

# Wine Spectator

WineSpectator.com

## KEN WRIGHT

A MASTER OF  
PINOT NOIR  
IN OREGON



CHILE:  
EXCITING REDS,  
DISTINCTIVE  
WHITES

BEAUJOLAIS  
RECOVERS ITS  
IDENTITY

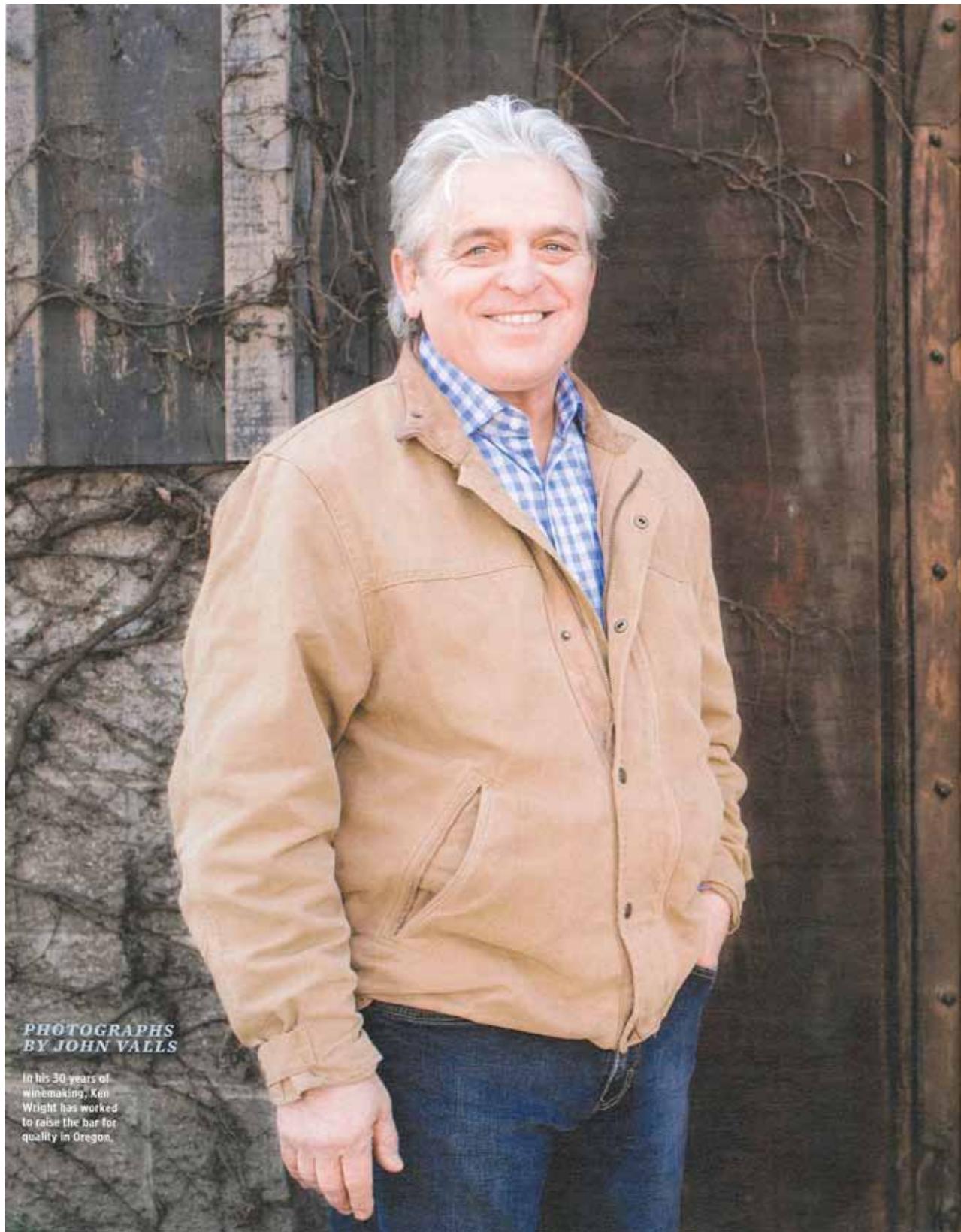
A CASUAL PARTY  
WITH WINE

MAY 31, 2015

\$5.95 US



0 73456 01712 F



**PHOTOGRAPHS  
BY JOHN VALLS**

In his 30 years of winemaking, Ken Wright has worked to raise the bar for quality in Oregon.

