



4 3



1

1 ワインと共に窯焼きピツツアも楽しめるカフェ。
2 ルーサンヌとグルナッシュをブレンドしたシグニチャーワイン「ル・シガール・ブラン 2007」(\$22)。2008年ヴァンテージからは、すべてバイオダイナミック農法で栽培。
3 ワインに磁気を取り込む装置の開発や、氷の結晶や宇宙船を描いたラベルなど、奇人(?)としても有名なグラームさん。
4 カフェの片隅にも、自ら開発した装置のオブジェが。

TOPIC 01

BONNY DOON VINEYARD

ボニードーン・ヴィンヤード

カリifornia随一の“変わり者”が造り出す、唯一無二の“ABC”ワイン

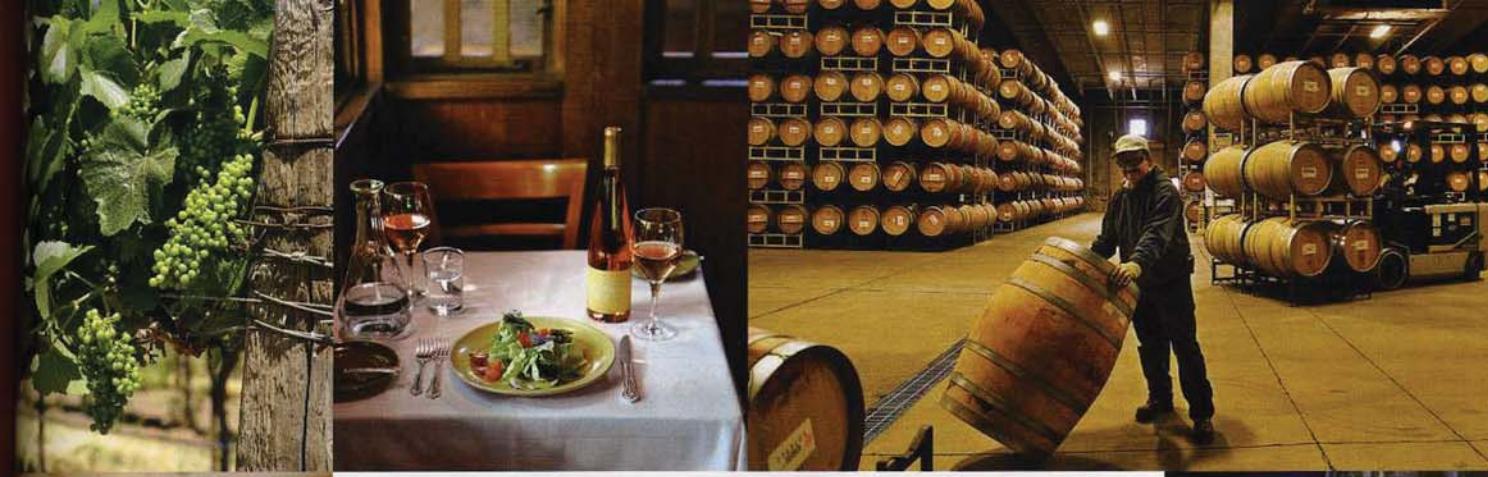
オーナー・ワインメーカーは、アメリカでシラーやルーサンヌなどのローヌ系品種のワインを造ったバイオニア、ランダル・グラムさん。数多くのヒットを生み出し、50万ケースを売る、カリiforniaで3番目に大きな規模のワイナリーにまで上り詰めたが、2003年、娘の誕生を機に少数生産にチェンジ。「好きなワインだけを造って、幸せだよ」と語る。2007年からは自然酵母を使い、ストレートな味のワイン醸造を信条としている。2010年5月には、長年の夢だったカフェ・レストランをワイナリー内にオープンした。

●328 Ingalls Street, Santa Cruz, CA 95060
☎+1.831.425.4518
[https://www.bonnydoonvineyard.com/](http://www.bonnydoonvineyard.com/)

WHAT'S ABC (Anything But Cabernet, Chardonnay) ?

なぜ「カベルネ、シャルドネ以外のワイン」が注目されているの

- A** 「カベルネ、シャルドネなら売れる」時代を超え、多様性を求めて、さまざまなぶどう品種のワインへシフト
- B** 料理のライト化、カジュアル化が世界的に進行し、フランクに飲める軽い赤・白ワインがブームに!
- C** 家飲みブームも到来! 普段の料理に合わせて、飲み疲れしないワインが売れ行き好調。



カベルネ、シャルドネだけじゃなかった!

カリфорニアワインは、“ABC”が最新キーワード!

“Anything But Cabernet, Chardonnay (カベルネ、シャルドネ以外の何か)”。

略して“ABC”とは、軽やかで飲みやすい、いまどきワインの合言葉。

ブームの中心地カリiforniaで、9つの必訪「ABCスポット」をご案内！

Photos JUN HASEGAWA Coordination YUKO SUZUKI ● S1=約89円(2010年7月9日現在)



“ABC”を知ることで、世界のワインが見えてくる！

カリiforniaを中心に始まったこのムーヴメントは、ABC/Anything But Cabernet, Chardonnay(カベルネ、シャルドネ以外の何か)。と呼ばれ、今や世界中のワイン産地が意識するキーワードになっている。例えば赤ワインなら軽やかなピノ・ノワール種やスペイシーサンリードー種、白ワインならすつきりとしたソーヴィニヨン・ブラン種などがその主役。背景には、和食のブリムや素材志向の高まりなど、世界的な料理のライト化傾向と、世界同時不況以後のバリューウィン人気がある。人々の気分は、ワインに軽やかさと優しさ、日常性を求め、そして造り手たちは、もつと自由に、土地の個性を表現したワインを生み出したがっているのだ。

だから今こそ、カリiforniaワインに注目したい。日本からサンフランシスコまでのフライトは約9時間。そこから1時間も車を走らせれば、そこはもう、ワインと食のテーマパーク。今いちばんホットな“ABC”ワインに会いに、カリiforniaへ旅立とう！