

Winarart

ワイン&フードマガジン / ウェブも更新中! <https://winart.jp>

「ワイナート」 The Magazine for Wine Lovers

No. 100
Autumn 2020
1800yen +税



再現レシピ付き
家飲み時代の
ワイン&おつまみ拝見

シャンパーニュ
たゆまざる
メゾンの挑戦

完全保存版

日本の造り手 100

Wine
and
Food
Special Issues

100 Japanese
Winemakers
in 2020

創刊号100号2020年10月1日発行(第11年4回発行)・A7・10頁(白紙) | ISSN0915-2482 | 2020年4月25日第三刷部印部局可

山梨県・甲府盆地東部、
長野県・桔梗ヶ原ワインバレー、
千曲川ワインバレー

安蔵光弘

Mitsuhiro Anzo

シャトー・メルシャン
ゼネラル・マネージャー兼
チーフ・ワインメーカー



17

Q&A

- 1: 東京大学大学院応用生命工学専攻修士課程修了、ボルドー大学でも学ぶ。1995年メルシャン入社。
- 2: 栽培・醸造26年

社内で開発した技術や、自身がボルドーで経験したワイン造りに関する知見を惜しげもなく公開し、自社だけでなく日本ワイン全体の発展に貢献する安蔵。その土地にあった品種を選び、果実の特徴を前面に出し、なるべくアロマを残した状態でワインを仕上げるのが理想だと考える。土地に合う品種は気温や降水量、標高によって変わるので、まだまだ多くの品種が日本のテロワールに向いている可能性があり、これまで取り組んできた品種はもちろん、たとえばブティ・マンサンやアルバリーニョなども新たな試みとして興味深いという。「これだけ科学が進歩した時代でも、人間が理解できている“自然”は、全体のほんの一部に過ぎない。一部とはいえ、自然への畏敬の念をもちながら、そのほんの一部の理解を深めていくことが大切。ワインを造り上げるまでに人間ができることは多くはないが、その小さな部分に徹底的にこだわっていきたい」。

長野県・千曲川ワインバレー

18

小林弘憲

Hironori Kobayashi

シャトー・メルシャン
梶子ワイナリー ワイナリー長



Q&A

- 1: 山梨大学大学院工学研究科博士後期課程修了、1999年メルシャン入社。ボルドー大学で故富永敬俊博士と共同研究。オーストラリアのワイナリーでも短期研修。
- 2: 栽培・醸造20年

2000年代前半、若手研究員時代に携わった甲州ブドウとワインの香りに関する研究開発で、ボルドー大学醸造学部の故・富永敬俊博士とともに、それまでの甲州ワインでは表現されることが少なかった香りの新しい一面を引き出す取り組みを行なう。それがのちに甲州きいろ香につながった。富永博士の「ワイン造りはサイエンスとポエムの融合」という言葉を、いまも大切にしている。「ワイン造りでは、その下支えとなる科学的なエビデンス、知見は非常に重要です。一方で、ワインは嗜好品の一部でもあります。サイエンスの視点でブドウとワインを見つめ、その土地のよさを引き出した上で、感動（ポエム）を共有できるワイン造りを目指しています。料理とともに楽しみ、料理をよりおいしくするだけでなく、会話が弾み、幸せな気分になるようなコミュニケーションツールのひとつ、そんなワインを造ることができたら楽しいと思っています」。

[Winery] 15

18

●代表的な一本



サブール白 2018
Sable Blanc 2018

サブール＝フランス語で「砂」という言葉を冠したワイナリーのフラッグシップワイン。金木犀、白い花、柑橘の香りに樽の香りが厚みを与える。口当たりは軽やかかつ柔らかな。複雑な味わいを酸味が支えている。新潟県角田浜にある砂質土壌の自社農園で育てたアルバリーニョ、リースリング、セミヨン、ヴィオニエの4つの白用品種を発酵後ブレンド。単一品種を際立たせるのではなく、ブレンドすることでこの地のテロワールのひとつ「砂」を表現。生産本数：2600本。(5,500円)