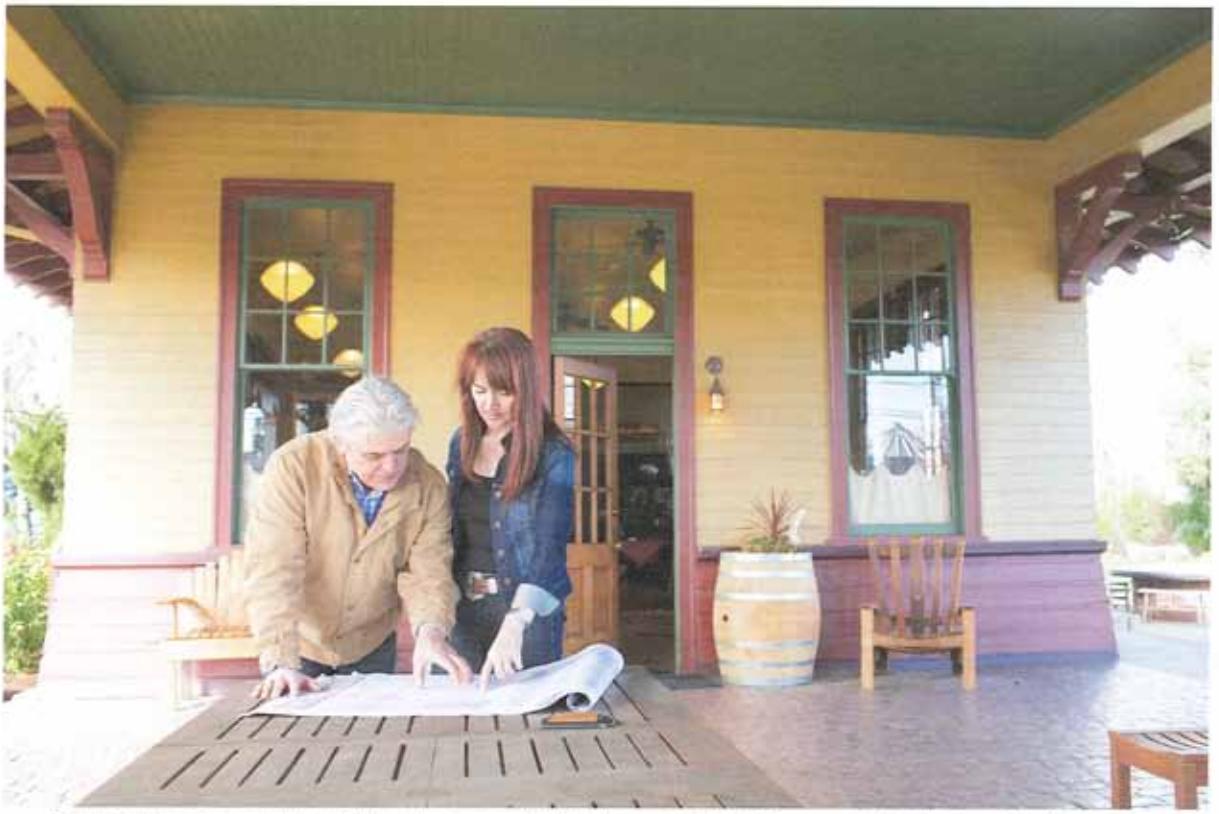


# Oregon PIONEER

WITH HIS EXPRESSIVE PINOT NOIRS,  
**KEN WRIGHT** HAS HELPED MAP THE *TERROIR*  
OF WILLAMETTE VALLEY

BY HARVEY STEIMAN





Ken and Karen Wright review blueprints for potential expansion from the porch of their tasting room in Carlton, Ore. The space, once a train station, was redesigned by Karen.

# K

1985年ケン・ライトは、妻と2人の幼い息子と共に、古い壊れかけたトラックに10樽のカリフォルニア・カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロを積んでオレゴン州にやってきた。それは、ウィラメット・ヴァレーをピノ・ノワールの聖地として確立する事に貢献した人物のキャリアのスタートとは到底思えないものだった。しかし、この出来事こそがケン・ライトを物語る重要なストーリーなのだ。

このスタートは1954年生まれのこのワイン生産者が、どれほど現実的で説得力があるかの証明とも言えます。当時、自身の銀行の残高だけでは、オレゴンへの移住資金が足りなかったケンは以前の雇用主であるTalbot Vineyardsを説得し、このワイナリーの樽にあるワインをオレゴンで販売をする許可を得ました。実際いくつかの連邦規則では禁止されていたのですが、彼は連邦検査官をも説得し、1986年に彼の新しいワイナリーであるパンサー・クリークPanther Creekのデビュー作としてこのワインを瓶詰めし、ラベルを付け販売したのです。

ケンのこのような性格は、“オレゴンとそのテロワール、つまり栽培地がワインの特徴を決定付ける。”という考え方に対する熱心な姿勢にも大いに役立っています。彼は、オレゴンでピノ・ノワールが流行る以前から單一畠（シングル・ヴィンヤード）のピノ・ノワール・ワインを強く支持しており、2005年に仲間のワイン生産者の合意を取り付け、ウィラメット・ヴァレー北部の6つのランドマーク的なサブ・アペラーションを制定するための運動を起こしたのは素晴らしい功績の一つです。

オレゴン州での30年間、ケン・ライトはこの州のワイン造りに大きな影響を与えました。彼は、健全なブドウだけを選別し、発酵槽に入れるための作業ライシング、発酵が始まる前にブドウをドライアイスで冷やすなど、今ではおなじみのアイデアをこの地に導入しました。

彼はまた、ブドウ畠の改善の最先端を走ってきました。1994年には、生産者にトン単位（重量単位）ではなくエーカー単位（土地単位）で支払うことを始め、生産者は収量ではなく品質を重視した栽培が出来るようになりました。そしてオレゴン州で最初に、ブドウの房により多くの日光に当てるために、垂直方向垣根つくり(VSP)を採用したのもケンです。現在、彼はワインの特徴をブドウ畠の土壌の微生物やミネラルの含有量と結びつける研究に熱心に取り組んでいます。

ケンはパンサー・クリークをオレゴン州の名門ワイナリーに育て上げましたが、そこに行き着くまでの費用は、ワイナリー施設など（最初の結婚も含め）高額でした。しかし、ある秋の夜にケンの自宅（畠に隣接する丘の頂上）で行われた彼と家族のカジュアルなディナーに参加した私はケンのビジョンの実現を目の当たりにしました。

テーブルの上には、2008年のケン・ライト・ピノ・ノワールが2本置かれており、この2本は畠の立地の重要性を示していました。イオラ・アミティ・ヒルズAVAのカーター・ヴィンヤードは、しなやかで魅惑的。カーターから約15マイル南に位置するフリーダム・ヒルのピノ・ノワールの張りのあるタンニンとは対照的です。ケンはこのワインを“楽しむ”ために注いだのであって、テロワールを信じる“証



Small Winery Technical Society at Calera winery 1980年 前列右端 跪いているのがケン・ライト  
 前列 左から Fred Peterson: Peterson Winery, Josh Jensen: Calera, Richard Sanford: Sanford Winery, Peter Watson-Graff: Chalone, John Kerr: John Kerr wines, Ric Forman: Forman, 後列 左から Michael Michaud: 元Chalone 現Michaud vineyard, Gary Mosby: Mosby Winery, Jeff Baker: 元Mayacamas Vineyards 現Stone Edgefarm, Richard Graff: Chalone, Bruno D'Alfonso: 元Sanford Winery 現D'Alfonso-Curran wines, Steve Doerner: 元Calera 現Cristom, Jeffery Patterson: Mount Eden Vineyard

拠"として注いだのではありませんが、この鮮やかなルビー色の2杯のワインの違いは、懐疑的な人でも納得させてくれるでしょう。

ケンは曲がりくねった道のりを辿ってオレゴンへやってきました。彼が生まれた1954年、彼の両親はイリノイ大学の学生でした。父親はその後、セントルイス・カージナルスでマイナーリーグ野球選手となり、足の骨折で選手生活に終止符が打たれるまでにルイビルのAAAレベルに上り詰めました。その後はマーケティングの重役として、ライト家は州を跨いで引越しを繰り返しました。

