

特別付録・全国厳選日本ワインアドレス84。

醸しのオレンジワイン、

スパークリングも。

BRUTUS[®]

2015 10/15
特別定価 650円



世界に挑戦できる

日本ワインを探せ!

ワイン日本代表を決定する、白・赤50本の試飲会を開催!
世界最優秀ソムリエ、P・バッソさんが日本代表ワインを評価。
北海道、山形、山梨、長野……日本ワインの生産地へ。

ブドウ品種の個性を見極め、生かす。

ここでは選ばれたワインの品種という切り口で、日本ワインを見てみよう。大健闘した日本発祥品種の甲州とマスカット・ベリーA、新星のように現れたアルバリーニョ、そして新たな魅力を見せたピノ・ノワール。造り手たちの考えるそのポテンシャルとは？



カーブドッチ
角田浜／新潟県

17



Winery Data

1992年設立。年間生産量90,000本。アルバリーニョの仕込み量20t。敷地内にはレストラン、スパもある。周辺は隣接したワイナリーが3軒あるワイン村になっている。●新潟県新潟市西蒲区角田浜1661 ☎0256-77-2288。10時～18時。年末年始休。

砂地の土地が生み出す、洋ナシや紅茶のような香り。

カーブドッチの掛川史人さんは新潟県角田浜の砂地の畑でアルバリーニョを育てる。砂地のアルバリーニョは、洋ナシや紅茶にも似たノブルな芳香を放つ。今まで日本のワイン用白ブドウの主流であり続けたシャルドネにはない香りだ。完熟しても上質な酸がたっぷり残るのも魅力だ。加えて、病気に罹りにくいため栽培に手がからず。この地をアルバリーニョの産地に育てることができると掛川さんは期待している。



