

GRACE WINES



● グレイスワイン通信 ● vol. 51

2012年
6月14日

1923年創業
中央葡萄酒株式会社

グレイスワイナリー
山梨県甲州市勝沼町等々力173
TEL (0553) 44-1230
FAX (0553) 44-0924
三澤農場・ミサワイナリー
山梨県北杜市明野町上手11984-1
TEL (0551) 25-4485
FAX (0551) 25-4486
[URL]http://www.grace-wine.com
[E-mail] info@grace-wine.com

東大寺大仏さまに甲州を奉納

ワインにも茶道にも造詣の深い麴谷宏氏から盧舎那仏（るしゃなぶつ）に甲州ワインを奉納するお話がありました。平城遷都 1300 年祭の一環として 2010 年にブルゴーニュワインを奉納したのが最初で、2011 年のカルフォルニアワインと続き、最終年を締め括ったのが日本の甲州ワインでした。

東大寺の北河原管長は甲州ワインの奉納を快諾され、実現に向けての話が一気に進みました。勝沼ワイナリーズクラブの有志と関西を地盤とするワイナリーを含めた五社のワインが奉納されました。

平成 24 年 3 月 25 日、早朝の清澄な空気の中を五社の代表者が、大仏殿の階段をかみしめるように登壇し、紺瑠璃杯におごそかに甲州ワインが注がれ、奉納式が始まりました。OIV（葡萄ワイン国際機構）の品種登録や海外輸出など国内外で甲州ワインへの評価の高まりを迎えた今日、あらためて聖武天皇に通じる甲州ブドウのルーツと長い歴史の道程を想わせる式典でした。（Y.S.）



東大寺大仏殿に甲州ワインを奉納
（左から、丸藤葡萄酒・大村社長、
白百合醸造・内田社長、メルシャン・山口様、
北河原管長、弊社社主三澤、
サントリー・高田所長、麴谷宏様）

世界のワイン業界が注目するアジア市場でグレイスワインが高評価

アジアのワイン拠点として急激に発展している香港は、人口ひとりあたりの年間消費量が4リットル（日本の約 2 倍）を超え、2008 年からワインの関税が撤廃されるなど、世界のワインがアジアへ流通する際の“ハブ”として、年々取扱量が増加しています。2 年に一度開催される大規模な展示会 Vinexpo Asia-Pacific や由緒あるロンドンのコンクール International Wine & Spirit Competition が初めて国外で開催されたのも香港であり、まさに世界のワイン業界が最も注目するマーケットとなっています。

この度、香港で最も信頼されている新聞、『サウスチャイナ・モーニング・ポスト（South China Morning Post、南華早報）』のワイン特集に弊社ワインメーカー三澤彩奈が紹介されました。グレイスワインの歴史、醸造家としての生い立ち、“甲州種”が世界に誇れる日本ワインとして進化していくためのキーワードがインタビュー形式で綴られています。記事掲載後、早速ワインの問い合わせがあるなど、香港のワインビジネスの関心の高さを実感しました。

香港と同じく急激に経済が成長している都市としてシンガポールがあります。面積は東京都とほぼ同じで、公用語が英語、中国語ということや、歴史的にヨーロッパやオーストラリアなどとも深い繋がりがあり、欧米諸国のアジア太平洋地域の拠点が多数置かれています。弊社は昨年 12 月から輸出がスタートしました。本格的な輸出としてイギリス、オーストラリアに次ぎ 3ヶ国目となります。本年 4 月末に

は私が現地に参り、グレイスワインのプロモーションを行いました。甲州ワインを初めて口にするシンガポール人はその繊細なスタイルに驚き、その味わいを特に評価したソムリエは翌週には甲州ワインをオンリストすると約束していただきました。日本に友好的な国民性もあり、シンガポールでの今後の展開に手応えを感じることが出来ました。

私たちは世界が注目しているアジア市場に日本ワインの最新情報を伝えると同時に、同じアジア圏内で取り扱われる「アジア代表のワイン」だということも忘れず、これからも高品質のワイン造りに向けて励んで参ります。（営業企画課長 金子克憲）



