

「甲州種」にかける ワイナリー家3代の挑戦

色あせていく「花形」

1面から続く

1980年代後半、田舎に安んずる輸入物が市場を席巻し、窮地に追い込まれた甲州種ワイナリー。中央葡萄酒(甲州市勝沼町等々力)社長三沢茂計(63)は産地振興を志すため、仲間と結束を固めた。先代の故・一雄も甲州種ワイナリーに一人入ったのだ。

「これを見てらん。三沢の長女(彩奈31)は小学生のころ、祖父の1枚の紙を見せられた時のことを、今も鮮明に覚えている。『ウィニエラ』。記されてあった言葉は、後にラテン語で『ワインのためのブドウ』を意味すると知った。『甲州』からは、ウィニエラの香りがするんだ」

ブドウの系統は大きく分けてヨーロッパ系とアメリカ系に分けられ、ウィニエラはヨーロッパ系。甲州系ワイナリーで生産されるワインのほとんどは、ウィニエラが使われている。『甲州』がDNA解析では完全なウィニエラと分類されるのは、2004年。先代の一雄は直感的に「甲州」はワインに適していると考えていた。食用としても『甲州』は特別な存在だった。高校を卒業後すぐにブドウ農家になり、大泉葡萄酒の社長も務めた前田澄也(77)は甲州市勝沼町下岩崎。当時の甲州を花形とたたき返した。果樹試験場の研修生だった時、畑で仲間と50種類以上のブドウを試食した。甲州が一番うまかった。甲州しかないと、甲州がわかれの世の共通認識だった。ブドウといえど『甲州』。そんな言葉も次第に色あせていく。輸入物が流入し、醸造用としての価値が下がる中、取引価格を安定させる組織「県醸造用原料ぶどう需給安定協議会」が1994年度を限り解散。「甲州」の買い取り価格は暴落した。

知り合いの農家から「もう甲州は作れない」との嘆きを聞いた三沢は、地元農協に「前年の年と同じ値段で買おうから、農家がやる気を出さないようにしてほしい」と掛け合った。勝沼ワイナリースクラフの仲間も同調した。業界全体には広がらなかった。「値段交渉で買値を引き上げるなんて、そんな話があるか。罵詔雑言を浴びた」

食用としても甲州の居場所がなくなっていた。巨峰や甲斐路といった、見栄えも食味も良い大粒品種に人気を奪われた。ピーク時は醸造用で1キログラム200円以上の値を付けた『甲州』だが、5分の1に落ち込んだ。大粒品種は1キログラム200円。比較対象にさえならなかった。輸入物に人気を奪われ、甲州種ワイナリーの在り方は厳しくなっていた。

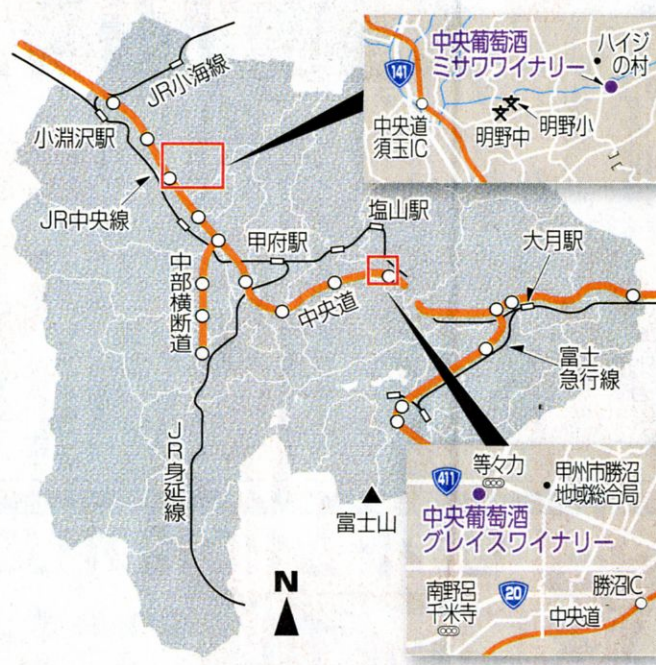
「魔法の醸造技術」で光

甲州種ワイナリーが現在の位置までたどり着いた大きな要因の一つは、醸造法の革新があった。『魔法の醸造技術』を持つ「シュール・リ」製法。『魔法の醸造技術』は、速やかに取り除くのが白ワイン醸造の常識だったがシュール・リでは醗酵をそのままにしておき、成分を引き出した。フランスの凡庸な白ワインの醸造にシュール・リを採用したところ、パリの一流レストランでワインリストに載るまでになったという「魔法の醸造技術」だった。