ダイヤモンド酒造
勝沼／山梨県

31

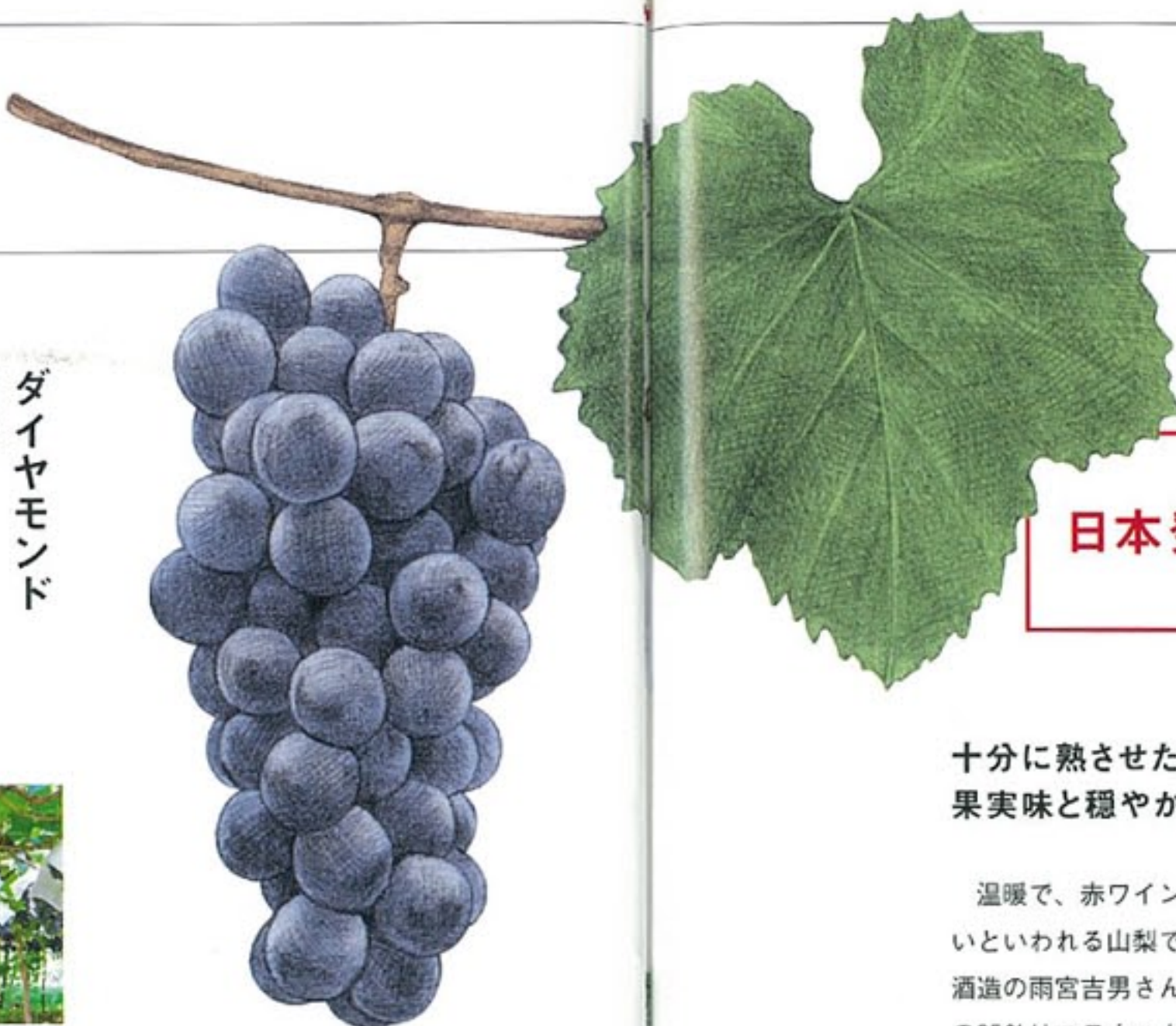


Winery Data

1937年設立。年間生産量40,000本。マスカット・ベリーAの仕込み量17～18tで、同品種のアイテム数は約6種類。見学は12月～5月のみ。要予約。●山梨県甲州市勝沼町下岩崎880 ☎0553-44-0129。9時～12時、13時～17時。不定休。

マスカット・ベリーA

1927年、川上善兵衛によって交配され、全国に広まった品種。生食用を兼ねる。赤用品種の中で最も醸造量が多い。全醸造量のうち、山梨県産が半分以上を占める。



日本発祥品種

東洋系品種、野生ブドウ、交配品種など、日本発祥の品種の見直しも、近年、進んでいる。甲州やマスカット・ベリーAはその筆頭である。

十分に熟させたブドウで描く、果実味と穏やかな渋味。

温暖で、赤ワインを造るのは難しいといわれる山梨で、ダイヤモンド酒造の雨宮吉男さんが造る赤ワインの95%はマスカット・ベリーAだ。独特の甘い香りゆえに、ワイン通から軽視されることもある。しかし彼は、収穫を遅らせて熟したブドウを使い、渋味も含めて様々な成分を引き出し、樽で寝かせて仕上げる。フルーティで渋味が穏やかながら緻密さも持ち合わせた味わいで、上質なボジョレーに並べられることも多い。

造りが生み出す、多様なスタイル、甲州ワイン。

日本人に最も馴染み深い甲州ブドウだが、ワインのスタイルは多様だ。スタンダードな手法なのは、勝沼醸造の有賀裕剛さん。澱と寝かせるシュールリーで造る。ただし、小石が多い畑の個性ゆえ特有の香りを持つ。グランポレール勝沼ワイナリーの工藤雅義さんは、本来の甲州は存在感のあるブドウで樽発酵にも適するという。また四思醸造の小林剛士さんは、果皮とともに発酵させる醸して甲州の真価が発揮できると見なし、スタイルの可能性はまだありそうだという。こうした多様性こそ、甲州の魅力だ。



甲州

日本唯一の伝統品種。伝来は718年と1186年の2説ある。醸造量は最大。9割弱を山梨が占めるが、最近、山形、長野、宮崎産の甲州ワインも注目されている。

日本人の食に馴染む、だしのような繊細な味わい。

北海道余市町のドメヌ・タカヒコの曾我貴彦さんは、ピノ・ノワールのワインを造るため、50ヵ所の候補地から余市町を選び移り住んだ。彼にとってこの品種は、日本の風土と自己表現のため、なくてはならないという。フランスワインのような味わいは目指していない。日本人の食に馴染む、繊細なバランスと豊かな酸、そして長い余韻は、北海道の冷涼な気候に育まれたピノ・ノワールならではの味わいだ。