（上）South China Morning Post (Summer 2012)、

（下）グレイスワインを扱っているワインバーを併設するワインショップ（シンガポール）

ロンドン輸出ワイン「グレイス茅ヶ岳」が二年連続銀賞を受賞

世界で最も権威のあるコンクールと言われている Decanter World Wine Awards (DWWA)2012 で弊社の「グレイス茅ヶ岳 白 2011」が白ワイン部門でシルバーメダルを受賞しました。昨年の同コンクールでも、2010ヴィンテージの同銘柄がシルバーメダルを受賞しており、国際的なコンクールで二年連続の高い評価を得ることが出来ました。

DWWA は、今年で9回目の開催となり、今年度は47カ国から史上最多の14,119銘柄のエントリーがありました。審査員は、54人のマスターオブワインと11人のマスターソムリエを含む、200人以上のソムリエ、ジャーナリスト達で、その品種や産地に特化したエキスパートが審査を行うことで知られています。弊社からは他に、「グレイスシャルドネ 2010」「グレイス甲州菱山畑 2011」をエントリーし、それぞれシルバーメダルとブロンズメダルを受賞しています。

2012年4月19日には、「グレイス茅ヶ岳 白 2011」「グレイス甲州菱山畑 2011」が再びロンドンへ輸出されました。今回は、約2,200本で、3度目の輸出となります。2月にロンドンでのプロモーションが行われ、3度目となった今年は、これまで和食との相性を強調していたところから抜け出し、フレンチとのマリアージュに挑戦、「塩でソテーしたフォアグラ」と甲州ワインのマリアージュをワインジャーナリストらが堪能、高い評価を得ました。

また、ロンドンのみならず、シンガポール、マカオなど、アジア各国から引き合いがあり、甲州をはじめ日本産のワインに対する注目が集まっています。世界の大舞台に乗り出した甲州が今後どのような展開を見せるのか、私達もとても楽しみにしています。(Y.S.)

2011ヴィンテージ甲州シリーズ ～ステルヴァン（スクリュューキャップ）を導入～

2011ヴィンテージより、新たに「グレイス甲州（発売時期 今年秋ごろ）」「グレイス甲州鳥居平畑」にもステルヴァン（スクリュューキャップ）を導入します。「グレイス甲州菱山畑」「グレイス茅ヶ岳 白」はロンドンの輸出をきっかけに2010ヴィンテージから既に導入しており、その是非には賛否両論ありますが、繊細でフレッシュな甲州の持つ魅力、グレイスならではのクリーンな造りを、ワインを手にとって下さる皆様にあますことなく伝えるために一番適していると考えています。ワインメーカーの信念を感じて頂ければ幸いです。(Y.S.)

※「グレイス甲州」「グレイス甲州鳥居平畑」「グレイス甲州菱山畑」「グレイス茅ヶ岳 白」は、単品でのご案内をしておりません。期間限定で、セットでの販売をしております。詳しくは、ギフト案内書もしくは弊社ホームページをご覧ください。(URL:<http://www.grace-wine.com>)

グレイスワイン オープンカレッジ開講しました。

本年より、ワインの知識をより深めたい方、グレイスワイン・日本のワインに興味がある方を対象に、『グレイスワイン オープンカレッジ』を開催致します。内容は、アウトドアでのぶどう畑で栽培体験作業をメインに、ワインセラー内でのワイン造り醸造作業体験、本格的なワインのテイस्टィング講座の3本柱。ワイナリースタッフが直接お伝えする、ワインスクールでは味わえないコアな内容となっています。

去る、5月19日・20日とぶどう畑での芽掻き作業体験を含め、第1回目を開催、計25名の熱意あるお客様がご参加。本年は第2回目を収穫時期の10月7日（日）・8日（月・祝日）で開催予定、第3回目を剪定作業時期の来年2月に開催予定と、年3回開催致します。

受講料はランチとグラスワインが1杯付いて各回4,000円、ご希望のお客様は入学金5,000円、来年度も継続される方は年会費500円を頂戴致します。尚、受講生のお客様には限定メールマガジンの『グレイスレター』を月1回配信いたします。お申込・お問い合わせは弊社ホームページをご覧ください。(N.I.)