甲州種ワイナリーへの応用を考えたのが、甲州市勝沼町下岩崎のシャトー・メルシャン。醸造を担当していた工場長の上野昇(61)は、最初



茅ヶ岳の麓に広がる33の「甲州」のブドウ畑。垣根で栽培され、収穫されたブドウのすべてが中央葡萄酒の最高級ワインに原料として使われる。北杜市明野町



は、まったくうまくいかなかった」と振り返る。醗酵と呼吸が止まるような臭いが付いたり、気温が上がると香りが一度発酵して香りが失われたりした。それでも、失敗を繰り返すうちに徐々に醸造技術を確立していった。

1984年、甲州東雲シュール・リとして技術はのびのびと。甘口に仕立てられた従来の甲州種ワイナリーと違って、端麗で香り高い辛口。市場でも高い評価を受けた。70年代から80年代にかけて、甘口から辛口へと人々の嗜好が変化したことも追い風となった。

世界へ確かな手応え

先代が手掛けた甲州種ワイナリーのボトルを手に取る中央葡萄酒社長の三沢茂計と、長女で醸造責任者の彩奈。甲州市勝沼町等々力

甲州種ワイナリーの認知度は上がっていったが、三沢は師と仰ぐ浅井が生前、繰り返した言葉が頭から離れなかった。「ロンドンで戦えなければならぬ。日本のワイナリーにはその厳しさがない。気持ちには分かる。だが、ソムリエやレストランを頼ってほそと輸出することはできても、ロンドン市場に本格的に進出することは夢のまた夢だった」。

『ワイン情報』7割が発信されるロンドンで戦いましょう。浅井が2002年に亡くなったから5年が経過したある日、三沢は浅井の言葉に再会する。後にマスターオブワイ

ンの会長に就任するリン・シェルフ。マスターオブワイナリーは世界に300人しかいないワイン資格の最高峰。親日家で、日本で行われるワインコンクールの審査員を務めていたシェルフに、甲州種ワイナリーのコンサルティングを依頼した際に聞いたのが、ロンドン市場挑戦の言葉だった。

折しも、ロンドンでは健康志向の高まりから和食がブームとなっていた。甲州種ワイナリーの難点とされているアルコール度数の低さも、「繊細さが逆に料理を引き立てる」とシェルフは主張した。「軽いボトルで」「コル

ドを通して伝えた」とされる。日本のワイン醸造の歴史は約140年前さかのぼる。明治期には、行基が勝沼に開いた大善寺の近くで栽培が始まったという(大善寺説)。718年と、雨宮勲(明治7年)は白葡萄酒が生産された記録がある。その原料のブドウが、10年に日本固有のブドウ品種として初めて、ワインに関する国際的な審査機関「葡萄・ワイン国際機構」(本部・パリ)に「Koshu」として品種登録された。

そこを醸造家だという男性が彩奈を訪ねてきた。日本から来ているというワイナリーメー

外からも問い合わせが相次いだ。甲州種ワイナリーをめぐる環境が大きく動き始めた。

三沢自身はこう、一つの決断を迫られていた。甲州種ワイナリーの評価が高まりつつある一方で、収穫量の減少には歯止めがかけられなかった。良質な原料を確保するには、自社生産しかない。日照量が国内一を誇る北杜市明野町で試験的に「甲州」の垣根栽培を始めた。天候不順や収穫不足の可能性を考えると本格的な栽培には踏み切れなかった。背中を押したのは、醸造家として歩み始めた長女、彩奈の言葉だった。

