

Winart

特集 ワインの熟成、ほかシャンパーニュ、イタリア、スイス現地取材

「ワイナート」 The Magazine for Wine Lovers

No. 77
Winter 2015
1800yen+税

現地取材
フランス シャンパーニュ
イタリア プーリア
スイス レマン湖地方

ワインガイド
ヨーロッパのシラー
50本テイステイングほか
テイステイング合計
188本

特別付録
20世紀
ヴァンテージチャート
特別贈り物プレゼント
熟成ワイン
飲み比べセット

特集

ワインを熟成させる
という意味

CHATEAU MARG
GRAND VIN
1923
PREMIER GRAND CRU
FRANCE
Special Feature
LOUIS VITSCHE
NEGGCIANT A BORDEAUX
The Pleasure of Vintage
Mature and Maturing wine
represents its value

ヴァンテージを
楽しむ

ブドウ博士の甲州散歩

品種学、分類学、台木に土壤などなどブドウに関する幅広い分野を研究するミラノ大学シエンツァ教授が9月に来日。山梨を訪問した教授がみた日本のワイン造りとは？

Photo: Katsuaki Shimegi Text: Miyuki Katori
Special Thanks to Nami Goto

遅れ上がった
甲府駅を、さあ出発！

9:30

甲府駅 着

登美の丘から
甲府盆地を眺める

10:00

登美の丘 着

炎天下でも
ものともしません

アッティリオ・シエンツァ教授
Attilio Scienza

ミラノ大学教授。膨大なイタリア在来品種のみならず、DNA解析を駆使した品種分類学、台木、土壤について幅広く研究。ホルゲリ地区で息子ミケレがワイナリー「グアード・アルメロ」を営む。

WINERY_1

サントリー
登美の丘ワイナリー

SUNTORY
TOMI NO OKA WINERY



登美の丘ワイナリーは開園1909年。敷地面積約150ha中、植栽は約25ha。赤はメルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド、ブラック・クイーン、マスカット・ベリーA、ピシュノワールなど。白はシャルドネと甲州とリースリング・フォルテなどを栽培中。標高約600mの展望台からは甲府盆地が一望できる。

すると、増加中の品種について教授から質問が飛ぶ。「増やしているのはプティ・ヴェルドとメルロ」と渡辺が答えると、「イタリアのラインやテロルデゴはどうだろうか？」と教授。土を掘って土壤を見て、「ソアヴェの土壤に似ているね。ガルガーネガもいいかもしれない。赤はアリアニコがよさそうだ。ただアリアニコはイタリアでも収穫が11月初旬と晩熟なんだよ」と続ける。「登美では、10月以降天候が安定するので、むしろ晩熟タイプの品種が

教授は大きな身体からとても想像できないフットワークの軽さで、ずんずんと畑に入り、写真を撮りまくる。ブドウを食べ、早口でコメントを述べるフィールドの人だ。取材陣はあたふたと教授の後を追ってコメントを拾ったが、イタリア最新事情から目からウロコの考え方まで、興味深い話が満載の一日だった。

甲府駅に到着、いざ出発！

まず向かったのがサントリーの登美の丘ワイナリー。到着するやいなや渡辺直樹ワイナリー長とともに畑に繰り出した。

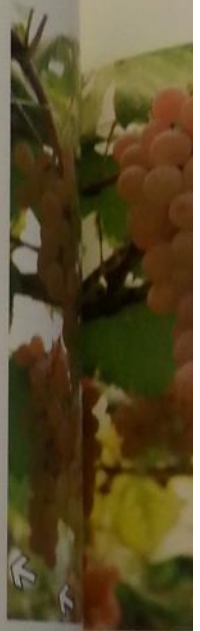
蝉時雨の残響の中、展望台に登り甲府盆地を見渡す。渡辺が甲府盆地のワイン造り、気候、登美の丘の自社農園について説明する。「登美の土壤は裏にある黒富士という火山の活動によって発生した火砕流の堆積土壌。草を生やす早生栽培で団粒構造を形成させ、さらにはブドウと下草を競合させています」。

授教ある日本ワインのつくし

「甲州ブドウ」については、これほどまでにおいしいワインが造られているとは思っていませんでした。ソントリー産葉の長ナリリの『賢者の丘州2013』は、相の香りと樽の香りフランスがよかった。グレイスワインの『ウエ三澤明野甲013』は、アロティックで造り感も、イタリヤのアル、アディジェの上質、ソ、ピアンコの上丸樽葡萄酒工業のルバイヤート甲州、ジュール2013は、はまるでミスカタ、ジュール・リールと栽培、栽培の甲州ワインのイメージは来日前と違っていました。これは今回の旅が、数人一人一人のオスカル・スーリーAを、マサキがオスカル・スーリーAの「100」のメダルで賞状をあげた。この時代を生きる、はるかなる世界が、甲州ワインの歴史を語る。甲州ワインの歴史を語る。甲州ワインの歴史を語る。