**W**ケンは、小学6年生から大学1年生まで、どこにいてもレスリング競技をし、高校3年生の時にシカゴ郊外のイリノイ州ウイーリングで開かれた州選手権では優勝しています。そしてその年、ルイビルでレスリングをしていたフットボールのスター選手、アラン・ホルスタインAlan Holsteinに出会い、それからホルスタインは、ケンの面倒を見るようになります。“私は巨大なアフロヘアで、誰も私が何を考えているかわかつてなかった。しかし、アランと私は友達になり、ケンタッキー大学でルームメイトとなつたんだ。”とケンは振り返ります。

ホルスタインとケンはその大学時代にワインに出会いました。ケンは当時ケンタッキー州で最高のヨーロピアン・レストランであったザ・フィグ・ツリーでウェイターとして働き、レストラン・オーナーのスタン・ピカルスキー氏Stan Pikarskiを、“もしホールのスタッフがワインの味を知ればもっとワインをボトルで売ることが出来る。”と説得、週に一度、リストに載っている1つの地域を決め、そのワインのすべてを試飲したのです。それがワインとの出会いでした。

ホルスタインは園芸学を専攻していましたが、最終的にはブドウ栽培に専念しました。大学時代の彼の飲み物はマテウスやランサーズのロゼでしたが、“ケンがボジョレーのボトルを持って家に帰ってきた時にはびっくりしたよ。”とホルスタインは振り返ります。そして最終的に彼らはブルゴーニュに魅了されていきます。

ケンとホルスタインは、“自分たちに、ワイン鑑賞の非クレジットコースを運営させて欲しい。”と大学に申し出ました。“本の一章を読んで、自分たちが何について話しているのか知っているふりをしたんだよ。”とホルスタイン言います。彼らは

また、ブルゴーニュの‘ラ・ターシュ’や‘リシュブール’など当時はまだ高騰していなかったクラシックなワインを購入する事もできました。“それがピノ・ノワールの病に取り憑かれるきっかけだったんだ。”とホルスタインは付け加えます。

ケンは、ホルスタインがケンタッキー州で実験的にブドウ畠を作る手伝い、その畠の近くケーンリッジCane Ridgeにはヘレン・ターリーHelen Turleyという若いワインメーカーがいました。彼は掃除をしていたヘレン・ターリーがタンクから飛び出して来て、“そこで育つワイン用ブドウは交配種だけよ。”と警告してきた事を覚えています。

“湿度のせいで病気がひどかった”とケンは思い起します。都会育ちの私はそれまで一度も農業をした事はなかったけど、自分たちの畠で何かが成長していくのを見るのは本当に楽しかったんだ。”

ケンは法科大学院進学の準備勉強をあきらめ、(ペリー・メイソン(法廷弁護士が活躍するドラマ)がかったいと思ったから受けただけだと彼は認めています) カリフォルニア大学デービス校の醸造学とブドウ栽培学に入学するために、ボロボロの車に乗って大陸を横切ってきました。やがて1ヶ月もしないうちに、彼に同行していたガールフレンドは出て行ってしまいました。

“天気は残酷だった”とケンは肩をすくめます。“デイビスに到着した日の気温は46.6度だった。それでも、私は留まつたよ。やっぱリブドウを栽培してワインを作りたいと思っていたからね。”

“1970年代後半、ライトがモントレー・カウンティのベンタナ・ヴィンヤーズ(Ventana Vineyards)でアシスタント・ワインメーカーとして初めてフルタイムでワインの仕事をしていた時、カリフォルニアのピノ・ノワールの先駆者たちと出会いました。その中には、当時ベンタナでガビラン・ブランドGavilan brandのワインを造っていたシャローンChaloneの創業者ディック・グラフDick Graffがあり、ディックはケンをワインメーカーのスタディ・グループに入れました。

メンバーには カレラのジョシュ・ジェンセンJosh Jensen とスティーブ・ドナーSteve Doerner、アケシアAcaciaのリッチ・サンフォードRich Sanfordとラリー・ブルックスLarry Brooks、ソノマのスティーブ・キスラーSteve Kistlerなどが含まれます。

れどおり、彼らは頻繁に会ってシャルドネとピノ・ノワールのリサーチをしていました。

ジェンセンは今でもよく覚えています。“私たちはマロラクティック発酵、ろ過の可否、市販の酵母菌株を調べていたんだ。自分たちをスマール・ワイナリー・テクニカル・ソサエティ (Small Winery Technical Society) と呼び、論文を発表するという野心的な計画を立てていたんだ。この壮大な野望は実現しなかったけど、一日中話し合いや昼食を共にして、お互いに多くのことを学んだよ。

“ケンは仲間の手本になるような立派な男だったよ”とジェンセンは付け加えます。“彼はかなり無口だったが、明らかに頭の良い男で、常に注意深く仕事をしていたんだ。今、私は彼を絶対的なオレゴン・ワインメーカーの頂点”だと思っているよ

後にブドウ栽培や醸造学の熱心な研究をしていたことを考えると、ケンがデビスで科学の授業で苦労したとは信じがたいことです。“私には化学の予備知識がなかった”とケンは反論しています。しかし、これが彼とローリン・ソレス Rollin Soles の縁を生みました。

“微生物学の教員補助として、彼に化学反応を理解させるのは本当に時間がかかりました。すごく楽しかったけどね。でも、ケンと意気投合するには今思えばそれがぴたりの方法だったんだよ。”とソレスは言います。

1979年、アラン・ホルスタインはオレゴン州に移り住み、クヌードセン・イラス

*“[Ken] had his eyes and ears open. Today, I consider him at the pinnacle of winemakers in Oregon.”*

JOSH JENSEN

(Knudsen-Erath) でブドウ畠を管理していました。ケンは、ホルスタインを尋ねその時一緒に試飲したピノ・ノワールに魅了されたのです。

“完全に熟した果実の甘美な品質があり、未熟でも過熟でもなく、とにかく完璧なブドウだった。” “私は、軽快で生き生きとしたものが欲しいと思ってたんだ。” とケンは言います。

