

# GRACE WINES



● グレイスワイン通信 ● vol. 52

2012年  
9月10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

## 三澤家三代の挑戦を特筆 『平成24年7月1日 山梨日日新聞』

山梨日日新聞創刊140周年記念紙一面トップと15頁全面に、小社主 三澤茂計と、一雄(先代)、彩奈(長女)の三代に亘る甲州ワイン品質向上への取組みが掲載されました。本年7月1日号です。

県内最大発行部数の紙上で、このように大きな紙面を費やして一企業の歩みが報じられた事はあまり例がありません。日頃応援を戴いている皆様のお蔭でありますので、心からの感謝をこめてお報せいたします。

### 日本ワインの新時代を告げる証言

記事の大見出しは「二流から唯一無二へ」。記事に出てくる「香りの弱い甲州」、「輸入ワインの日本市場席巻」、「甲州ブドウ栽培面積の半減」、「甲州の居場所は無くなった」、などの語句がつい十数年前の甲州ワインの姿について語る言葉でした。時を経て現在は、「ジャンシス・ロビンソン(世界のワイン界のクイーン)」、「ロバート・パーカー(ワインの帝王)」、「リン・シェリフ(マスターオブワイン協会長)」、「ロンドン市場への輸出が始まる」、「繊細さが料理を引き立てる」、などの世界のワイン界と直截に係る言葉が、甲州や日本ワインを表現するようになりました。海外への「輸出」など誰も想像さえ出来なかった「二流」の産地が、甲州を産する国として評価を高めながら世界に認知され始めていく、まさに歴史の新しいページが開かれる過程を鮮やかに描き出しています。別言すれば、小社を超えて、日本ワインの歴史的転換期を語る証言録となっています。

### 世界視野で品質に挑戦

三澤家三代は小社を率い、特に現社主は、「歴史が変わる瞬間に立ち会う」覚悟を自らに課して取組んできました。それはワインの輸入大国となり始めていた日本の地にあつて、ワイン造りのあり方を変えていくことでした。到来する国際化時代を見据えることは、ワイン市場の推移への注目に止まらず、ワイン法の下で醸造されるワインと品質で対峙することであり、つまるところブドウ栽培への本格的な取組みを迫るものでした。社主が指してきた方針は、醸造用ブドウの栽培には不適といわれていた高温多湿の日本の気象下で、品質で信を得る、世界の一流を目指す、という挑戦への道でした。

原料ブドウを選ぶ時、本格的な自家農園を拓くことに踏み切る時、栽培品種を選ぶ時、新しい設備を導入する時、海外市場に乗り出す時、など折々の過程で選択枝はいくつかありました。小社の舵はいつも、困難を覚悟の上で自らに厳しく世界の物差しを当てた、品質を高める路を選んできました。「ごまかしをしない」という信念を社内に徹底し、適う限りの体力を注ぐ方向でした。こうした歩みが小社の個性となり、心ある方々からの信頼に結びつき、世界のワイン市場の扉を開けることにも繋がりました。

もとより扉は開かれたばかり、課題も多く立ちまはだかっています。足元では今年の醸造期も始まりました。これまでの歩みを活かし、新聞での特筆を小社の矜持として、一層の精進を心しています。

(顧問 酒井正弘)

※誌面の内容は、弊社ホームページよりダウンロードできます。



平成24年7月1日付 山梨日日新聞  
(右:1面、左:15面)

## 三澤農場便り

### ～質量ともに画期的なヴィンテージへ、安定した好天を願う～

8月中旬、三澤農場のブドウは、早熟品種が<ベレーゾン>を迎え、晩熟品種もその直前にさしかかっています。種子の中の胚が成熟し、種皮が固くなるのに続いて、果肉が柔らかく、甘くなり、果皮が赤ワイン用の黒ブドウでは赤～紫色に、白ワイン用の緑ブドウでは透明な緑～黄色に色づいていく段階です。ブドウが成長期から成熟期へ移行するターニングポイントであり、このときまでに「芽欠き」「誘引」「摘芯」「除葉」「摘房」などの作業を終え、適切に管理されたブドウの樹は、これ以後、葉で光合成される炭水化物＝糖分をすべて果房に集中させ、ひたすら成熟へのときを重ねていくのです。

今年のブドウの成長はこれまでのところ、とても順調です。ここ二年程続いた萌芽―開花の遅れもなく、病虫害もほとんどありません。2009年に拡張した新圃場（高畝式垣根甲州）も植樹をほぼ完了し、成木になる樹も増えてきました。今後の天候の大きな崩れがなければ、品質・収量とも素晴らしいヴィンテージが期待できます。

天候についていえば、適度な温度で、雨が少なく、日照時間が長いことが望ましいのはいうまでもありません。しかしあたる意味でもっと重要なのは、温度や降水量の急激な変化がないことです。人間が気候の急激な変化で体調を崩すように、ブドウの樹も環境の急変と樹体内の養分のアンバランスから「生理障害」を引き起こすことがあります。果粒をつける果梗が萎縮する「房枯れ症」や果粒の一部が変形する「縮果症」などの症状がそうで、べと病・灰カビ病・晩腐病など病原菌がもたらす病気ではありませんが、場合によってはそれ以上の被害をもたらすこともあります。

毎年、この時期になると「人事を尽くして天命を待つ」心境になるわけですが、その「天」とは、まさに「安定して推移する好天」以外のなにものでもありません。

(H.A.)