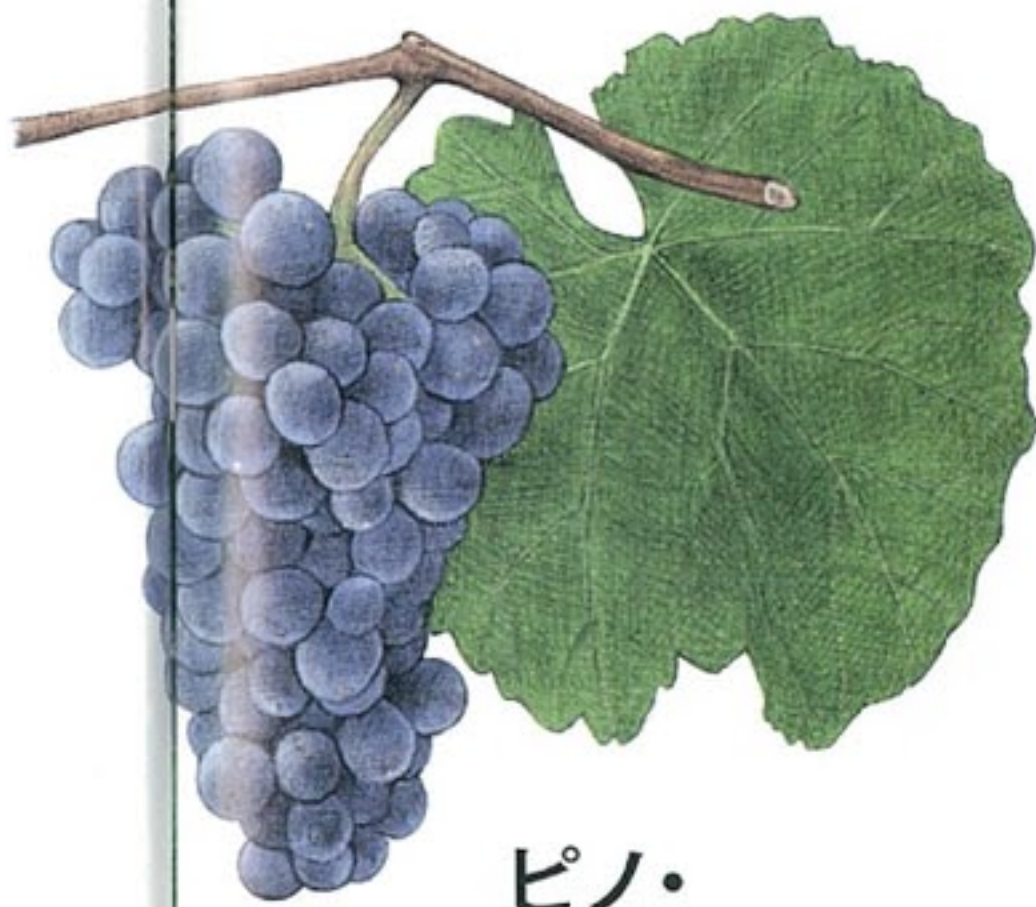
ドメヌ・タカヒコ
余市／北海道

27



Winery Data

2010年設立。年間生産量15,000本。ピノ・ノワールの仕込み量15tの小規模家族経営のワイナリー。自社農園産のブドウを中心にワインを仕込む。アイテム数は3種類。ワイナリーの一般見学不可。http://www.takahiko.co.jp/



ピノ・ノワール

フランス原産の国際品種。日本での栽培が本格化するのには1970年代から。近年、長野の標高が高い高原や北海道など、気候が冷涼な土地を中心に栽培面積が激増中。



勝沼醸造
勝沼／山梨県

2



Winery Data

1937年設立。年間生産量30万本。甲州の仕込み量300tで、山梨県では一、二を争う。甲州ワインに注力。現在甲州ワインは約20アイテム。ワイナリー見学ツアーあり。●山梨県甲州市勝沼町下岩崎371 ☎0553-44-0069。9時～17時。年末年始休。



四思醸造
牧丘／山梨県

7



Winery Data

2007年設立。年間生産量50,000本。甲州の仕込み量18t。甲州種では樽発酵に加え、シュールリー、スキンコンタクトに取り組み。勝沼ワイナリーには見学ツアーあり。●山梨県甲州市勝沼町綿塚 ☎0553-44-2345。10時～16時30分。水曜・年末年始休。



グランポレール
勝沼ワイナリー
勝沼／山梨県

6



Winery Data

1976年設立。年間生産量60,000本。甲州の仕込み量10t。甲州種では樽発酵に加え、シュールリー、スキンコンタクトに取り組み。勝沼ワイナリーには見学ツアーあり。●山梨県甲州市勝沼町綿塚 ☎0553-44-2345。10時～16時30分。水曜・年末年始休。

アルバリーニョ

スペイン原産。リアス・バイシャスのワインが知られる。果皮が厚く、比較的湿潤な気候でも育つとされる。新潟や岩手など、日本でも注目する生産者がいる。

欧州系品種

日本では、シャルドネとメルロばかりがもてはやされてきたヨーロッパ系品種も、近年、他の品種への取り組みが増え、多様化が加速している。