



カリフォルニアの太陽を浴びて育つブドウ

カリフォルニアワインの起源 ロサンゼルス

カリフォルニアワインといえば
ナパ・バレーや、ソノマ、モントレレーなど、
中央・北カリフォルニアが有名ですが、
そのルーツは、ここロサンゼルスにあったのです。

取材・文 = 芦刈 いづみ

撮影 = Tak S. Itomi

参考文献 = A History of Wine in America:
From the Beginnings to Prohibition

著書 = Thomas Pinney

ロサンゼルス・ダウンタウンの東、ユニオンステーションから車で5分の距離にロサンゼルス・カウンティ唯一のワイナリー「サンアントニオ・ワイナリー」があります。ダウンタウンにワイナリー!?今のダウンタウンからはまったく想像できない組み合わせですが、実はここ、知る人ぞ知る有名なワイナリー。毎年、クリスマスやバレンタインシーズンには、パーキングに車があふれるほどたくさんの人々が訪れます。また、ロサンゼルスで行われるアートギャラリーのオープンニングなどでは、頻繁にサンアントニオ・ワイナリーのワインがふるまわれます。「なぜ、ダウンタウンにワイナリーがあるのか?」その謎を探っていくと、ロサンゼルスとカリフォルニアワインの深い繋がりが見えてきます。

カリフォルニアワインと ミッションの歴史

カリフォルニアにワインが入って来たのは1700年代後半。カリフォルニアがまだスペインの植民地だった時代です。メキシコから入植したスペイン人たちは、1769年に、最初のミッションであるミッション・サンディエゴを作りました。ここからカリフォルニア・ミッションの歴史が始まります。

ミッションとは、キリスト教を布教するために作られた伝道所。カリフォルニアに21カ所あり、17



ロサンゼルスダウンタウンにあるサンアントニオワイナリーのオリジナルワイン



宣教のために建てられたカリフォルニア・ミッション

00年代後半から1800年代前半にかけて、数人の宣教師が中心になって作り上げられました。その当時、カリフォルニアに暮らしていたのは、たくさんのネイティブアメリカン。宣教師たちはミッションを作り、もともと自然を崇拜していたネイティブ・アメリカンたちに、キリスト教を広めていきました。そして、ミッションを中心に町が形成され、ミッションは町になくはならないコミュニティー組織となりました。21のミッションは、サンディエゴからサンフランシスコの間に作られていて、すべてのミッションが現存しています。

現在でも、それぞれの町のミッションへと続く道は、ミッション・ストリートやミッション・ドライブと名付けられて、必ず近くのミッションへと私たちを導いてくれるのです。現在、ロサンゼルス・ダ



サンゲブリエル・ミッション前のミッション・アベニュー

ウンタウンにあるミッション・ストリートは、途中少し途切れますが、ミッション・サンゲブリエルへと続いています。

ミッション・サンディエゴを建てた宣教師フニペロ・セラは、キリスト教と共にメキシコからブドウを持ち込み、ブドウの栽培とワインの酒造をカリフォルニアに伝えました。そのため、彼は「カリフォルニアワインの父」とも呼ばれているのです。

カリフォルニアワインとロサンゼルス

その後、1771年に、ロサンゼルの東に建てられた4番目のミッション、ミッション・サンゲブリエルに大規模なブドウ畑と本格的なワイナリーが作られました。このブドウ畑の名前は、Mother Vineyardを意味する「Vina



サンゲブリエル・ミッションにあるThe Old Grave Vine



サンルイスオビスポやデメキュラなど、ロサンゼルス郊外にはたくさんのヴァインヤードがある



昔のロサンゼルの風景を描いた絵

Madre)。当時、このミッション・サンゲブリエルのワイナリーは、ミッションが運営していたワイナリーの中では最大規模で、かつ、1880年代後半まではカリフォルニア州内最大のワイナリーでした。記録によると、1829年にサンゲブリエル産のグレープで作られたワインは、600バレル。ブランドーは200にもなると、ミッションの当時の売り上げは年間1万2000ドルにも達していたそうです。ミッションで育ったブドウは「ミッショングレープ」と呼ばれ、ワインの原材料として、カリフォルニア中に広がっていきました。

ミッションのブドウ畑ではなく、本格的な商業用のブドウ畑は、1824年、ジョセフ・チャップマンの手により、ミッション・サンゲブリエルの近くに作られました。その数年後、今度は、ウイリアム・ウォルフスキルが、現在のアードディストリクトの位置（リトル東京の隣のエリア）に商業用のブドウ畑を作ったのです。これが、ロサンゼルス・ダウンタウンとワイナリーの歴史の始まりです。

時代は少し戻りますが、1781年、ロサンゼルス貿易の中心としてプエブロ・オブ・ロサンゼルス（オルベラ・ストリート）が建てられました。この時期、たくさんの旅行者や貿易商たちが、船でサンペドロ港に着き、貿易の拠点であったプエブロ・オブ・ロサンゼルスを経て、アメリカの東へと入っ

ていきました。当時の記録によると、1700年代後半、ロサンゼルス・ダウンタウンには、広大なフルーツ畑やブドウ畑があったと記されています。しかし、このブドウは、ミッションとはまったく関係ない所で植えられたもので、いつ、誰が持ち込んだのかははっきりしていません。