博士のママ知識
畑は甲府盆地の麓沿に位置する。畑栽培のソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、メルロを見た後、一文字短冊で仕立てたプティヴェルド、メルロ、タナの畑を回る。葉のつき方で品種がわかると、葉を広げて解説。



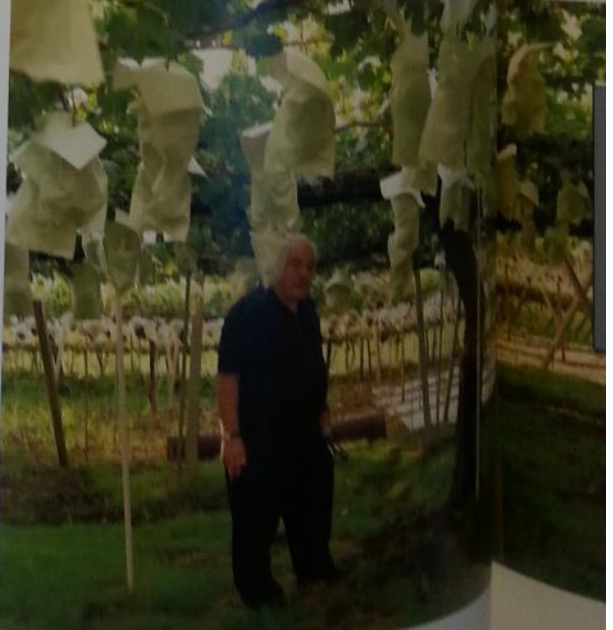
甲府も味までよく動く



大村は日本ワインの歴史も教授に説明。試飲は甲州が定番の「ルバイヤート甲州ジュール」や「ルバイヤート甲州樽貯蔵」。赤は「ドメス・ルバイヤート」「ルバイヤート・メルロー・プレスティージュ」ほか、プティヴェルドなど。



教授はドメス・ルバイヤートも試飲。1つ強さは必要ではない。ブルボンで醸造でグリオットのニュアンスも魅力的だ。メルローは12度以上になるが、アロティックな香り。ヨーロッパのワインと比べると、甲州ワインは、



岩を見て、周囲の地質を分析。ブドウ畑を見るやいなや、すでに畑に入っている、フロントワークの様子に取付障も気も奪く。「イタリ

けましたが、甲州で高畝式に挑戦しているとは」「教授は「どこでも樹勢の様子やブドウの実のつき具合、そしてもちろん、実際のブドウの味をいそいそとチェック。」

日本ワインの本丸、勝沼へ

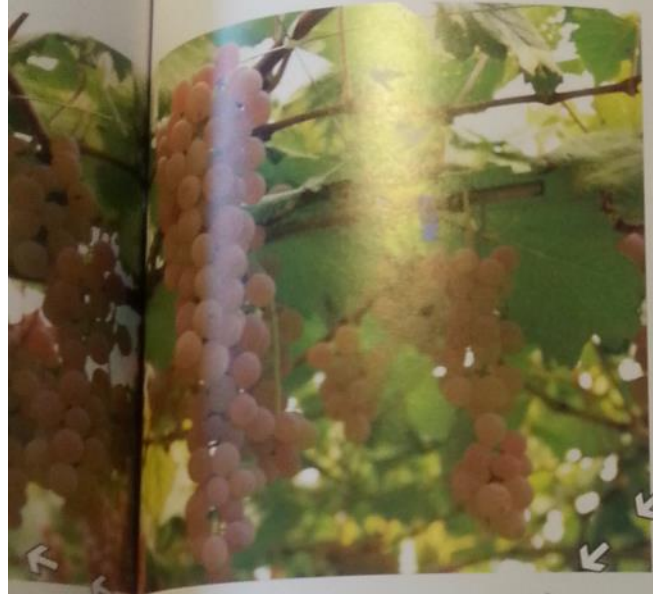
最後に向かったのは甲府盆地の北西部、勝沼。老舗の家族経営のワイナリー、丸藤葡萄酒工業だ。日が傾き始めていたので、挨拶もそこそこ同ワイナリーの代表取締役社長の太村春夫と畑に出る。とくに教授が熱心に見ていたのが棚栽培のブティ・ヴェルドだ。丸藤では、他社に先駆けて1992年からブティ・ヴェルドの栽培を始めている。

「棚栽培が悪いとは思っていない。とくに「文字短柄はよさそうです」と大村が言うと、「実際イタリアでは棚栽培が見直されています。イタリアのように天候に恵まれている土地では、収量制限をしたからといって、高品質なブドウが穫れるとは限らない。高い位置にフルーツゾーンが配置されて、樹の下に風が通れば、湿気も取れます。下草もある程度伸ばすことができそうですよね」と教授も同意する。実際、この「文字短柄」のブティ・ヴェルドでは、収穫量は25・3度まで上がったそうです。

