ワイナリー**
* **ナパグリーン認定ワイナリーは2008年に創設された姉妹プログラムで、ワイナリーによるエネルギー、水、廃棄物の減量、再利用、再生を促し、温室効果ガスを削減するためのベストプラクティスの実施を定めています。**
* 71のワイナリーがナパグリーンに認定されており、さらに多くのワイナリーが取得過程にあります。

*（ワイナリー向けの）追加情報：ワイナリー情報をNapaGreen.orgのウェブサイトで入力し、ナパグリーン認定ワイナリープログラムに登録が可能です。ナパ郡グリーンビジネス・コーディネーターが、プログラムの目標と目的が一致するよう必要なステップごとに支援を提供してくれます。畑の視察で問題がなければワイナリーはカリフォルニア・ビジネスプログラムによって正式に認定されナパグリーン認定ワイナリーになります。*

*認定を取得したワイナリーは、ナパグリーン認定ワイナリーの認定および指定を維持するために継続した改善を行う必要があります。再認定は3年ごとに行われます。*

**スライド61: 世界規模での名称保護**

画像：ボトルの写真（2000年代）

**一般的な解説ポイント**

* **同じころNVVは、会員のワイナリーに代わってナパヴァレーの名を世界中で保護する活動に力を入れ始めました。**
* 質の高いワインの生産においては産地が重要であることに多くの人が気づきはじめています。
* **ナパヴァレーは世界中にある他の銘醸ワイン産地と協力して、ワイン産地の名前に対する配慮の確立と保護に乗り出しました。**
  + NVVは他の組織とも協力して、産地名称の一貫性を保つことの重要性について消費者や政策立案者、世論形成者に理解を促す活動を展開しています。
  + 協力組織：ナパヴァレー、シャンパーニュ、ヘレス・ケレス・シェリー、オレゴン、ポート、ワシントン州、ワラワラヴァレー、トカイ、ウィラメット・ヴァレー、ビクトリア、キャンティ・クラシコ、パソ・ロブレス、ソノマ郡、リオハ、西オーストラリア、ロングアイランド、ブルゴーニュ/シャブリ、サンタバーバラ、ボルドー
* **またナパヴァレー・ヴィントナーズは、ブランド名も含めてラベルに「ナパヴァレー」と表示されている以上、中身もナパヴァレーのワインであるべきだと考えます。**
* つまり消費者も、自分がどこで造られたワインを飲んでいるのかを知ることができるべきだという考え方です。
* **ナパヴァレー・ヴィントナーズは、真実を反映したワインラベルの法律が世界で順守されることを求め、米国最高裁、中国、欧州連合、その他の主要国でも戦ってきました。**
* 以下にいくつかのマイルストーンを記載します。
  + **2005**: NVVはブロンコ・ワイン・カンパニーと法廷で争い最高裁で勝訴しました。ブランド名に「ナパ」の名やナパ郡に完全に組み込まれたアペレーションの名を使用する際にはナパ郡のアペレーションで造られたワインであることが義務付けられました。この法令は、1990年に制定された、完全にナパヴァレーの一部を構成するアペレーション名については「ナパヴァレー」の表記を共にラベルに記載することを定めた州法に付加する内容となっています。
  + **2007**: ナパヴァレーが欧州で、欧州連合以外のワイン産地として初めて正式に認められました。
  + **2012**: ナパヴァレーは世界に先駆け、中国で初めて正式にワイン産地として認められました（ボルドー、シャンパーニュよりも先でした）。
* また世界中の商標利用を継続的に監視し、こうした原則の徹底を促しています。

**スライド62: 今日 – 品質**

画像：新しいぶどうの植樹

**一般的な解説ポイント**

* **今日ナパヴァレーのワイン産業は繁栄しダイナミックに活動を展開しています。ナパヴァレーのワインはその価値が世界的にも認められ、将来の挑戦に立ち向かうべく努力を続けています。**
* **80年代後半から90年代初めに猛威を振るったフィロキセラの流行から25年以上が経過し、ぶどうの木の植え替え時期に差し掛かっています。ぶどう畑から始まるナパヴァレーのワインの品質をさらに向上させるため、栽培農家は植え替えをチャンスととらえています。**

**スライド63: 今日 – 持続可能性**

画像：ナパグリーン・ランドとワイナリーの看板

**一般的な解説ポイント**

* **ナパヴァレーは今日、世界で最も持続可能な栽培が行われているワイン産地であることを証明するため、持続可能性の実績を伸ばすべく活動を続けています。**
* **2015年、ナパヴァレー・ヴィントナーズは、2020年までに対象となる全会員がナパグリーン・プログラムに参加することを目標に掲げました。**
  + 注記：ぶどう畑やワイナリーを持たない会員はこれらのプログラムの対象とならない可能性があります。

**スライド64: 今日 – 地元への配慮／オークションによる寄付**

画像：少年・少女クラブに小切手を手渡す NVVの理事

**一般的な解説ポイント**

* **ナパヴァレーは世界で最も環境に配慮したワイン産地になることを目標とするとともに、社会的な持続可能性のモデルになることも目指しています。**
* **ワインの造り手はオークション・ナパヴァレーを通じて地元に大きな還元を行っています。**
* **毎年6月に行われるチャリティー・オークションを通じて、NVVはイベントが開催されるようになってから今まで累計1億8千万ドル近くを主に地域の健康と児童教育のために寄付してきました。**
* **この寄付金は、毎年ナパ郡の非営利団体を利用する10万人以上に役立てられ、これらの多くの非営利団体の主要な活動資金源となっています。例えばその中の1つであるOLEヘルスはナパ郡の住民の6人に1人のかかりつけ医となっています。**