●代表的な一本



ヴィニユロンズリザーブ
シャルドネ 2019
Vignerons Reserve Chardonnay 2019

同ワイナリーのフラッグシップ。メロンや白桃のような香りに、酸に下支えされた果実味が身上で、毎年安定しておいしい。冷涼な長野県東御市の風土が思い浮かぶ逸品。原料は同市にある標高850mの高地に位置する自社畑産のシャルドネ100%。師匠の浅井省吾先生の造りを踏襲して20年間、造り方をほぼ変えていないため、その年の気象条件、小西自身の状況を映し出していると感じている。新樽比率が25%で、樽発酵後、7カ月間、樽熟成させている。生産本数：5149本。(5,280円)

新潟県

掛川史人

Fumito Kakegawa

カーブドッチワイナリー
取締役、醸造責任者



13

Q&A

- 1: とくになし。
- 2: 16年

掛川史人はわずか13歳でワイン造りの道に進むことを決めた。幼少時から農業に関心があったが、親がワイナリーを始めたことがきっかけになった。その後フランス滞在時にワイン造りと農業の結びつきを実感できたことも彼の背中を押した。

掛川のワインの魅力は、固定概念に捉われない自由な発想の造りにある。日本では無名に近かったアルバリーニョのワイン造りに着手、2010年には初リリースに漕ぎ着けた。いまやこの品種は造り手たちの間でもっとも注目される品種になった。当の掛川も、自ら仕込んだ「アルバリーニョ2014」の金木犀の

ような華やかな香り、軽やかな質感と相反するような緻密な味わいに感動。「このワインはワイン造りには向かない」と思い悩んでいた砂質土壌や新潟の魅力に気づかせてくれた。

一方彼は生食用ブドウ、キャンベルアリーというアメリカ系品種を使って、かなりお手軽な価格帯のワイン造りにも力を入れる。フルーティーで軽快な味わいで楽しげな「Funpy」(fun+happyという意味の造語)というネーミングのワインはすでに人気が高い。SNSでの情報発信も活発だ。

「日本ワインはもっと楽しくできるはず」。掛川が思い描く日本ワインの未来像は明るい。

長野県・千曲川ワインバレー

14

小西超

Toru Konishi

ヴィラデストワイナリー/
アルカンヴィーニュ
代表取締役社長、栽培醸造責任者/
取締役、醸造責任者



Q&A

- 1: 大手酒造会社にて酒造りの基礎を、浅井省吾から直接ワイン造りを学ぶ。
- 2: 22年

小西超のワインへの思いは青い炎のようだ。彼の心の中には静かだが消えることのない「志を高くもち、世界に通用するワインを目指す」という思いが燃え続けている。

また日本中の多くの造り手たちが師と仰ぐ、晩年の浅井省吾と寝食をともにして、ワイン造りとその理念について薫陶を受けた、浅井の最後の弟子。加えて現オーナーの玉村豊男と意思を同じくし、ヴィラデストワイナリーを設立した。現在は委託醸造機能もつアルカンヴィーニュで将来の造り手たちの養成にも関わる。

目指しているのは、土地、品種、造り手の

個性が映し出された透明感を持ち合わせ、凝縮された果実味のあるワイン。昨今の気候変動にも対応できる耐病性がある品種にも関心を寄せる（ワインにして魅力が感じられる品種であることが前提だが）。新しい技術や知識の吸収にも貪欲だが、毎年、異なる気象条件のもと、的確なタイミングでの確な作業を行なう、地道な取り組みも大切にしている。

テッパンのヴィニユロンズリザーブシャルドネとメルロに加えて、最近ではソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、千曲川左岸の八重原メルローなど、新たなワインも続々とリリースしている。

[Winery] 13

14

▶ BACK NUMBER

連載第11回と第12回は小誌ウェブサイトにて掲載中。右記のQRコードよりサイトへGO!