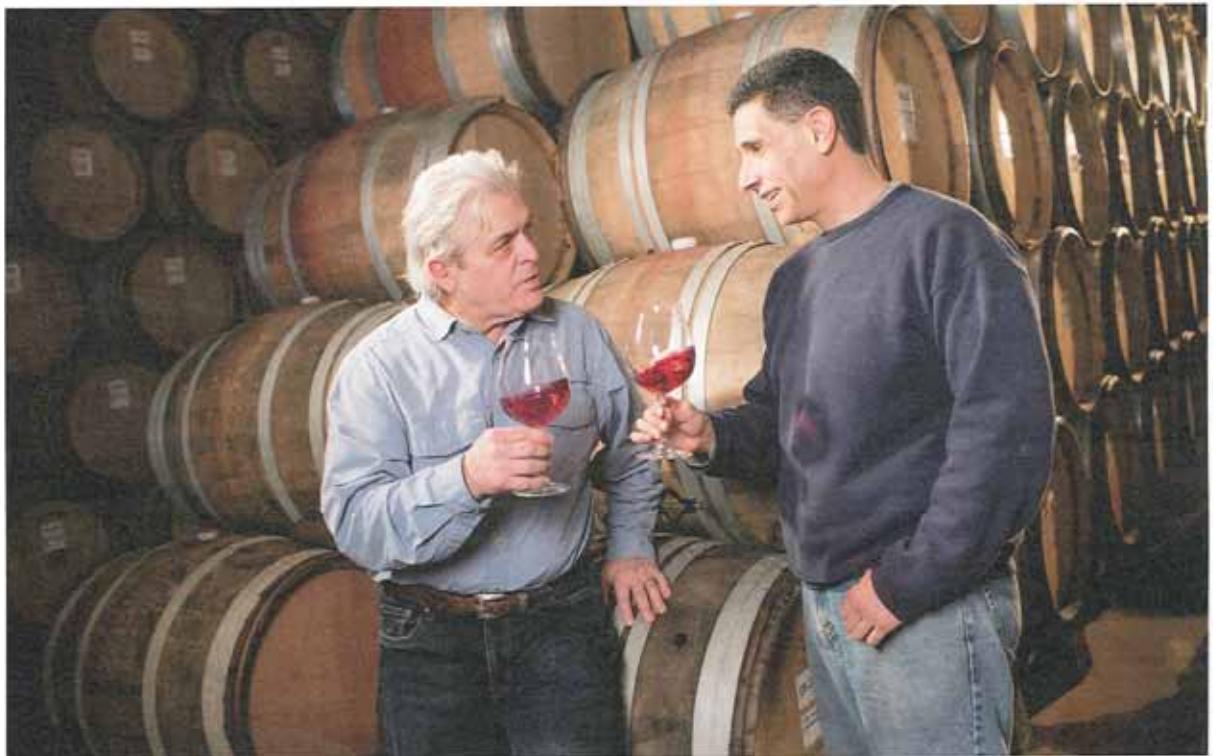
**F** ケンは、カリフォルニアではそれが実現できないと考えていました。“それらのワインを飲んだ後、すぐにでもオレゴンに行きたいと思ったんだ。ただ、その資金が出来るまで待たないといけなかつた…”

ついに1985年、ケンはもう待てませんでした。トラックにカベルネとメルローの樽を積み込み、ファースト・ヴィンテージとして販売するために、オレゴン州マクミンビルの空き倉庫に店を構えました。地元のATF(米国アルコール・タバコ・火器取締局)の検査官ロン・フィッツジェラルドRon Fitzgeraldは、ケンがなぜ証明書がないワインを売る事が出来ないのかを辛抱強く説明しましたが、最終的にはケンに同情する事になりました。ピノ・ノワールで有名になるパンサー・クリークは、1984年にカリフォルニア・カベルネのブレンディングでスタートしたのです。

パンサー・クリークのデビュー作である1986年のピノ・ノワールは、硬く過度に抽出されたものでしたが、1990年までには、豊かな果実味と魅惑的なテクスチャーを備えた、洗練されたエレガントなワインになっていました。その年、別の新興ワイナリー



In 1999, the Wrights converted an old barn in Carlton, near McMinnville, into a new winery for Ken Wright Cellars. Today, they make 13,000 cases under that label.



Wright with his longtime cellar master, Alberto Alcazar. Together they fashion balanced Pinot Noirs with generous and structured flavors, which age well for up to 15 years.

であるダメヌ・セリーヌのオーナーは、ケンと契約してパンサー・クリークで最初の数ヴィンテージを作りました。

ケンはワイン・ビジネスでは順調に進んでいましたが、彼の財政や私生活はあまりうまくいっていませんでした。

パンサー・クリークでの彼のビジネスパートナーは、彼の最初の妻であるコービーCorbyでした。2人は高校時代からの友人で、ベイエリアで再会し、1980年に結婚しました。2人には2人の息子が誕生しました。しかし、1989年まで、ケンはワイナリーで長時間働き、コービーは地元週刊紙の編集長としてフルタイムの仕事をしていましたために離れ離れになり、結果、離婚する事となります。“私たちは今でも友人で、子供たちと一緒に育てているわ。”とコービーは言います。

ケンはパンサー・クリークのワインの生産量を増やすために、もう一人のパートナーとしてスティーブ・リンドSteve Lindを雇いました。セーラムの歯科医であったリンドは業務には口を出さない匿名パートナーとなるはずでしたが、1993年までに彼らの意見の相違はケンがリンドの持株を買い取るほど拗っていました。ただケンには実際そんな財力はなかったのです。

“私は先物バイヤーに手紙を書き、二番抵当権を得て、個人小切手で私が後日すべての顧客に返済する約束を申し出たんだ。”とケンは言います。“ほとんどの人が感謝の言葉を返してくれましたが、本当はワインをすぐに受け取らなければいけないよね。”ケンは、ブドウ生産者にも全額を支払うことができず、支払いを遅らせる許しを得ました。そして1994年にパンサー・クリークをロンとリンダ・カプラン(現在のオーナー)に売却した際に、生産者に全額を支払っていました。

その頃には、ケンは彼の人生の新しいページをめくる準備ができていました。1992年、彼は地元のアマチュアソフトボールチームに参加し、チームの主催者であるカレン・ステッカーKaren Steckerに会いました。アイダホで生まれた彼女はベイエリアで育ち、サンノゼ州立大学で商業インテリアデザインを学びました。建築図面の作成が得意で、マクミンビルで設計事務所を経営して成功を収めました。二人はお互いに惹かれ合い、1995年に結婚しました。

