

秋も深まり紅葉により山々も色彩鮮やかになり哀愁ただよう季節になってまいりました。今回のワイン課通信を担当させていただきます銀座大野の戸澤です。今号では、オザミではあまりなじみがない日本の国産ワインについて紹介させていただきたいと思います。

最近、ワイン雑誌のみならず女性誌や飲食雑誌に頻繁に目にするようになった国産ワイン。

一昔は薄いしアルコールがたってキツイ!! 甘い (今でもそういう考えの方はたくさんおられるみたいですね) などといったことを言われ美味しくないというレッテルを貼られてきましたが...ワイン業界の著名人や新しい世代の若い醸造家、これまで一生懸命に美味しいワインをつくり続けてきた方々の努力によりようやくスポットライトに当たる時代がきました。そんな、国産ワインの中でも特に美味しい!!と思ったワインを今回、紹介していきたいと思います。

①山梨県の四恩醸造さんです。2007年に酒類製造販売免許を取得したばかりの申請ドメヌながらもはやくも注目を浴びるワイナリーです!!醸造責任者の小林剛士さん曰く、「ワインというのは決して特別なお酒ではなく、日常的に飲んで貰えるテーブルワインを造りたいと言う情熱をもってワイン造りに取り組んでいます。」ということですがたしかに価格もリーズナブルで日常的に飲むのにはもってこいです。私、戸澤が愛し続けている四恩醸造のローズ(橙)小売価格で1400円位で買えるシロモノ、日本が誇る甲州による白(橙)?ワイン。SO2は極少量の添加、スキンコンタクト(かもしの際に赤ワインと同様に果皮を浸漬)による色素の流出で外観が若干、橙に近い色になっており、また、ノンフィルターのため濁り系です。複雑なワインではなく本当に日常的にグイグイ飲めるカジュアルなワインで個人的には美味しいと思っております。



こんなエチケットです。



除草剤なしなので草

だらけ

②滋賀県のヒトミワイナリーさんです。にがり専門ワイナリーと自らうたっており、このデラウェア種からつくられる発泡性ワイン **San Soufre Rurale Dela Blanc** は旨い!!です。醸造中は自然酵母による発酵、無濾過、無清澄、SO2無添加のにがり泡で、デラウェアらしい仄かに甘い綿菓子のような香りが広がりますが味わいはドライなスタイルで食事との相性も考慮されてつくられております。滋賀県は雨量が多いため、栽培中は病気を防ぐために多少の農薬や薬剤の散布はされますが葡萄作りの恵まれない土地での栽培なので大変な苦勞だと思われまます。ぜひお試しを

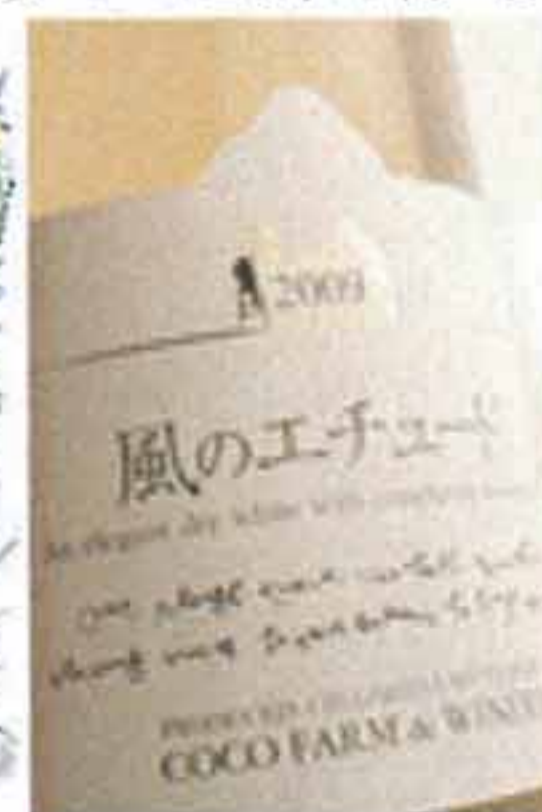


こちらのワインです。雨量の多い土地のワインなのでやや薄めですが滋賀の他のワイナリーさん（大田酒造さん）のでも同様のニュアンスがありますので土地の個性ではないかと思われます。

③続いては栃木県のココファームさんです。有名どころですので大半の方がご存知かと思いますが日本のワインを語る上では欠かせない存在です。ホームページ等でも見ることができますが日本では非常に珍しい38度もの急斜面の畑、ドイツの主要ワイン産地を連想させる、南に面した畑は日射量もさることながら水はけもよくブドウ栽培には非常に適したものとされております。当然、トラクターなど機械は入らないしとても労力の要るもの。ココファームでは、園生たちが一所懸命、ブドウ栽培の作業をおこなっている感動的なワイナリーさんです。僕がここで好きなワインは

あわここ **Our COCO** と風のエチュードです!! あわここは甲州とケルナーのブレンドによる発泡性ワインで発酵中のワインをそのまま瓶に詰めて、その発酵による炭酸ガスが閉じ込められた田舎式発泡ワイン（メソッド・アンセストラル）当然、ココファームらしい自然の野生酵母での発酵です。

風のエチュードは2009年産が初リリースの新商品ですが即購入し試飲してみました。山形産のシャルドネを100%使用しライムやグレープフルーツのような柑橘類の香り、フレッシュな果実の風味が口中に広がり、若干の苦味とレモンシロップのような懐かしい優しい味わいが余韻に残る印象でした。ココファームのワインはどれも優しさがあり、生産者としてではなくワイナリー全体の人々の思いのこもった素晴らしいワインです。



④長野県の**Rue de Van**（リュードヴァン）です!!ここのシャルドネは本当にすごいです日本のシャルドネ?というくらいバランスが高くアルコリックな印象もほとんど受けませんボーペイサーージュと並んで日本の自然派シャルドネ（軽く濾過してるので綺麗な印象のワインです）の双璧などとも言われております。ちょっと国産ワインとしては高いですが試してみる価値アリです!!



