

勝沼醸造のワイン造り

有賀 雄二
(勝沼醸造株式会社)
代表取締役



日本のワイン市場

弊社は、1937年の創業以来「たとえ一樽でも最高のものを」を理念に、当地のぶどう栽培者と共に、世界に通ずるワイン造りをめざしております。

近年、日本のワイン市場はアルコール類全体の4.4%までに拡大しましたが、世界中から低価格ワインが流入し、日本ワインのシェアは68%から30%まで低下しています。

ワインは元来国際商品ですから、今後は日本ワインも国際競争力のあるものを造ることが必要であることを示しています。

国際商品としてのワイン造り

原料となるぶどうは長い間契約栽培が当たり前でしたが、より品質の高いワイン造りを進めるため、1990年よりワイン用専用種のカベルネ・ソーヴィニオンとシャルドネの自社栽培に着手しました。栽培方法も日本の伝統的な柵式ではなく、ヨーロッパなどで一般的な垣根式栽培を取り入れ日本の風土での栽培可能性だけを求めて懸命な挑戦を続けております。しかし、生育期における雨量の多さと温暖化の影響が中々世界に通ずるワインをもたらしどころまでに至っていない状況にあります。

そこで、私たちは既に1300年以上前から当地で栽培されてきた唯一のヨーロッパ系品種であり、日本固有種である「甲州」にその可能性を求めようになっていきました。

世界に通ずる甲州ワイン

この甲州から世界に通ずるワインを造るというのは、当地の多くのワイン醸造家の共通した長年の夢でもありました。

しかし、甲州は世界の著名なワイン用品種に比べると糖分が低いため、補糖に頼るワイン造りが一般的でしたから、醸造家の間でも甲州から世界に通ずるワインができると考える者はいませんでした。

しかし、私たちは如何なる手段を講じても甲州が世界で通用するかを検証したいという思いから、これまでとは違う醸造法を取り入れました。

甲州種を搾った果汁をあえて凍らせ、凍った水分だけを捨てることにより果汁を凝縮して醸造する（冷凍果汁仕込み）製法です。1993年から造り始めたこのワインを、2003年と2004年にフランス醸造技術者協会が主催する国際ワインコンテストに初めて出品したところ、世界35カ国から2,300種類ものワインの中で銀賞を獲得することができたのです。



甲州のテロワールの発見

更に私たちの産地山梨県には、県内各地に甲州の栽培地があるにも関わらず、収穫地によってワインの出来栄に違いがあるという認識がありませんでした。

私たちは、2001年にある特定の圃場から収穫される甲州が、これまでの甲州ワインの概念を全く変えるような豊かな柑橘系の芳香をもつ、全く違う個性を発揮するワインを造り上げることを発見したのです。

この圃場は、山梨県笛吹市御坂町金川原字伊勢原に位置し、表土20cmでその下は1メートル以上に渡って石ころが堆積した層があるため水捌けが非常に良く、根は石の隙間を縫って下方に伸びるため樹勢が抑えられ、一般的な土壌とは全く違う性質がワインの出来栄に大きな影響を及ぼすものと考えられます。

このワインの発見は、甲州ワインの新たな可能性を示すばかりでなく、私たちにワインのもつ魅力を再認識させるものとなりました。

つまり、ワインのもつ魅力とは、自然が「ぶどう」という形で我々人間社会に大きな恩恵を残して、その恩恵をワインに反映できるかどうかということだと思います。またその自然の恩恵に、造り手や飲み手が驚きや感動を覚えることができるかがワインであり、価値であると思うのです。この発見が私たちの甲州ワイン造りに栽培地毎の醸造を試みるという新たなステージへの挑戦をもたらしました。

変な甲州と云われるワイン造りが目標

これらが、私たちの世界に通ずる甲州ワイン造りに大きな自信となり、フランスを始めイギリスやスロベニアなど海外の著名なワインコンテストにおいて度重なる入賞を果たすようになったのですが、多くのお客様やソムリエ、ワインジャーナリスト、加えて同業他社から「御社の甲州は変だ」、「甲州らしくない」という声をいただくようになったのです。

しかし、私たちは、「変な甲州」でなければ、世界には通じない。「変な甲州」こそ、私たちがめざしている甲州ワイン造りであることに気付いたのです。

甲州ワインのブランド「アルガブランカ」

2003年には神戸在住の芸術家綿貫宏介先生との出会いにより、翌年には私たちの甲州ワインの新しいブランド「アルガブランカ」を発表し、販売も全国の酒販店140社を特約店として限定流通販売をスタートさせたのです。

2007年には、その「アルガブランカ」がJAL国際線のファーストクラスとビジネスクラスに初めて搭載されました。これまで、日本の飛行機は海外のワインが中心で、日本ワインもワイン専用種のシャルドネやメルロのワインは採用されたことはありますが、甲州ワインでは初めての採用となり大きな反響をいただきました。この採用により、甲州ワインに対する市場や日本ワインに対する偏見が明らかに変わっていったことを実感しました。

また、2006年にはフランスのボルドー地区グラブにあるシャトー・パップ・クレマンのオーナーが突然私共のワイナリーにお越しくださいました。なんと、フランスの有名シャトーが私たちと一緒にワインビジネスをしようというのです。しかも、日本の甲州ワインを世界にプロデュースするお手伝いをしたいとおっしゃるのです。私たちにっては願ってもないチャンスです。早速、輸出のための準備を進めると、EU諸国に100リットル以上のワインを輸出するためには、EUのワイン基準を満たす必要があることを知りました。そこで、2007年からEU基準を満たしたワイン造りを実践し、シャトーのオーナーであるマグレ氏と私のアルガを取り、マグレ・アルガ甲州というヨーロッパ向け甲州ワインの新しいブランドを発表しました。2008年2月には、それまで日本にはEUのワイン基準認証機関がありませんでしたが、広島県の酒類総合研究所がこの認証機関として承認されたことを受け、このワインを出品し認証され2008年4月に日本ワインとして始めて甲州ワインをフランス・イギリス・スイス・ベルギーなどのEU諸国に輸出しました。



先人たちの残した遺産

さてこうして現在、私たちが当地でこうしたワイン造りができるのも、先人達が続けた1300年のぶどう栽培と140年にわたるワイン造りの歴史、そして一面に広がるぶどう畑を遺産として残してきたことに他なりません。

生食用ぶどう栽培を中心に行ってきた当地には、ぶどう栽培とワイン造りに少なからず隔たりを生むといった問題がありましたが、今後はこれまで生食用ぶどう栽培で培ってきた経験と技術の蓄積をワイン用甲州栽培に活かし、ワイナリーと栽培者が一体となって、お互いが共にワインの出来栄を喜び合うような関係構築が不可欠であり、それが先人達の残してきた遺産を活かし次世代に繋ぐことであると思います。

そのとき、私たちの産地は世界に知られる日本ワインの産地として新たな光を放つようになると信じて今後も頑張っていきたいと考えております。