翌年、彼らはケン・ライト・セラーズをオープンしました。マクミンビルの北、カールトンの交差点にあったポートランド・グローブ・カンパニー(Portland Glove Company)のレンガ造りの立派な工場の跡地をワイナリーに改装しました。線路に隣接する古い納屋を再利用し、カレンはすぐに、デザインの腕を発揮し、新しいワイナリーの細部まで計画を練った後1999年に完成しました。さらに彼女は、通りの向かいにある古い鉄道駅を、居心地の良いティスティングルームに改装しました。

ケン・ライト・セラーズでは、ワイン造りのスタイルに焦点が当てられました。それは、アルコール、タンニン、酸味の全てが過剰ではなく、正確なフレーバーと寛大さを持つピノ・ノワールです。このワインは、8年から15年の熟成が可能であることも証明されています。

“オレゴンのピノ・ノワールは、適切な時期に収穫され、完熟だが決して過熟ではない、素晴らしいフレッシュな果実のプロファイルを持っている。”とケンは言います。“オレゴンの秋は(カリフォルニアよりも)涼しいので、熟し過ぎる前にブドウが畠から望むものを得るための時間が長くなります。ワインは重すぎず、軽すぎず、口当たりはしなやかで、可能な限りシームレスにしたいと思っているんだ。”

ケン・ライトのワインは洗練されていて熟成を待たず飲むことができる所以レストランでは好まれます。“それは20年以上の熟成性を犠牲にしているのかもしれない、しかし品質を犠牲にしているわけではないんだ。滑らかさがなく、タンニンが多いものは飲んでいても喜びを与えてくれないからね。”

ケンは除梗せず全房発酵する事も試してみましたが、彼のワインには合いませんでした。“他の生産者の全房発酵のワインも好きだけど、私が試してみると、ワインはあまりにも角張っていて、硬くなりすぎるんだよ。”

オレゴンの多くの醸造家がそうであるように、彼は長年にわたり新樽の使用を減らしてきました。彼はまた、ブルゴーニュのダメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティの元ワインメーカー、アンドレ・ポルシェレAndré Porcheretから学んだ、ワインに見られる松やにのようなグリーンの「ウッディー」な特徴を減らすために塩とお湯を使って樽を準備するテクニックも採用しています。

ケン・ライトセラーズは慎ましく始めたものの、今ではブルゴーニュのネゴシアン・ドメーヌのようになっています。現在サヴォイア(Yamhill-Carlton)とカナリー・ヒル(Eola-Amity Hills AVA)の間に、36エーカーの畑を所有しており、他の11の畑からもブドウを購入しています。ケン・ライトのラベルで年間13,000ケースを生産し、2つ目のブランドである、タイラス・エヴァンでは時折、ワシントン州とオレゴン州南部のブドウ畑で育つ温暖な気候の品種を実験的に使用しています。

ケン・ライト・セラーズは、一貫した高品質ワインの模範となり、18年の間にワインスペクターで90点以上を111本も産出しています。

ブドウ畑に魅了されている彼ですが、ケンは、畑指定のワインに焦点を当てることは決して意図していなかったと主張しています。

**F** 1980年代には、特定のブドウ畑のラベルが貼られているオレゴンワインはわずかでした。1990年、パンサー・クリークのケンはカナリー・ヒルで栽培されたブドウの2つのロットに圧倒されました。両方、ウイラメット・ヴァレーでよく見られるジョリー土壌、そして畑は近くに位置しますが、カナリー・ヒルは東向き、カーターは南西向きです。

“注目すべきは骨格だった。” “カーターは1日の中でもっとも高温な時間帯の日光を得ることが出来る。畑に出ると、ぶどうの皮の質に顕著な違いを感じることが出来るんだ。対して、カナリー・ヒルのぶどうの皮はより薄く、より繊細だ。カーターの方がタンニンが多いのは間違いないね。” ケンは、現在畑の数を増やしていく中で、今でもこの二つの畑からワインを造り続けています。

長期的に魅力を感じる畑を探す中で、彼はあるパターンに気がつきました。ジョリーのような火山性土壌のブドウ畑はより果実味を重視する傾向があり、海洋性の堆積土壌のブドウ畑はよりフローラルでスパイスを重視する傾向がありました。“そして、それらの同じ区分の中でも、それぞれの場所には、その場所から由来する特徴があった。それは私の手ではなく、その場所にから生まれるものだったんだ。” とケンは言います。

彼は、ブドウの出所を知ることで、ワインを飲む経験がより豊かになることに気付き、それを別々に瓶詰めしました。そして彼の顧客が、彼の熱意に共感してくれる 것을知ったのです。“それは素晴らしいことでした。それこそが、私等が提供したかったものだったんだ。” と彼は振り返っています。

パンサー・クリークでは、ケンはブドウを購入していました。彼とカレンがケン・ライト・セラーズ(Ken Wright Cellars)を立ち上げた後、彼らは当時のブドウ畑を購入、もしくは長期契約を結ぶようになりました。二人は1985年にカナリー・ヒルを購入しました。グアダルーペ(Guadalupe)、マクローン(McCrone)、カーター(Carter)、ボニー・ジーン(Bonnie Jean)、タナジャー(Tanager)とは30年以上のリース契約を結びました。また、シェイ(Shea)、ニーサ(Nysa)、フリーダムヒル(Freedom Hill)、メリディス・ミッチャル(Meredith Mitchell)、ブレイス(Bryce)、アンジェラ(Angela)そして、アボット・クレーム(Abbott Claim)のシングル・ヴィンヤードのボトリングを行っています。

1998年、彼らはかつてハシバミ、チェリー、プラムを栽培していたが、その後25年間放置されていた40エーカーの果樹園を購入しました。“私はオープンハウスについて、離婚間際の美術商と話をしていたんだよ。そして美術商の彼女は自分の土地を手放すなら、カレンと私に購入して欲しいと話を持ちかけてきたんだ。彼女は2年前にその土地に家を建てたばかりだったのにね。”

*“What's most important is to do nothing that diminishes the microbial activity in your soil.”*

KEN WRIGHT

“それは南東の斜面で、私の好きな向きだった。標高は137mで、完璧な高さ。私たちは土壤サンプルを採取し、母岩までの深さを測定したが、それは尾根全体で一貫していたんだ。まさに素晴らしい場所だった。1年後、彼女は売る準備ができていると私たちに電話をかけてきて、そして私たちは彼女の提示額に同意したんだ。”