富士山に見守られて成熟する  
三澤農場のブドウ

## 勝沼 グレイスワイナリー蔵便り

今年もデラウェアの甘い香りとともに、本社グレイスワイナリーの醸造期がスタートしました。これまで勝沼は天候に恵まれ、デラウェアをはじめ甲州ブドウも今年は当たり年の予感です。特に、最近薄えび色に色づき始めた甲州ブドウは、近年希にみる見事な房を棚の下狭しと垂れ下がっています。新酒用デラウェアの仕込みでは、例年よりも同じ糖度で比較的酸が高めの果汁が得られています。これは今夏の気象と密接に関わっていると言えます。

身体が堪えるほど暑かった日中が嘘のように、夜になるとひんやり涼しくなる日が多かった今年の勝沼の夏。このような昼夜の寒暖の差がブドウの糖と酸のバランスに好ましい影響を与えているのかもしれませんが、きっと、続く甲州ブドウやその他の品種も同じような恩恵を受けているに違いありません。2012年が2009年のようなビッグヴィンテージの一つとなるよう、これからの9月、10月の天候を祈るばかりです。(H.N.)

### 実りの秋。旬の美味。 2012ヴィンテージ セレナヌーヴォー発売致します。

今年も、一足先に2012ヴィンテージの味わいをヌーヴォーでお届け致します。ぜひご賞味下さい。  
セレナ デラウェア ※9月下旬発売 白 やや甘口 750 ml (1,300円) 1,500 ml (2,100円)  
セレナ マスカットベリーA ※11月3日発売 赤 ライトボディ 750 ml (1,500円)  
セレナ 甲州 ※11月3日発売 白 辛口 750 ml (1,500円)  
(詳しくは同封のご注文書をご覧ください。ご予約も受け付けております。)

## 【イベント報告】グレイス甲州 菱山畑を知る―甲州笠かけ体験―

去る7月21日、「グレイス甲州 菱山畑を知る―甲州笠かけ体験―」を開催しました。ブドウの笠かけは、雨が多い日本ならではの作業ですが、この時期に行うことにより、房に雨が当たりにくくなり、病気が発生するリスクを少なくすることで、病害防除剤の使用も減らすことが出来ます。また、菱山地区は勝沼町の中でも最も標高が高く、複雑な土壌から育まれたブドウ

ウのシャープな酸とミネラル感は、年によってはスモーキーと感じる特徴的な味わいのワインを産み出します。グレイスワインはこの菱山地区に早くから着目し、ブドウ生産者と契約栽培を進めてきました。当日は曇りでしたが、前日の長雨の影響でブドウや葉が濡れていました。そのためブドウ生産者と栽培・醸造部門長 三澤彩奈の判断で、笠かけの作業時間を短縮しました。また、工場長 仲野が「笠かけの必要性」についてレクチャーを行いました。参加者も「この状況では笠かけするのは適切ではない」とご理解頂きました。イベント後半は歴代のグレイス甲州菱山畑の垂直試飲を行いました。'11'09'03'02 の4ヴィンテージとも清涼感や透明感のある味わいは共通しており、なかでも '03'02 は 10 年近い熟成により、まとまりのある複雑な味わいが特徴でした。ブドウ生産者、ワインの造り手、飲み手が同じ空間に立ち会うことで、菱山地区をより深く体感できる一日となりました。(K.K.)



笠かけの説明をする仲野（左）と三澤彩奈（右）

## 最優秀日本ワイン賞「キュヴェ三澤 甲州 鳥居平畑 プライベートリザーブ 2011」

2012年7月24～26日で開催された、第15回ジャパンワインチャレンジ（JWC）において、「キュヴェ三澤 甲州 鳥居平畑 プライベートリザーブ 2011」が、甲州では唯一の金賞ならびに、金賞のワインの中でも最も優れた日本ワインに贈られるトロフィー最優秀日本ワイン賞を受賞しました。審査委員長をリン・シェリフ MW（マスターオブワイン協会会長）が務め、社会に責任を持つ権威ある国際的ワイン評論家らや、日本国内からワイン業界の著名人が集まり、厳正なる審査を行いました。

JWC は、アジア最大の国際ワインコンペティションであり、1998年に開催された第1回大会において「グレイス樽貯蔵1997」（現グレイス樽甲州）が最優秀白ワイン賞を受賞し、甲州が世界へ認知される一歩を刻みました。今大会で、甲州のトロフィーは通算4度目、受賞歴は金賞、最優秀日本ワイン賞を含め9度目の快挙を上げました。(Y.S.)

