

ワインと洋食とフレッシュチーズがあれば、今年の冬は嬉しい。

dancyu

12

DECEMBER 2016

880 yen

[ダンチュウ]

食こそエンターテインメント

ジャパニーズフレッシュチーズBOOK

洋食はロマンスだ。

わいわいワイン。



フランス凱旋組に独学派など、個性的な造り手も続々登場!

DNOはフランスの国家が認定するワインを造る資格で、エノログともいう。フランス人にさえ超難関で日本在住の日本人の取得者はまだ約10人。栽培と醸造の学科を擁する国立大学の2年間の授業を受け、さらに試験に合格しなければならない。授業は栽培、醸造に加え、土壌、地質、法律、経営など多岐にわたる。大手メーカーから派遣されて取得した人が多いが、最近では個人で取得し、ステップアップに生かす人も出てきた。

本場の超難関試験を突破したワインの申し子たち
フランス国家認定醸造士(DNO)組

西畑徹平

マンスワイン小諸ワイナリー
長野県
2016年夏に帰国したばかり。ブルゴーニュ、ボルドーなどフランスでの経験を生かし、ワインを造る。マンスワインの若手のホープ。ボルドー大学認定DNO。

島崎大

マンスワイン勝沼ワイナリー
山梨県
マンスワインのプレミアムワイン、ソラリスの醸造責任者兼、勝沼ワイナリー工場長。日本のトップクラスのワインを造り続けてきた。ボルドー大学認定DNO。

池野美映

ドメヌ ミエ・イケノ
山梨県
2007年独立自ら見つけた八ヶ岳の麓に畑を拓き、自社畑産ぶどう100%。グラヴィティ・フロー・システムでワインを造り続ける。モンペリエ大学認定DNO。

佐々木佳津子

農楽蔵
北海道
2011年独立パートナーの賢さんと、膨大な知識に裏打ちされた、亜硫酸を極力使わない自生酵母でのワイン造りで、深刺とした味わいを目指す。官能評価にも関心を寄せる。ブルゴーニュ大学認定DNO。

渡辺直樹

サントリイ登美の丘ワイナリー
山梨県
同ワイナリーの所長。登美の丘ジャパンプレミアムのワイン造りを牽引。フットワーク軽く日本各地の畑を回る。ボルドー大学認定DNO。

平川敦雄

平川ワイナリー
北海道
2015年独立日本で唯一のフランス国家認定の醸造士と農業技術士両方の有資格者。ケルナーなどの品種から世界に伍するワインを目指す。仏国家教育機関アグロモンペリエ認定DNO。

造り手たちの中には、留学、国内外のワイナリーでの研修、あるいはコンサルティングを受けることなどで、ワイン造りを学んだ人もいます。ワイン造りを学ぶ学校としては、フランスやニュージーランドなどの専門学校、オーストラリア、ドイツ、カリフォルニアなどの大学等も挙げられる。最近では、インターネットで栽培や醸造を学ぶことも可能だ。書籍を通じて、ワイン造りを独学するケースもある。

系譜に入りきらない、独自路線の造り手も増加
オリジナル独学派

田向俊

セイズファーム
富山県
畑で、ぶどうとワインに向き合う真摯さが印象的。シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、アルパリニオンなど、将来の伸びしろは十分。

金橋豊彦・美智子

ファンキー・シャトー
長野県
2011年独立音楽プロデューサーと医師が、独学を続け、丹精と愛情を込めて、わが子を育てるようにワインを造る。セミヨンとカベルネ・ソーヴィニオンには品格が際立つ。

三澤彩奈

グレイスワイン
山梨県
ボルドー大学、ステレンボッシュ大学で学んだ後、世界各地のワイナリーで武者修行。甲州ワインのポテンシャルを引き上げ、それを国内外に示してみせた。

中島豊

ドメヌナカジマ
長野県
2014年独立ロワールのボワルクで修業。南向き急斜面で化学合成農薬を使わず育てたカベルネ・フランのワインは忘れられないおいしさ。ブルゴーニュ在住のマスターオブワインも大絶賛。

掛川史人

カーブ・ドッチワイナリー
新潟県
アルパリニオンに注目し、新潟の角田浜をワイン産地に発展させようと奮闘。この2〜3年、体にしみ入る味わいを目指した「どうぶつシリーズ」が人気急上昇。

千曲川ワインアカデミー系

2015年、エッセイスト兼ワイナリストワイナリーのオーナーの玉村豊男さんが、ワインの造り手たちを育てるため、ワイン専門学校「千曲川ワインアカデミー」を開校。同時に委託醸造を受けるアルカンヴィーニユも設立。講師陣には現役の栽培家や醸造家なども揃い、1年間にわたるワイン造りを学ぶ。1期生24人中6人が自ら育てたぶどうでアルカンヴィーニユにて醸造を始めている。