【三澤農場便り】6年目を迎え、さらに発展するグレイス栽培クラブ

2007年5月、勝沼の鳥居平農園を拠点に60人でスタートした「グレイス栽培クラブ」の活動が6年目を迎えました。メルロやカベルネ・ソーヴィニヨンなど専用品種を垣根式の畑で一年を通して会員だけの力で栽培し、ワインになるまで見守るといった会の趣旨は多くのワイン愛好家、グレイスファンの支持を受け、第3期には会員数が130人を超えるまでになりました。そこで、2010年の第4期からは「鳥居平栽培クラブ」として継続会員だけで活動を続ける一方、新たにメンバー

を募集して、三澤農場において広大な畑の一角を担う「明野栽培クラブ」を発足させたのです。

そして今年、第6期鳥居平栽培クラブは83人、第3期明野栽培クラブは70人、合計153人の会員が、5～10月は月2～3回、11～4月は月1回の作業日に畑に通われています。また農作業だけでなく、年に一度、自分たちが栽培したブドウでできたワインのテイasting会を行うほか、ワインをより深く学ぶための講座や懇親会＝ワインパーティを折に触れて開催。さらに日常的にも mixi のコミュニティを利用して、作業の復習・予習やワイン会などの情報交換、会員間の相互交流がはかられています。

昨今、高齢化と後継者難によって農業衰退の危機が叫ばれる一方、都会から移住・移動して新たに農業を担う動きが注目されています。栽培クラブの活動はこうした社会的意義を持つとともに、会員の一人一人にとっては、山梨の美しい自然の中での農作業とクラブの多彩な活動、そこで生み出された人と人とのつながりが生活の中で大きな意味を持つ自己実現の場となっているといえるでしょう。

今シーズン、栽培クラブはさらなる躍進を遂げようとしています。一つは、会員が収穫したブドウを原料とする「グレイス鳥居平ルージュ 2010」が甲州市原産地呼称ワインとして初リリースされる予定です。もう一つは、明野栽培クラブが新会員の増加と継続会員のスキルアップによって、三澤農場の運営にも大きな役割を果たすようになってきたことです。ご注目ください。(H.A.)



会員同士のカップルも二組誕生し、三澤農場での挙式も

2012年 南半球でのヴィンテージを終えて

ワインメーカー 三澤彩奈

自分にしか造ることのできないワインを

―― 月末から、南アフリカで1ヵ月半、アルゼンチンで1ヶ月半の醸造期を終えて帰国しました。

研修を積んだワイナリーは、Cape Point Vineyards。マスターオブワイン協会の会長であるリンシェリフ氏から「南アフリカの白ワインの生産者だったらここ」と、太鼓判を押されたのが、このワイナリーでした。Cape Point Vineyards は、喜望峰のすぐ近く、Cape Point に位置し、大西洋からの爽やかな風がフレッシュな海洋性気候にあります。ソービニオンブランに魅せられたワインメーカーのダンカンは、他の南アフリカワインと全く異なるワインを造ろうと、注意深い葡萄の観察を行い、細かいロットで葡萄を仕込みます。南アフリカワインと言うと、シュナンブランとピノタージュのイメージが強いですが、Cape Point Vineyards のように、どちらも造っていないにも関わらず、注目されるワイナリーもあります。また、教科書で馴染みのある、ステレンボッシュ、パール、コンスタンシア以外にも、魅力的な生産地が多いというのが、行ってみて実感したことです。

個人的に面白かったのが、ダンカンと仕込んだセミヨン・グリで、名前から想像されるように、ピンク色の果皮をしたセミヨンでした。ダンカンによれば、畑で変異したということでしたが、味も香りもセミヨンでありながら、果皮だけがピンク色、思わず甲州を思い出して嬉しかった一日でした。

Hermanuspietersfontein での一週間

Hermanuspietersfontein のワインメーカー・バルトは、2010年にダイナーズクラブの最優秀ワインメーカーに輝いたこともあり、ダンカンと並ぶソービニオンブランの名手と言われています。ワイナリーの場所は、ハーマニユスにありますが、畑は、Walker bayに位置します。ここで一週間の研修を受ける機会に恵まれました。特に印象に残っているのが、ソービニオンブランの貴腐ワイン造りに参加したことです。たまたま、ドイツ人のワインメーカーが研修に来ていたので、彼の指導のもと、貴腐ワイン造りの考え方、葡萄の選別の仕方、果汁の清澄の仕方、どれも非常に細やかで大変勉強になった機会でした。実際には、ボルドーでソーテルヌの造りに馴染みがあったので、それと比べるとかなりきれいに果汁を清澄

(次ページへ続く)



南アフリカの醸造ではアンフォラを使うことも

(前ページから続き)