甲州のおいしさに衝撃！

今回、お隣のワイナリーの代表取締役社長、丸藤春夫さんと一緒に、丸藤葡萄酒工業のワイナリーを訪ねた。

丸藤春夫さん、お久しぶりです。お元気ですか？

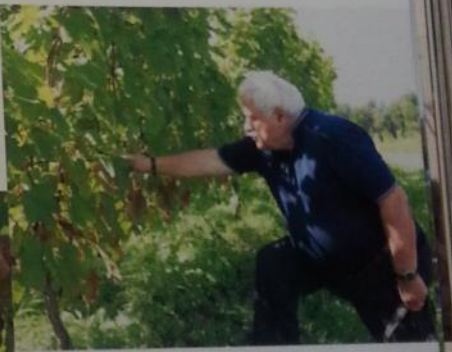


丸藤春夫のタネ、土壌に買いました

野菜のタネも研究対象!?

PM 400

遅刻!!でも、道の駅に寄り道...



高畝式で栽培中の甲州ブドウを観察する教授。「高畝式の甲州ブドウは、果も粒も小さいめになり、糖度も高くなる傾向があります」と三澤彰彰が説明する。足を確認入れ、樹勢、果や粒の大きさをいそいそとチェックする教授。

山梨、勝沼の老舗ワイナリーを訪ね

PM 430

勝沼着

WINERY_3

丸藤葡萄酒工業

MARUFUJI WINERY

「文字短柄もカメラに収めます」



試飲したアイテムは「グリオ甲州」「グレイス甲州山梨」「グレイス甲州山梨甲州」「キョウエー三澤明野甲州」と甲州4アイテムと「キョウエー三澤カベルネ・フラン」1アイテム。甲州はすべて2013年ヴィンテージだった。「どのワインも情緒を込めて書かれているね。とりわけ甲州はすべておいしい」と教授は感嘆しきり。





台木、クローン、土壌、おすすめの新しい交配品種「チロルデコ」とラグラインのクローシングなど、話が尽きなかった教授と同ワイナリー長の歓迎直前。ミラノ万博を控えるイタリアでの再会を約束して、ぐっちゃん握手を交わした。

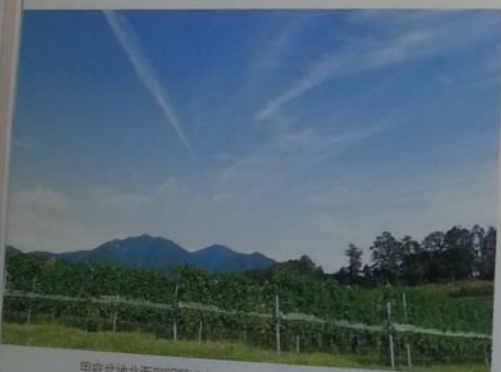


登美の丘ワイナリーでの試飲は、「ジャパンプレミアム」「登美の丘ワイナリー」両シリーズを各3本。甲州ワインは気に入ったようで、とりわけ登美の丘ワイナリーの甲州を高く評価していた。登美の赤もフローラルとコメント。



博士のママ知照

中国の野生ブドウ、ヴィティス・コルコビティ（シノニムはアルマール）は、別名トゲブドウ。甲州ブドウにもそのDNAが含まれることが近年解明された。「甲州の葡萄畑にも小さなトゲがあるだろ」と教授。「日本にはほかにもヴィティス・サンベルジ（エビツ）もあるはずだ」。もちろん、トゲのトゲもぬかりなく撮影。



甲府盆地北西部明野にあるグレイスワインの三澤農場は開園2002年。標高700mの傾斜地に畑は拓かれており、09年より、甲州の垣根栽培にも取り組む。西側には南アルプスが、北側には八ヶ岳が美しい種縁を見せている。



甲州の垣根栽培もくまなく視察

PM 200

明野 着

WINERY_2

中央葡萄酒
ミサワワイナリー

GRACE WINE
MISAWA WINERY

土の高さも調べてみました

注目度の高いエリア 次の訪問先は、グレイスワインの三澤農場。ここから甲州の垣根栽培に取り組んで育てています」と三澤。この栽培の8割は高畝式である。高畝式は以前、ウルグアイで見

進んでいるんです」と三澤。登美でブティ・ヴェンと聞いた教授は、早速イタリアでも、トスカルゲリではこの品種に強いことと、こうタンニンがエレガントが激増の理由としては、大苦戦している増えています。イタリアに苦労していた最近の気候変動で増最後に甲州のブドウ年に植え付けた畑で年を数える。さっそうに放り込む教授。「甲ね。甲州のようにこかいブドウの場合、果皮ワインにしたときにアなる。果皮が厚ければなるはず」と語る。

晴れ上
甲府駅を
9
PM
甲府