

日本を旅する
プレミアムに
会いに行こう

山梨県甲州市 中央葡萄酒株式会社

キュヴェ三澤 明野甲州

日本のワインが、世界で注目されています。日本のワインづくりの常識を打ち破り、試練のうちに生まれたワインを求めて、山梨県甲州市を訪ねました。



明治時代初頭から続く ワインづくり

日本のワインの歴史は、1870年代に山梨県(現、甲州市勝沼町)から始まったと言われています。1877年、勝沼町に大日本葡萄酒会社が創設され、2人の青年がフランスへ派遣されました。帰国後、日本に在来する甲州種(甲州ぶどう)を使ったワインづくりが広がり、現代に続いています。勝沼町には、中央葡萄酒株式会社を含む、約30のワイナリーが個性豊かなワインづくりを競い合っています。

食用に栽培された甲州種

日本を代表する甲州種は、ぶどう狩りの風景でおなじみの棚式で栽培されています。水はけの良さや手入れのしやすさ、なによりも収穫量が優先されてきました。1本の木から毎年500房以上も収穫でき、大きな粒がぎゅっしりと詰まった甲州種は食用に栽培され、ワイン

にするには、醸造の過程で糖度を高めるために補糖という工程を踏みます。ワインをつくる際に二流品種と言われた甲州種は、いつしか技巧のみが先行し、ともすればワインづくりの大切な精神を見出すことが難しくなっていました。

垣根式栽培への挑戦

2007年、フランスで「醸造はぶどうづくりから始まる」と教えられた中央葡萄酒の三澤彩奈さんが、甲州種を使った本格的なワインづくりに挑みました。棚式栽培では、葉が重なり合い光合成の効率が下がります。風の吹き抜けも悪く、病気になるやすいことなどが原因で、糖度が上がりません。個性的で力強く、長い余韻を楽しめる理想のワインには高い糖度が必要です。フランスで学んだ経験を活かし、伝統の棚式栽培を捨て垣根式栽培にチャレンジしました。

栽培から醸造まで、 手塩にかける

日本一日照時間が長いとされ、ぶどう栽培に適した土壌と気候を求め、2002年、芽ヶ岳山麓に「三澤農場」を開設しました。3年後に甲州種を植樹し、期待に胸を膨らませて2年後の収

【テイスティングセミナーのお問い合わせ】
中央葡萄酒株式会社 <http://www.grace-wine.com/>
電話 0553-44-1230
詳しくは、ホームページまたはお電話でご確認ください。
※品質管理のため、三澤農場の見学はできません。



P16 (上) 八ヶ岳山麓に広がる三澤農場
(右) テイスティングセミナーが行われる中央葡萄酒(株)のショップ。
(左) ショップではワインのテイスティングもできる。(有料)
P17 (右) 収穫を待つ垣根式栽培で育てられた甲州種。
(中) ぶどうを傷つけないように、一房ずつ手摘みされている。
(左) 「デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード2017」で金賞を受賞した「キュヴェ三澤 明野甲州2016」。

世界的ワインコンクールで 金賞を受賞

世界約90カ国で販売されているワイン雑誌『デキャンタ』が主催する、ワインコンクール「デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード2014」で、「キュヴェ三澤 明野甲州2013」が金賞を受賞しました。世界1万5千銘柄を超えるワインの中からわずか1%ほどに贈られる栄誉は、甲州ワインを世界的ブランドに押し上げました。その後も、毎年「デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード」では金賞を受賞し、2017年も、「キュヴェ三澤 明野甲州2016」が金賞を受賞しました。

標高700メートル、八ヶ岳山麓に開かれた「三澤農場」では、秋の収穫に向けてぶどうの実が育ち始めています。