するのだなという感じを受けました。今まで、多くの国でワイン造りを経験してきましたが、南アフリカほどヨーロッパを意識したワイン造りをしている新世界の産地は少ないと思います。南アフリカワインは、新世界と旧世界の中間というような言い方も聞いたことがありますが、これも、ヨーロッパの移民である白人のワインメーカーたちの文化と理解しています。

ステレンボッシュ研究所

2 007年に1ヶ月と少し、南アフリカのステレンボッシュ大学院で葡萄の生理学を受講していたことがあります。そのときの先生でもあったコブスハンター博士のもと、栽培の指導を受けました。南アフリカの栽培学は、非常に的確です。ポルトガル人、イタリア人の女子学生と寮で同室になり、大変刺激を受けました。海外で働いて良かったと思う瞬間です。彼女たちは、それぞれ、顆粒の大きさがワインの品質に与える影響、サテライトを使った産地の分布という、どちらも南アフリカをテーマにした修士論文を書いているのですが、ハンター博士と研究所が招聘しているもので、飛行機代は研究所が、彼女たちの生活費はハンター博士が負担しています。国際交流と、これからの南アフリカワイン産業の発展のためになればと仰っていたハンター博士の言葉が印象的でした。彼女たちと、「6ヶ国語を話せるようになろう」と誓い合ったことを今でも思い出します。



南アフリカでの
ソービニオンブランの収穫

リアニとの再会

南 アフリカに発つ前、ジャンシスロビンソン MW から、ぜひ訪ねてみたらと紹介を受けたワインメーカーがいました。ステレンボッシュのハスケルで醸造責任者とワイナリーのマネージャーを務めるリアニという女性醸造家でした。リアニと会うのは実は2度目で、3年ほど前、ナバで女性醸造家のシンポジウムがあり、南アフリカ代表で来ていたのが彼女でした。100人近くの女性醸造家が、世界各国から参加していましたが、あの頃、既にリアニは、栽培、醸造、マーケティング全てにおいて、群を抜いていたのをよく覚えています。現在は、3人の息子に残せるように自身で畑も始めたというリアニですが、南アフリカは、家族とのつながりを非常に大事にします。キリスト教の復活祭(4月上旬)の前に、ヴィンテージを終えてしまうことが多いのも、そんな南アフリカならではの、ヴィンテージ中は、なかなか一緒にいられない子供たちの学校が休みになるので、復活祭は家族と一緒に過ごす。それもまた南アフリカの裏ワイン事情の一つでしょうか。

二度目のカテナ

今 季ヴィンテージの最後はアルゼンチンでした。ケープタウンから大西洋を越えると南米に入ります。研修先は去年働いていた Catena Zapata でした。南アフリカでは白ワインと触れ合う時間が多かったので、二度目になるカテナのマルベックも新鮮に感じられました。メンドーサのヴィンテージは長いですが、スパークリングの収穫が、1月か2月から始まり、最後のカベルネの収穫が終わるのは、5月です。

新世界に行っても感銘を受けるのは、ワインメーカーたちの果敢な挑戦です。新世界のワインの面白さは、旧世界の盲点をついていることと感じています。ヨーロッパにないワインのスタイルを確立させ、マルベックという品種に誇りを持って取り組んでいるのがカテナです。マルベックの啓蒙活動や、地域振興にも努めるカテナの姿を見ると、ワイナリーが地域貢献性の姿を持っていることも実感します。アルゼンチンと言ったら、カテナ。マルベックと言ったらカテナ。そんなカテナの姿に憧れています。



カテナのブドウ畑

イベント案内

7月にメーカーズディナーを開催致します。皆様のご参加をお待ちしております。

『グレイスワインを楽しむタベ』

- 会場：フレンチレストラン「ジョンティアッシュ (gentil H)」
港区白金台5-18-17 ゴールドフォレストビル2F
- 日時：2012年7月10日(火) 19:30~22:00
- 会費：9,500円(税・サ込) ●定員：30名様
- お申込み：フレンチレストラン ジョンティアッシュ
TEL 03-5447-8889 (月曜定休)

『ぶどう畑からレストランへ』

- 場所：センチュリーコート丸の内「レストラン・ロゼット」
千代田区丸の内2丁目1-1 明治生命館B1F
- 日時：2012年7月25日(水) 19:00~(開場18:30)
- 会費：15,000円(税・サ込) ●定員：40名様
- お申込み：センチュリーコート丸の内
TEL 03-3213-1711(平日受付時間 11:30~22:00)