ヨーロッパからの移民たち

1800年代に入ると、ヨーロッパからの移民がヨーロッパのブドウを持ち込み、ブドウを栽培し、ワインを作るようになりました。1833年、フランス人のジェーン・ルイス・ビグンが、フランスからブドウと新しい熟成技術を持ち込み、ロサンゼルスでワイナリーを始めました。それまでロサンゼルスで主流だった、ミッション周辺で栽培されたミッショングレープと比べ、フランスから持ち込んだブドウは質が良く、クオリティーの高いワインができるようになりました。

ミッションの建設&ヨーロッパからの移民により、ワインはカリフォルニア全土に広がっていき、カリフォルニアは世界有数のワインの産地になったのです。現在、アメリカで作られるワインの90%が、カリフォルニア産。つまり、アメリカのワインはカリフォルニアワインと言って過言ではありません。そして、その起源こそが、ここロサンゼルスなのです。



工場地帯の中に突然現れるワイナリー



かつてヴァインヤードだったロサンゼルスダウンタウン

禁酒法と サンアントニオ・ワイナリー

1800年代、ワインやお酒の産業で潤っていたロサンゼルスでしたが、1919年に禁酒法が施行され、ワインやブランデー、ウイスキーなど、度数の高いアルコールの製造、販売、輸送が禁止されました。そのためロサンゼルスにあったワイナリーは大きな打撃を受け、徐々に潰れていきました。さらに追い打ちをかけるように1929年に大恐慌が起り、南カリフォルニアに100以上もあったワイナリーの

ほとんどがクローズ。

そんな中、禁酒法にも大恐慌にも負けず、生き残った数少ないワイナリーの1つが、ロサンゼルス・ダウンタウンにあるサンアントニオ・ワイナリーです。1917年、イタリアからの移民サント・キャンピアンカが、当時、移民たちのスモールビジネスの中心」となっていたエリア、現在のユニオンステーションの裏側（現在のワイナリーと同じ場所）にワイナリーをオープンしました。

オープン2年後の1919年に禁酒法が発令。しかし、サンアントニオ・ワイナリーは、この影響を一切受けず、営業を続けることができました。なぜなら、オーナーのサントは敬虔なカトリック教徒だったため、彼は、教会のセレモニー用のワインを作る許可を政府からもらうことができたからです。1933年、禁酒法が廃止。ロサンゼルス・ダウンタウンに16個あったワイナリーは、結局サンアントニオ・ワイナリーただ1つになってしまいました。

その後、サント・キャンピアンカの甥のステファノ・リポリがビジネスに加わり、サンアントニオ・ワイナリーは、徐々に大きくなっていました。

現在の サンアントニオ・ワイナリー

現在、サンアントニオ・ワイナリーの周りは、UPSの大きな営



バレンタインやクリスマスシーズンは大行列になるテイスティングルーム



ワインの知識が得られるワイナリーツアー



ワインコンクールで受賞したトロフィーの数々

業所や工場のような建物ばかりで、かつてここに広大なブドウ畑があったとは、とても想像ができません。ユニオンステーションから車でほんの5分、ノース・メイソン・ストリートからラマー・ストリート入って、ワイナリーのパーキングに車を停めると、まるでダウンタウンから1時間ぐらいかけて郊外のワイナリーに来たかのような気分になります。1900年代初めに建てられたワイナリーの建物は、現在、ロサンゼルスに歴史的建造物に指定されている貴重なものです。

このワイナリーは、今もステファノ・ロボリの家族によって運営されています。ブドウ畑は、パソ・ロブレス、ナバ・バレー、モントレイなどがあり、それらのブドウ畑で収穫されたブドウを、ダウンタウンのワイナリーで熟成し、ボトルに詰めています。

ワイナリーのショールームでは、気軽にワイン・テイスティングを楽しむことができ、週末はとも賑わっています。オリジナルワインは、10ドル〜30ドルのものがあるとんど。ワイン専門のマガジンやワインフェアで金賞を取っているオリジナルワインも多く、店のスタッフのおすすめは、Wine Enthusiast Magazineで最高得点98ポイント獲得したSan Simeonシリーズの「Chardonnay, Monterey 2010」や、同じくワインコンテストで金賞を取ったSan Simeonシリーズの「Syrah, Monterey 2007/2008」

など。試飲は、3杯まで無料なので、自分の好みを伝えて、じっくりワインを選ぶことができます。

毎日開催されるワイナリーツアー

ワインのことやワイナリーのことをもっと知りたいというカスタマーのために、サンアントニオ・ワイナリーでは、毎日無料のワイナリーツアーを行っています。ワインの貯蔵庫や、プライベート・テイスティングルーム、ボトル詰め工場などを見学しながら、ワインの製造過程や歴史などを学びます。平日は、午後12時、1時、2時の3回。週末は、午前11時から午後5時まで1時間ごと、合計6回。所要時間は、1回約20分。また、季節ごとに有料のワインセミナーやイベントも有ります。ワイン講習とBQ「や、ワイナリーオーナーとディナー」など、カリフォルニアワインを存分に楽しむためのイベントばかりです。

ミッションと共にカリフォルニアに広がったワインの文化。そしてそのミッション・コミュニティの繁栄と共に栄えたカリフォルニア。そのすべてが今日のカリフォルニアワインへと繋がっているのです。そしてそのワインの起源が、私たちの住むここロサンゼルスなのです。きっと人々はその繋がりを理解した上で、ロサンゼルスに唯一残るサンアントニオ・ワイナリーに足を運んでいるのでしょう。