VOL.11



VOL.12



(Vol. 12)

新たな挑戦のはじまり
掛川史人、リンゴ農家を訪ねる



シードルプロジェクト2年目がいよいよ始動。2年目は最終的な味わいの満足度以上にもっと本質的に意味のある、流通に携わる人々の意識や生活に変化をもたらすような活動を、とふたりは考えていた。本質的なことと言えばやはり「原料」、そして農家との「コミュニケーション」。6月初旬、掛川は新潟からひとり車で長野の小林果樹園へ向かった。



この時期はひと株に5つずつなる幼果のうち中心のひとつを残して4つを落とす1番摘果のタイミング。さらにその後、2番摘果、3番摘果と選別され最終的に約9割の実が落とされる。残された1割の甘くてジューシーな生食用より、水分が少なく実は小さい方がシードル用に向くと考える掛川は、廃棄される9割の摘果で醸造を試みたいと伝える。



小林は、これまで捨てていた摘果果がシードル用として販売できるのであれば、農家としても生食用だけではなく、加工用も含めた栽培も取り入れていくなど、地域も巻き込んでその可能性を一度考えてみるかと返答。前向きな理解が嬉しかった掛川。この喜びを分かち合うべく東京の本橋ともオンラインでつなぐ。来月はふたり揃っての再訪を約束した。

(Vol. 11)

待望のファーストヴィンテージリリース!
オンラインお披露目会



2020年6月5日、ついに初ヴィンテージの発売の日を迎えた。名前は「FROM SCRATCH (フロム・スクラッチ) 2019」。「ゼロから」を意味する本連載のタイトルでもある。新型コロナウイルス感染防止策による緊急事態宣言を受け、ZOOMオンラインお披露目会を企画したふたり。画面越しではあるが参加者に1年3カ月に及ぶシードル作りへの思いと感謝を伝えた。



参加者からは口々に「おいしい!」、「飲みやすい!」との声。多く聞かれたのは、泡なしということもあって「白ワインみたい」という感想。本橋はソムリエ目線で、温度は高めに大きめのグラスで、そして掛川が、少し濁りを残して瓶詰めしたのでちょっと振って飲んでみて! と、泡なしのスティールタイプで造ったシードルならではの楽しみ方を提案。



会の中盤では、これまでの本連載10回をウェブと誌面で紹介した画像とともに、当時の心境を語り合う。予想外のハプニングもいまとなっては笑い話として参加者を楽しませた。そして掛川が会をこう締めくくった。「いまのシードル造りの現状は、日本ワインの初期の頃のように。これからもっとおもしろくなります。2年目からも応援よろしくをお願いします!」。



(Vol. 13)

CHALLENGE

making

CIDORE

FROM SCRATCH



▲ FUMITO KAKEGAWA

ゼロから挑むシードル作り

— 摘果で探るサステイナブル —

「一緒にシードル、造っちゃおうか?」。これはふたりの男たちの何気ない一言から始動したプロジェクトを追うドキュメンタリー連載。

いよいよ2年目がスタート。これまで廃棄されていた

「摘果」の可能性を探る新たなチャレンジが始まる。

Photo : Katsuaki Shimegi Text : Mami Yamada

WINEMAKER & SOMMELIER

CAVE D'OCCHI

掛川史人

「新潟ワインコースト」を牽引するカーブドッチワイナリーの醸造長を20代から務める。醸造歴約20年の豊富な経験を活かし、クラシカルからナチュラルスタイルまで多種多様なワインを造る。

JULIA

本橋健一郎

公私ともにパートナーのシェフ nao とレストラン「JULIA」を経営。20年以上のソムリエ経験によるワイン選びとそれに忠実に添う nao の料理は瞬時に話題に。本誌90号の表紙も飾る。



▲ KENICHIRO MOTOHASHI



CAN WE MAKE A DELICIOUS CIDER? /

**摘果によるシードル造り
立ちはだかる大きな壁**

2年目のテーマは「摘果で探るサステイナブル」。ワイナリー醸造長である掛川史人にとって原料と農家に対する思いはブドウもリンゴも同じであり、レストランオーナーである本橋健一郎もフードロスという問題に対しては人一倍敏感である。そんなふたりが1年目を終えて感じたこと、それは単なる味わいの質だけを追求したシードル造りから、2年目はさらに社会的にも意味のある活動への挑戦だった。