### 「キュヴェ三澤 甲州 鳥居平畑 プライベートリザーブ 2011」

勝沼町鳥居平地区の山路の凝縮度の高いブドウを使用。オーク樽で発酵、貯蔵。しっかりとした酸味がワインの骨格を形成し、果実味とミネラル感のバランスに優れ、優雅さと力強さを持ち合わせています。

750 ml 辛口 オープン価格

※こちらのワインは、通信販売を行っておりません。

※販売店につきましては、弊社までお問い合わせください。全国のワイン専門店並びに飲食店などで取り扱っております。

寄稿

## グレイスワイン メーカーズディナー at レストラン ロゼット

株式会社 WDI JAPAN  
シニアマネージャー  
永里慎一郎

生産地の視察にシェフ 鏡智行とともに山梨を訪れたのは今年の1月でした。グレイスワインの葡萄畑を三澤彩奈さんにご案内いただいた後、ワインを試飲して、その美味しさ、品質の高さに驚かされました。鏡シェフ自身、なるべく国産の食材を使い日本の風土に根差した独自のフレンチを追求していますので、欧州のワインとは異なる個性を持ち、なおかつ肩を並べる品質のワインが日本にあることを知り、感動するとともににおおいに刺激されたようです。イベント当日は、三澤さんのスピーチにグレイスワイン 5 銘柄、鏡シェフのコース料理をお客様にお楽しみいただきました。「美しいワインをつくるために美しい生き方をしたい」と言う三澤さんのスピーチは、ワインに対する愛と情熱に溢れていました。あれほど楽しそうにワインを語る人を他に知りません。甲斐サーモンの繊細な味わいを引き立てながら凛とした芯の強さも感じさせる「グレイス甲州菱山畑」がお客様の顔をきらきらと輝かせる “美しい” 瞬間を目撃し、イベントの成功を確信しました。



イベントの様子  
(右：鏡智行シェフ、左：三澤彩奈)

果たして甲州ワインは熟成の可能性が有るのか？

答えは作り手次第だと思ふ。

多くの蔵元がこの品種からワイン造りをしているが、あまりにもそのスタイルは多様である。

先日ワイン専門誌で行われた 80 本のブラインドテイastingで心惹かれたワインが一本だけあった。他のワインとは全くと言ってよいほど、香りや味わいに独自性をもっており、ワインから語りかけられるような・そんな印象的なワインであった。アルザスなどの良質なピノグリなども考慮したが、何かが違う。そう、もっと我々の身近なアロマや滋味さ、味わいのストーリー性や広がり豊かさなどが傑出しているのである。

更にワインが澄み切ったような清潔さを保っていた。これはグレイスのグリド甲州 2011 年であった。思わずこんな素晴らしいワインが日本にあることに、嬉しさを伝えたくワイナリーに電話をした次第だ。

後日改めて、ミサワイナリーに訪問し、これらの 2011 年を中心にテイasting。

前年よりもワイン全体に輝きが増していることが容易に伺えた。

また以前からの控えめな香りは、

全体にインテンシティーや洗練度合いも増してきており、国際的なレベルに達していると申し上げられるだろう。味もそれぞれの畑では明確なニュアンスが存在し、その土地の個性を上手に引き出していると感じた。まさしく世界の求める甲州のスタイルだと思ふ。

EU の他の品種とも互角に競うべくスタートラインに立てたことを疑わないし、味わいの深みや厚味に加えて凛とした酸は長寿を約束するであろう。

また明野の秀逸なテロワールも忘れてはならない。先日の 7 月に訪問した際は野生の木苺やブルーベリーも豊富だし、更に桃やラベンダー、カモミール、秋にはセップも育つというユニークな土地である。何よりも山々が美しく空気も美味しい！

現在、多くの国産ワインが海外ワインとの価格面での比較対象を余儀なくされていると思うが、これは悲しいことである。何故ならグレイス甲州を初めとして、これほど食事を引き立てるワインはないということである。マグロ、カツオや羊肉、パクチーに生姜や茗荷などと合うワインが他に存在するであろうか？

価値感のあるものがそれ相応の価格を表示するのが妥当なことだと私は思います。

今まではない進化した甲州を見据え、産地と造り手を尊重し、ワインが寄与する文化的な豊かさを理解し、評価すべき文化が育まれることを切に願います。

“飲む度に楽しくなる” そんな歴史的な甲州の誕生である。

## イベント案内

### 『第2回グレイスワインオープンカレッジ』開催のご案内

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、ブドウ畑で栽培体験作業をメインに、ワイン造り醸造作業体験、本格的なワインのテイasting講座の3本柱。去る5月19日・20日に、芽掻き作業体験を含め第1回目を開催致しました。

第2回目を収穫時期の10月7日（日）で開催致しますので、皆様のご参加をお待ちしております。

●会場：ミサワイナリー

●日時：2012年10月7日（日）

●入学金：5,000円 ●年会費：500円（※本年度は免除させて頂きます。） ●受講料：4,000円

●詳しくは弊社ホームページ（[http://www.grace-wine.com/news\\_event/event/index.html](http://www.grace-wine.com/news_event/event/index.html)）をご覧ください。

※第3回は剪定作業時期の来年2月頃開催予定