小山英明さんが造る珠玉のシャルドネ!!

⑤日本百景の一つ、北海道の洞爺湖。ご存知かと思いますが2008年のサミット開催地でもある北海道虻田郡洞爺湖町と有珠郡壮瞥町にまたがる洞爺湖のすぐ近くの国立公園内にある月浦ワイン醸造所。こちらの月浦ミュラートウルガウはどこまでも繊細で品性を感じさせる味わい、優しく仄かな甘味は食事の邪魔をせず食事に寄り添いながら楽しめるワイン。



絶景ですね、美しい景観で生まれるワインはやはり品性が伴います。赤のツヴァイゲルトレーベも旨いです!!

⑥また北海道で中澤ヴィンヤードの **KURISAWA BLANC** です!!国内最高峰の白ワインとして有名ですが、人気が高くさらに冷夏だったため収穫量の減った2009年産のワインは3日で売り切れてしまったワインです（僕はなんとか1本手に入れることができました）いろいろな葡萄をブレンドしているワインでピノグリ、ゲヴェルツトラミナー、ケルナー、シルヴァーナ、ピノノワールを自然酵母にて発酵させる、醸造は先程、紹介致しましたココファームにぶどうを輸送しワインをつくります。

かなり入手困難なワインですが探す価値のあるワインなのでお試しを!!

「北海道の太陽の下で農業がしたい!」。中澤さんは、初めからワイン造りの道に入ったわけではなく、某大手電気メーカーでエンジニアで北海道で農業をするという夢を抱きました。この夢は次第に北海道でワイン用ブドウを育てるという具体像を描き、中澤さんは北海道のワイナリーに就職します。そして、北海道に移住して6年後。彼は奥さんの由紀子さんと、自分自身のブドウ園を拓きます。中澤さんの畑は、札幌から車で約1時間。栗沢という土地にあります。南向きの緩斜面に広がった一枚続きのブドウ園です。もともと除草剤、化学合成肥料は使わずに、化学合成農薬もできるだけ使わずにいた中澤さんですが、フランスのシャンパーニュやロワールを研修で訪れたことが大きな転機となり、2008年からは化学合成農薬の完全廃止を決心し畑では、足下に様々な野草が生い茂っているそうです。



「
⑦またまた北海道ですみません（本当に素晴らしいワインが多いので）ドメーヌ・ソガで有名な小布施ワイナリーの曾我彰彦さんの弟さんである貴彦さんが北海道の余市で営む **Domaine Takahiko**。お兄さん同様にヴィニキュロン（農民）であることを信条にワインをつくっております。2010年度より北海道余市、登地区4.5ヘクタールの畑でドメーヌ・タカヒコが始まり、この畑はビオロジックで管理され、ピノノワールのみが植えられています。ドメーヌのある余市町登地区のピノノワールの可能性をいち早く知っていただくため、ドメーヌ・タカヒコの醸造所が完成するまでの数年間、小布施ワイナリーの一部

を借り、そこで貴彦氏が醸造したワインが、ヨイチ・ノボリのワインです。現在、ヨイチノボリシリーズのワインには、自社畑の葡萄ではないためドメーヌ (Domaine) 表記されていません。造り手である「タカヒコソガ」の名前だけが表記されています。



樹齢24年のピノ・ノワールの古樹が多く残る畑の区画「キュムラ」。醸造法としては、基本的に除梗をせず全房で仕込みを行います。これは昔からブルゴーニュで行われている醸造法です。

酵母は添加せず自然発酵を促し、2008年はキュベゾーンを26日間と長い時間設けました。亜硫酸は瓶詰直前にほんの少し入れただけのことです。

今回、ワイン課通信を通して日本の国産のビオワインを紹介させて頂きましたが(ビオでないものもありますが・・・)実際に飲んでみて仏ビオワインと比較してみたところ、品種の違い、地域の違いによる味わいの違いは当然ありますが、やはり有機栽培によるブドウでつくられたワインは自然とその土地の個性を液体中に反映し様々な姿を魅せてくれます。日本のワインはフランスワインに比べるとどうしても凝縮感、深みやバランス感などは劣ってしましますが梅雨の時期の多量の雨で花粉が付かず結実不良に陥ったり、高湿度により起こる霜害が原因で病気にかかるケースが多いなどの独特の気象条件下でブドウ栽培が行われております。当然、フランスでもこのような事態は起りえますが(梅雨はなかったはずですが)品質の高いワインをつくる上でブドウ栽培地域としては恵まれていない地域で苦勞しながらワインづくりをおこなっていらっしゃる生産者の皆様に感謝したいと思います。(当然、フランスやその他、地域のワインづくりをおこなっている方々にも感謝しております)

日本人が日本の大地でブドウを育みワインをつくっているのも国内自給率をあげるためにも皆さんぜひ飲んでみてください。また、このほかにもまだまだ素晴らしいワインはありますので日本のワインに興味を持っていただきたいと思います。

個人的に好きなワインばかり紹介する形になってしまいましたが以上で今回のワイン課通信を終わりとさせて頂きたいと思います。