摘果という、本来廃棄されてしまわずの大量の幼果が仮に良質なシードル造りに向く原料であるとするれば、農家の新たな収入源となり、安定的な原料の確保、さらに食品加工に利用される可能性も生まれる。ゼロだった市場に産業が生まれ、新たな雇用や経済活動が回り始める可能性もあるとすれば、広い意味で「サステイナブル」と言えるかもしれない。しかし本プロジェクトは1年目同様、成功は約束されていないドキュメンタリー。ふたりの挑戦が本当に意味のある活動になるか否かは誰にもわからない。その緊張感と臨場感を2年



摘果とは、生食用として良質な実を得るために第1摘果でまず5つの実のうち4つが落とされ、さらにその後も傷んでいるものや形の悪いものを落としていく作業。最終的にはじつに約9割の実が落とされるという。



**摘果によるシードル造り
立ちはだかる大きな壁**

「うまいね!」「もう甘さも感じるし、いま収穫のタイミングだと思う!」そう話すふたり。しかしここで小林の口から発せられた言葉がふたりにとって早くも訪れた大きな壁となる。「じつは、今年は雨も多く稀にみる天候不良だったため、これまでとは違う農薬を2週間前に噴霧しました。農薬というのは種類ごとに使用の収穫前日数が定められていて、今回使用したものは45日タイプでした。つまりあと1ヵ月ほど、廃棄はできても、収穫はできないのです……」。



7月初旬、ふたりは昨年より少し早い時期に小林果樹園を訪れた。昨年の訪問時はすでに第1摘果で落とされた幼果が足の踏み場もないほど地面を覆い尽くしていたが、今年はまだひと株に5つの実すべてがなっただけ。第1摘果ではこの5つのうち基本的には中心のひとつだけを残してあと4つは落とされる。この時期に訪れたのはその摘果で落とされる前の幼果を収穫し今年のシードル原料に考え、ふたりが実際に試食をして酸度と糖度のバランス、収穫時期などを確認するためだった。

毎年同じタイプの農薬を使用すると耐性菌が増殖して効き目が低下す

**救世主あらわる
地域農家との連携**

農薬の課題をクリアしないと摘果は収穫できない。スタート直後から2年目のテーマの根幹を揺るがす事態に直面し、落胆の表情でこの日は帰路につくこととなった。しかし後日、小林果樹園から掛川の元へ朗報が届く。「近隣の農家から摘果果を譲り受けることができましたよ! 農薬の種類、収穫規定もクリアしているものです」。結局、周辺農家から調達された「ふじ」の摘果果は700キログラムにもなった。さらに掛川と縁のある青森の農家からも500キログラムの摘果果を調達することに成功、8月にはほぼ今年の仕込み用の原料が揃った。

収穫の早い摘果果を原料にすることは、ワイン醸造の繁忙期より前にシードルの仕込みができる利点もあり、掛川にとっても都合が良かった。それも無理なく作り続けるという意味ではサステイナブルと言える。サステイナブルに紐づくワードはさまざま。循環、継続、そして連携、協力、さらには負担軽減という言葉も含まれるかもしれない。さまざまな視点からのサステイナブルを目指して、2年目の挑戦がはじまった。

今年新たなタイプの農薬を使用したことは、たとえふたりの顔が頭をよぎろうとも農家にとって選択の余地はなかった。あと1ヵ月先ということは、酸度と糖度のバランスはいまとは違ったものになる。つまりこの畑の摘果果を今年の原料にする

ことはもはや不可能ということだ。本来廃棄される摘果を原料として収穫するには、使用する農薬の種類、その使用時期と収穫時期の調整が必要であるという課題。摘果プロジェクトとしては1年目のふたりには、予想し得ない壁だった。



栽培の過程で約6、7割を占める摘果作業。「無摘果」はフードロスのみならずその負担軽減となる可能性も。

硬く青々とした小ぶりの実、醸造用と考えればこの密度が重要、と掛川。



「無摘果」という可能性も探りたい!



夏の到来を告げるセミの抜け殻が葉の裏に!



掛川が摘果のほかにもうひとつ原料として挑戦したいのが「無摘果」で栽培されたリンゴ。そもそも摘果すらないリンゴは海外シードルの原料に近いのではないかな?