ケンと畑のスタッフがビノ・ノワールの木を植えていた時に野生のエヌギの刺激的な香りがある事に気づいたことから、ケンはこの地をサヴォイアと名付けました。

“私はスタッフにスペイン語で“タマネギ”はどう言うのかと尋ねたところ、彼は「セボッラ」と答えた。

私には“サヴォイア”的に聞こえたんだよね。”

ケン夫妻は現在、この家に住んでいます。

2000年、ケンはヤムヒル・カーレント地区の長く表情豊かな尾根にある200エーカーの区画を購入しました。彼はその半分をアボット・クレーム・ヴィンヤード(Abbott Claim Vineyard)と名付け、残りの半分をトニー・ソーター(Tony Soter)に売却し、そこにソーターのミネラル・スプリングス・ランチ・ヴィンヤードを作りました。

“その後、隣の老人が、「この尾根にある残りの200エーカーの土地の買い方を知つてる人間を知つてもしれない。」と教えてくれたんだ。” とケンは振り返ります。購入者は南アフリカ出身の実業家アンソニー・ベックで、現在はケンタッキーに拠点を置き、サラブレッド馬の牧場ゲインズウェイを所有していました。(彼は彼の父が設立した南アフリカのグラハム・ベック・ワイナリーのオーナーでもあります)。ケンはベックのために34エーカーにブドウを植え、妻のアンジェラにちなんでブドウ畑を命名しました。昨年、ベックはアボット・クレームを購入。ケンは現在も両方の畑を管理し、アボット・クレームのブドウを自分のワイン用にベックから購入し、また、ベックのためにアンジェラを造っています。

RECENT RELEASES FROM KEN WRIGHT	
<i>In the chart below, all wines are priced at \$63 unless otherwise indicated. All wines carry Oregon appellations except the Chardonnay, made from Washington-grown grapes. WineSpectator.com members can access complete reviews using the online Wine Ratings search.</i>	
SCORE	WINE
94	Pinot Noir Yamhill-Carlton District McCrone Vineyard 2012
94	Pinot Noir Yamhill-Carlton District Savoya Vineyard 2012
93	Pinot Noir Willamette Valley Freedom Hill Vineyard 2012
93	Pinot Noir Yamhill-Carlton District Abbott Claim Vineyard 2012
93	Pinot Noir Yamhill-Carlton District Bonnie Jean Vineyard 2012
92	Pinot Noir McMinnville Meredith Mitchell Vineyard 2012
92	Pinot Noir Yamhill-Carlton District Shea Vineyard 2012
92	Chardonnay Washington Celilo Vineyard 2011 (\$32)
91	Pinot Noir Dundee Hills Nysa Vineyard 2012
91	Pinot Noir Eola-Amity Hills Canary Hill Vineyard 2012
91	Pinot Noir Eola-Amity Hills Carter Vineyard 2012
91	Pinot Noir Willamette Valley Guadalupe Vineyard 2012
91	Pinot Noir Yamhill-Carlton District Tanager Vineyard 2012
89	Pinot Noir Ribbon Ridge Bryce Vineyard 2012
88	Pinot Blanc Willamette Valley 2012 (\$24)



A Ken Wright Pinot Noir was the first to designate Shea Vineyard (above), helping put the then-underappreciated site on the map. Today, its grapes are in high demand.

ケンは自分のブドウ畠と、長期リース契約を結び自身が管理している畠（グアダルベ、マクローン、タナジャー、ブライス、ボニー・ジーン、アボット・クレームを含む）を管理する際には、「栄養基盤の農業」と呼んでいるものを実践しています。土壤科学者で医学博士のアーデン・アンダーセン Arden Andersen のアイデアで、栄養学に基づいたこの農業は、土壤内の生物学的生命に焦点を当てています。“最も重要なのは、土壤中の深く母岩まで微生物の活動を減少させる様な行動をしないことだよ。”とケンは言います。

ケンは、鶏糞や魚粉などの有機質肥料を使って、ミネラルを健康的な範囲において調整しています。“これらのミネラルをブドウの木に届けるためには、微生物の活動で重要要素をイオンに分解する必要があるんだ。この農業の目的は、ブドウの木が何を摂取しているか、バランスポイントは何かを把握し、何を加えるべきかを知ることなんだ。よくある（？）祈りや奇術とは違う所が好きなんだよ。”

その証拠に、彼はカーター・ヴィンヤードを指摘しています。“カーターは90年代に入ってからは沈黙を守っていたんだ。果実の力が弱くなっていたんだよね。当時オレゴン州立大学の土壤科学者がたくさんの穴を掘って、土壤には微生物も生命体もないと告げたんだ。だから私たちは、生きた生物[昆虫やバクテリア]を直接土壤に注入することも含めて、そのことに焦点を当て始めたんだよ。”

1990年代半ばからのカーターのワインは、瓶内でファンキーなキャラクターを醸し出していました。それが最近のヴィンテージでは、よりクリーンな表現力に富んでおり、例えば2004年は93点の評価を得ています。繊細なピノノワール、ブラックベリー、スグリ、かすかにミントのような風味が、ベルベットのような長い余韻を経て、華やかな糸を織り成しています。“カーターは、私たちにとって重要な教訓となつたんだ。”とケンは言います。

リボン・リッジにあるブドウ畠のブレイスは、最近ケンの畠の仲間入りを果たしました。“この畠は病氣のように見えたんだけど、場所はよかつた。5年間私たちは、ブドウ畠に大量の資金を投入して耕作したんだよ。今年やっとそれが好転した。積極的なアプローチだったが、それが功を奏したんだよね。ワインはクリーンで、果実味に満ちていて、還元はなく、私たちが以前出してしまった、野菜に似たファンキーな資質はないね。”

1994年、ケンは、シェイ・ヴィンヤードのシングルレヴァンヤードワインを作った初めて

の生産者でした。シェイは1989年に植えられた、海洋性堆積性の土壤で当時は、ジョリーのような火山性土壤が流行していたので、パレクワインの生産者だけがこのブドウを欲しがっていました。

家計を賄うために、オーナーのディック・シェイ Dick Sheal は1エーカーあたり5トンものブドウを生産しなければなりませんでした。しかし、ケンは1エーカーあたりの収量を2トンに減らすために、シェイに通常より多めに1エーカーあたりの支払いをすることに同意しました。ケンの1994年のシェイ・ヴィンヤードのワインは注目に値するものでした。リッチで複雑なこのワインは、スパイシーなベリーやチェリーなどのフレーバーに、肉のような、スモーキーな、わずかにハーブのニュアンスが重なり合っていました。