**スライド65: 今日 – 社会的持続性**

画像：ぶどう畑の中を歩く地元住民

**一般的な解説ポイント**

* **オークション・ナパヴァレーの収益を通じて地域に配慮をすることに加え、NVVと地域のワイン業界はワイン業界と地元住民との親善と理解を築く方法を常に探っています。**
* 例えば以下のようなプログラムがあります。
  + 「アダプト・ア・スクール」ではワイナリーや地元の企業が学校のスポンサーを務めます。
  + 「ナパ近隣プログラム」では多くのワイナリーが地元住民に特別な体験や割引を提供します。
  + 「ワイナリーの朝」「ぶどう畑の午後」ではワイナリーやぶどう畑が地元住民を迎え、テイスティングを交えながらワイン産業について説明します。
  + そして最後におそらく最も重要な取り組みとして、どのワイナリーも寄付や社員の動員を通じてさまざまな慈善活動に関わっています。

**スライド66: ナパヴァレー・ヴィントナーズ**

画像：NVVのオフィス

**一般的な解説ポイント**

* **ナパヴァレーのワイン造りの紆余曲折に満ちた歴史を一通り学んだところで、ナパヴァレー・ヴィントナーズと同組織が今日展開する活動について少しご紹介しましょう。**

**スライド67: NVVのミッション・ステートメント**

画像：谷の風景画像と使命

**一般的な解説ポイント**

* **設立から70年以上が経過し525を超える会員を擁するようになった今なお、ナパヴァレー・ヴィントナーズは、ナパヴァレーを世界的な銘醸ワイン産地の1つとして同地域の振興・保護そして強化に努めています。**
* **NVVのミッション・ステートメント：ナパヴァレーの振興・保護・強化に努めること**
* NVVの会員は保護活動と持続可能なぶどう栽培に加え、慈善活動を通じて地元を支えることに熱心に取り組んでいます。
* ナパヴァレーのワイン産業の繁栄は力強い協力の文化の上に成り立っています。ナパヴァレーのワイン産業はぶどう栽培の伝統、コミュニティ、そしてアぺレーションに誇りを持っています。
* アぺレーションは土壌、気候、地質、地形により定義されますが、栽培農家の貢献も大きな要素の一つです。

**スライド68: ナパヴァレーの振興**

画像：NVVのワイン試飲イベント

**一般的な解説ポイント**

* **ナパヴァレー・ヴィントナーズの仕事は大きく3つに分けられます。AVAのマーケティングとプロモーション、ナパヴァレーと同ワイン業界の保護と強化、そしてワイン業界における協力の精神と仲間意識の促進です。**
* **地方巡業においても地元でもナパヴァレー・ヴィントナーズの会員は、毎年恒例のワインのチャリティーイベント、オークション・ナパヴァレーをはじめとするさまざまなイベントを通して、ナパヴァレー内外で協力して同地域の振興に努めています。**
* バレルテイスティングとオークションが行われるプルミエ・ナパヴァレーは、ワインの造り手たちに最も希少で質の高いワイン造りを促します。
* NVVは毎年業界関係者、教育者、ライターのグループを迎え、ナパヴァレーのアぺレーションやワインについてさらに知ってもらうためのプログラムを提供しています。

**スライド69: ナパヴァレーの保護**

画像：ナパヴァレーの風景

**一般的な解説ポイント**

* **NVVの2つ目の仕事はナパヴァレーの名称、産業、土地、人などナパヴァレーの保護に関する内容です。**
* **その一環として、前にも触れたように、NVVのコミュニティや名称の保護、持続可能性の活動があります。**
* **NVVはワイン産業の保護活動も行なっています。**
* **ワインの造り手は、ワイン業界全体で起きている出来事を注視しています。**
* **1940年代のNVVの設立メンバーと同じく今日のワインの造り手たちも、一人よりも団結した方が多くを達成できることを理解しています。**
* **NVVはワイナリーやぶどう栽培に関わる課題を積極的に監視して、必要に応じて集団で行動を起こします。** 
  + **例えばナパヴァレーのワイン業界は、二度にわたって自主課税を行いました。**
    - **最初の課税はぶどう畑の害虫や病気を監視し排除するために使われています。**
    - **二度目の課税はぶどう畑の従事者への住宅支援に役立てられています。**

**スライド70: 協力を促す**

画像：NVVの会員のパーティー

**一般的な解説ポイント**

* **最後になりますが、ナパヴァレー・ヴィントナーズはナパヴァレーのワイン業界に確かに息づく協力の精神をより強いものにするために尽力しています。業界全体を対象とした会議やパーティーを開催したり、ワイナリーの従業員たちがより良い仕事ができるようになるために多種多様な教育プログラムやトレーニングを提供しています。ロバート・モンダヴィの言葉が良く引用されるように「ナパヴァレーでは上げ潮になればすべてのボートが持ち上がる」のです。**

**スライド71: 覚えて帰ってもらいたい5つのポイント**

画像：覚えて帰ってもらいたい重要な5つのポイントのリスト

**一般的な解説ポイント**

*このスライドでポイントをおさらいしてプレゼンテーションを締めくくりましょう。プレゼンターは参加者に合わせてこれらのポイントに説明を付け加えましょう。*

* **以下の最も重要な5つのポイントを覚えて帰りましょう。**

1. **類まれなる場所**
2. **質の高いワイン**
3. **協力の文化**
4. **繁栄する産業**
5. **卓越性を育む歴史**

**スライド72: もっと詳しく知りたい方/お問い合わせ先**

画像：NVVのウェブサイトとソーシャルメディアのハンドル