中村大祐

カラリア
長野県
2016年独立立科町。当面はシャルドネ一本に集中する。

児玉俊一

児玉ワインぶどう畑@NAGANO東御
長野県
2014年独立東御市。今年はメルロを仕込む。シャルドネとソーヴィニオン・ブランに力を入れたい。

長谷光浩

ドメヌ長谷
長野県
2015年独立高山村。ピノ・ノワールとシャルドネを主体に複数の品種の混醸。これに加えて、アルザス系、マスカット・ペーリーAにも注力。

富岡隼人

Gio Hillsワイナリー
長野県
2016年独立小諸市。名旅館、中畑がワインを造る。シャルドネとメルロを販売中。ジオは英語で大地、ベトナム語で風を意味する。大地で育ったぶどうがワインとなり、風となって飲み手に届くように。

成澤篤人

Chateau NECO
長野県
2011年独立坂城町。長野県でワインバーを営むソムリエがワイン造りの道に。カベルネ・ソーヴィニオンを仕込む。ボルドー品種に力を入れる計画。

式 葡萄酒蔵の林檎酒案内

文・安井洋子 撮影・木村心保

いま日本シードルが熱い

近頃、シードルが人気だ。しかもいま熱いのは日本のワイナリーで造られた日本シードル。人気の理由は？ ワイナリーが手がけるワケは？ 昨年、日本シードルマスタート協会を設立した小野司さんに話を伺った。

本に流入。2013年にはキリンビールが「ハードシードル」を飲食店向けに発売。現在は小売りの商品もあり。じわじわと、今をときめく存在として広まったのだ。

「近年、シードルの原料となるりんご栽培が盛んな北海道や長野、ワイナリーが増えています。消費が減りゆく地域のりんごを生かすため、地域活性化のため、その思いが造り手の原動力になったのです。テロワールを表現する醸造家た



一本でりんご5〜6個分

シードルってなんだ?

シードルはりんごを原料にした醸造酒。その歴史は古く、2000年以上前から造られていたという説もある。日本では60年ほど前に青森県の酒造メーカーで産声を上げたが、欧米でははるか昔から日常酒として飲まれてきた。

日本ではシードルの名で通っているわけだが、所変われば呼び方も変わる。「シードル」は、二大産地のアルタール地方、ノルマンディー地方を抱えるフランスでの呼び名。世界一の生産量と消費量を誇るイギリスでは「サイダー」だ(日本人におなじみの、甘い炭酸飲料水のルーツでもある)。アメリカでは「ハードサイダー」の名で親しまれている。

海外では非発泡タイプもあるが、日本ではシュワッと心地いい発泡タイプが主。アルコール度数は3〜8%と低め。爽やかでフルーティー。軽やかな飲み口で、昼間から飲みたくなる気軽なお酒。それがシードルの正体です。



甘いだけじゃない! シードルを飲もう

甘口の辛口まで。シードルの味わいは幅広い。味の決め手は、造り手以外もワイン同様原料の品種によるところが大きい。そこで、日本シードルの黎明期を迎えた今、造り手たちは品種で個性を打ち出そうと挑戦。下で紹介した3本は、そんな造り手が手がけたものだ。左のボトルは、16種ものりんごで複雑味を表現。真ん中は、渋みのある希少種りんごを使うことで独特な風味に。右の一本は、ふじオンリーで純粋な甘さをブッシュ。どれも個性際立つおいしさに。ぜひお試しを。



完全したふじのみで醸造、キレのある爽やかな甘口。
熟成したふじのみで醸造、爽やかな甘口。
希少なりんご品種とふじをブレンド。独特の渋みが美味。

エクリプス ファースト

東京都千代田区鍛冶町 2-7-10
☎03-3525-8653 ①15:00~23:30 (L.O.) ②日曜 カード/可 禁煙
18席 JRほか「神田駅」より2分。
●シードルとウイスキーの店として2015年6月に開店。店内の壁に埋め込まれた棚には、20種類以上の日本シードルが並ぶ。シードルのグラスは702円。ムール貝のシードル蒸し810円やリエット702円などの食事メニューも充実している。



ピオニエシードル 信州まし野ワイン 1620円 ☎0265-36-3013
いづなシードル高阪りんご サンクゼール・ワイナリー 1998円 ☎026-253-8002
シードル2015フルチェ 秋保ワイナリー 2160円 ☎022-226-7475