シェイは言います。“もちろん、ワインは素晴らしい美味しくなりましたよ。より濃縮されていて、風味豊かだった。誰かがそれを信じてお金を払い、リスクを冒しても成功させなければならなかつた。ケンだけが私たちにチャンスを与えてくれたのです。”

現在、シェイはオレゴン州のどのブドウ園よりも多くのトップリストのワイナリーにブドウを販売しています。

**C**ールトンは、最初はカールズタウンとして知られ、1899年に自治体化された人口2000人の静かな睡れる農村でした。マクミンヴィルから森やブドウ畠を抜けて、2車線のトゥアラティンパレー・ハイウェイがカールトンに入ると、そこにはすぐ、ケンライ特・セラーズ・ワイナリーがあり、西へ2ブロック進み、カールトン・ベーカリー（レーズンウォルナットローフで知られる）を過ぎて、街はヤムヒルに向かって北へと伸びます。

“カールトンは本物の町です。”とケンは言います。“他の町と離れていても、自分たちでなりたっている。カールトンには小さな学校があり、そこでは様々な境遇の子供たちが仲良く友情を結んでいるんだ。”とケンは言います。

ケン夫妻は、サヴォイア・ヴィンヤードにある広い家に、ベトナムからの養子となった娘のジョジー（14歳）とイービー（8歳）と一緒に住んでいます。

ケンの息子であるコーディ Cody（35歳）と Carson カーソン（31歳）は、コーディはパープル・ハンズ ワイナリー Purple Hands Winery を立ち上げ、カーソンは、革新的な飲料パ

ッケージ会社の役員として活躍しています。(両息子ともケンと前妻のコービー・ストーンブレイカーとの子供で、コービーは現在、ローリン・ソレスと結婚し、口・コ・ワイナリーRoco wineryのオーナーです)。

ケンは、自分のワイン以外では、熟成したシャンパンとフランスの白ワインがお気に入りだと認めています。“ナッティな感じになった、古いシャンパンが好きなんだ。そして、アルサスの白ワインとエティエンヌ・ソゼの白ブルゴーニュなら一生飲み続けることが出来るよ。”と彼は言います。

ケンは自宅に1,200本ほどの比較的小さなワインセラーを持っています。ほとんどが白ワインで構成されていますが、ケン・ライトのワインはほぼ入っていません。“パンサー・クリークで働き始めた頃は、何でも自分でやっていたし、他にウェイターやコンサルティングもしていた。お金をやりくりする為に、何年にもわたって自分が作ったワインを残らず売り切る必要があったんだ。その頃の名残で今でも誰かが私たちのワインを買いたいと言ってきた時、私は断れないんだよ。”

50歳の誕生日に向けて、カレンは弟の名前でこっそりとケンのワインを買い戻し始めました。そして数年をかけて、素晴らしいマグナムのコレクションを蓄積していきました。結局彼らは数本だけ自分たちで楽しみ、その残りのほとんどはチャリティーオークションに寄付しています。

ワイナリーで働く人々はスタッフ以上の存在であり、家族のようなものです。グアダラハラ出身のアルベルト・アルカサルAlberto Alcazarは、1997年にボトリーラインの仕事をしていましたが、ケンは彼の中に才能を見出し、セラーマスターに昇進させました。ワイナリー・アンバサダーの肩書きを持つアイボリー・デュインIvory Duynは、彼女が14歳の時にインターンとして働き始め、昨年はケンが彼女の結婚式の司式を務めました。ケンがマーク・ゴードMark Gouldをブドウ畠のマネージャーとして雇った時、彼はポートランドのアトウォーターでエグゼクティブ・シェフを務めっていました。家族でモンタナで休暇を過ごした際、マークは正式なトレーニングを受けていたにもかかわらず、ケンはこの仕事をオファーしました。“私はマークにブドウ生産者を紹介し、マークは彼らからすべてを学んだんだ。”とケンは説明します。

“ケンはいつも素晴らしい人柄の人を探しているのよ。”とカレン氏は言います。“そして彼らの為に必要であれば、何でも、どんなに時間がかかるでも成し遂げるの。”

それは通常のビジネスのやり方ではありません。しかしケンにはこの方法があつたのです。なぜなら、彼の生涯はずっとこうして変革を起こしてきたのです。



## GIVING BACK: THE WRIGHT THING TO DO

**K**ケン・ライトとカレン・ライトは、いくつかのコミュニティ・プロジェクトを推進してきましたが、これは非常に長い道のりでした。夫婦の行動は、彼らより前からこの地に住んでいた地元の人々の、一部のワイン栽培家達に対する憤りを和らげる役目を果たしたのです。

ライト夫妻は、25マイル離れたセーラム(Salem)にあるケメケタ・コミュニティ・カレッジ(Chemeketa Community College)のブドウ畠プログラムから始めました。

“この地で、ブドウ以外の他の農業を長年営んでいる人たちは皆、息子や娘たちがそのまま、地元に留まる事を喜んでいます。”私たちの産業は学生のためにこれまで何もして来ていませんでした。”とケンは言います。

最近では、地元の高校に、オレゴン州初の単位の取れるブドウ栽培コースを設立するように働きかけ、生徒たちはケメケタの大学の単位を取得しました。この高校では、すでに活発なFFAプログラム(Future Farmers of America)の現代版:農業を学ぶ学生の団体があり、2012年には学校の隣に1エーカーのビノ・ノワールを植えました。ライトのワイナリーは、このプログラムからインターンを受け入れ、最終的には何人かをフルタイムの仕事に採用しました。

“子供たちに投資するとなれば、誰もがやる気になります”とカレンは言います。“ワインのコミュニティから切り離されたと感じていた人たちは、ワイン



Daughters Josie (left) and Evy share in the family effort.