彩奈はもとも醸造家になるつもりはなかった。父が醸造に入るも「じゃあない」という雰囲気があった。高校を卒業すると立教大学に進学。宗教哲学を学んだ。

「ワインの仕事をしたい」と彩奈が父親に切り出したのは、大学3年の冬。三沢は彩奈がソムリエになっても、醸造家になっても思っていなかった。彩奈も同じ。父・ボルドー大ワイナリー醸造部への進学を決めたのも、ワイナリー醸造の基礎を学びたいのだった。ところが、世界各国から集まった醸造家の卵と話をすると驚いた。醸造技術の話題はほとんど上らずブドウ栽培に関する話ばかり。「良質なワインは、良質なブドウから」を地でいく姿に、焦りが募った。卒業後はアルコニにある専門学校へ進学。通常は2年間の力キリキラムを経て取得する上級技術者の国家資格に、1年で合格して帰国した。

ブドウの自社栽培ができなければ、世界との距離はますます広がる。つくなら垣根栽培でなければならぬ。彩奈の言葉に三沢は2009年から自社畑22畝のうち3畝を「甲州」の垣根栽培に割り当てた。垣根栽培は、ひとまわり粒が小さくみずみずしさはないが、口に含むとしっとりするような凝縮感、醸造用ブドウと同じ濃厚な味わいがあった。

「は君か。彩奈がうなずくと、最近の甲州はどうだい」と続けた。どうして甲州のことを？と聞き返すと、逆にこのワイナリーから来たのか問われた。グレイスワイナリー。その言葉に彩奈は、驚きの声を上げた。「グレイス、じゃあ君のお父さんだよ。甲州種ワイナリーを持つ30年くらい前にここに来たんだ」

三沢は家を継いで間もないころ、世界のワイナリー産地を回っていた。自社の甲州種ワイナリーを携え、行先で試飲を頼んだ。良い思い出はほとんどない。「日本にワイナリーがあったのか(これはフランスワイナリー(梅酒)？それともフランスワイナリー(日本酒)？。面白いじゃないか)」というお世辞も感想もつかないコメントをもらうのがせいで、四半世紀を経て、甲州をめぐる状況は大きく変わっていた。ロンドン発の情報は瞬く間に世界を駆けめぐり、東洋の国の一地方の言葉にすぎなかった「甲州」は、ワイン業界の標準語となりつつある。その男性は言った。「甲州の潜在能力を引き出せるかどうか。それは産地とワイナリーの情熱次第だよ。地球の裏側での思いも寄らぬ甲州との出会いに、誇りと確かな手応えを感じた。『産地なくして、ワイン造りはない』。彩奈は父親の言葉を反すうした。(敬称略)

〈文・前島文彦、植川義樹、写真・広瀬徹〉



日本固有のブドウ品種「甲州」

メモ

甲州種ワイナリー 日本固有のブドウ品種である「甲州」を原料に使用した白ワイン。「甲州」の起源には、行基が勝沼に開いた大善寺の近くで栽培が始まったという(大善寺説)。718年と、雨宮勲(明治7年)は白葡萄酒が生産された記録がある。その原料のブドウが、10年に日本固有のブドウ品種として初めて、ワインに関する国際的な審査機関「葡萄・ワイン国際機構」(本部・パリ)に「Koshu」として品種登録された。

彩奈は08年から、春になると南半球のワイナリー産地に向かい、現地のワイナリーで働いている。山梨にとまっていたら、年に1度しか醸造を経験できない。しかし、季節が正反對の北半球と南半球を行き来すれば2回になる。ワインの世界では珍しいことではなく、フランスワイナリーメーカ(空飛ぶ醸造家)と呼ばれる。

昨年3月、アルゼンチンのメンドサにある国内有数のワイナリー「カテナ・サバター」に向かった。100近いタンクに貯蔵されたワインの試飲、作業員への指示。忙しい毎日だった。

そこに醸造家だという男性が彩奈を訪ねてきた。日本から来ているというワイナリーメー