産業に対して良い印象を持っていませんでした。ですが、子供達の将来の為にサポートを誰がして来たかを知った今ワイン産業を悪く言う人たちはいません。”

カレンは、幼稚園から小学4年生までを対象としたヤムヒル・カールトン・サッカー・クラブ立ち上げの指揮をとりました。荒れたグラウンドは、当初は様々なスポーツが出来る仕様になっていました。“75人の子供たちが2日間、小さなバケツを持って石を片付けに来てくれたのよ。他には誰も来なかつた、サッカーの子供たちだけだった。”とカレンは言います。そこで町はここをサッカー専用のフィールドにしました。カレンはポートランド・ティンバースの大

向けキャンプに参加し、コーチに会ってカールトンの子供たちのためにセミナーをしてほしいと招待したのです。

私たちはコーチ達をワインでもてなし、自宅にワインも届けます。今では、カールトンの子供たちは定期的に全国レベルのコーチに会うことができるようになりました。長女ジョジーは、子供達の試合の審判に時間を割いています。“これらはすべて無料で、チームが勝つためではなく、子供たち一人ひとりが最高の選手になるチャンスを得るための活動です。”と、オレゴン州青少年サッカー協会の年間最優秀ボランティア賞に選ばれたカレンは言います。



# DEFINING THE Northern Willamette Valley

ブドウ畠へのこだわりが、ケン・ライトのおそらく最も不变の功績である6つのサブAVAの認定につながったと思われます。この6つ:ヤムヒル・カールトン(Yamhill-Carlton)、チュハイラム・マウンテンズ(Chehalem Mountains)、リボン・リッジ(Ribbon Ridge)、ダンディー・ヒルズ(Dundee Hills)、マクミンビル(McMinnville)、イオラ・アミティ・ヒルズ(Eola-Amity Hills)は今では当たり前にワインラベルには記載されています。

それは簡単なことではありませんでした。1995年にこのプロジェクトのスタートを切った際はこれに失敗し、その後ライトは相当な力を注ぎ、2000年にこれらのAVA栽培地域の認可を申請するやう、仲間のブドウ栽培者を説得しました。2005年になってようやくサブAVAが設置されると、消費者や業界はすぐに注目しました。ライトは、人々に新しい地区に注目してもらうために、生涯を費やす覚悟でしたが、ビノ・ノーヴルの産地を細かく構成要素に沿って分けることは、フレゴーニュに詳しい人なら誰にとっても自然なアプローチでした。

ライトが6つの小地区の大まかな概要を提案したのは、自分のワインと近隣の畑で造られたワインを試飲している時に、ワインの個性が多くの場合地理的にグループ化されていることに気付いたからです。

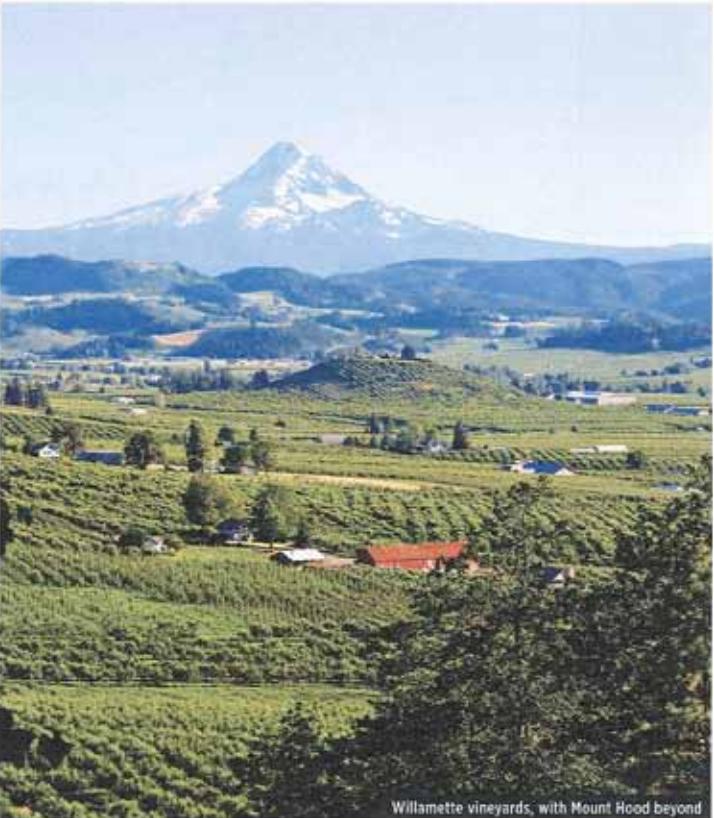
最初は、ワイン生産者たちは懐疑的でした。“一般の人はオレゴンがどこにあるかさえ知らないのに。というセリフをいつも聞かされていましたからね。”とライトは回想します。“私は彼らに言ったんだよ。”「それはわかるよ。でもオレゴンにはユニークな地域があることも私たちによく知ってるだろ。しかも今の私たちはそんなに大人数じゃない。10年後に大手企業が参入して来た後に動くよりも、今の方がやった方がはるかに簡単に物事は変わるんだよ。」

オレゴン州ではまだシングル・ヴィンヤードのワインが一般的になつていなかつたため、ウィラメットのワインメーカーはこの区分についての経験が乏しかつたとライトは指摘します。また、カリフォルニアでのサブ・リージョンの動きを見ていると、この区分けを単にマーケティングの道具として捉えている人もいました。

ボーグ・フレール・ヴィンヤードBeaux Frères Vineyardの創設者マイク・エツエルMike Etzelも懐疑論の一員でした。“当初私は、それは私たちをお互いに競わせる為のものだと考えていました”“しかし、私たちのヴィンテージが進み、ワイン造りがより成熟してくると、ケンの先見の明の賢明さが見えてきたんだ。”

試飲会で新しいAVAを宣伝するために国中を回ったオレゴン州の人々は、ティスターが学び、独自のアイデアを生み出してくれたことに喜びを感じていました。“彼らは私と同じだったんだ!”といつも物静かなケンが興奮気味に言いました。“彼らはワインを通して、この場所との直感的なつながりを求めていたんだよ。”

“私たちの小さなエリア、ヤムヒル・カールトンでは、生産者向けのセミナーを開催したり、研究者を招いて、ブドウやワインの改良に協力してもらっています。時には高校生向けのプログラムも行っています。これはマーケティングではなく、投資なのです。”



Willamette vineyards, with Mount Hood beyond





**Ken Wright Cellars**

**Wine Spectator**

**MAY 31 2015**

輸入発売元

**ORCA**

INTERNATIONAL

オルカ・インターナショナル株式会社

〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F

TEL: 03-3803-1635 FAX: 03-3803-1637

[www.orca-international.com](http://www.orca-international.com)