



三澤農場開園 十周年記念特集号



三澤農場とハケ岳

代表取締役 三澤茂計

三澤農場の先に仰ぐ南アルプス。三千メートル級のやまなみは、西から流れる雲を分け、そして、この明野の地に日本一の日照時間をもたらしてくれる。南アルプスが神々しく映るのは、人智の及ばぬ自然のなす魅力の所以であるからだろう。

父の代から引き継いだ勝沼のブドウ畑は1ヘクタールを越すが、農家に栽培を任せて自園と呼ぶのはおこがましい。1990年から新たに始めた欧州系ブドウ栽培は60アールの規模に達し、ファミリーワイナリーとしてはそこそこの規模と言える2ヘクタール近い農園を持つことになった。

取り分け、この60アールの畑には醸造家の息吹が通っていた。大先達・浅井昭吾さんが口癖にしていた「ワイナリーの自立はブドウ栽培にあり」の原則は、質の高いワインづくりはブドウづくりにある本質を自ら明確にしている。

日本随一のワイン評論家である山本博先生は、3ヘクタール以上の畑を持たねば一人前のワイナリーでないと言われていた。市場への責任がワインの信頼につながる。最低量を確保する条件としてうなずける。浅井さんが例え一樽とも良いワインを造りなさいと励まされていた嘗ての時代から、世界に伍して競い合う、自立したワイン造りに向けての国際化の時代が我々に迫っていた。

ワイナリーに相応しいブドウ畑を探し求め、辿り着いたのが気象条件に恵まれた明野であった。名産「浅尾大根」を生み出すふかふかの火山灰土壌に一抹の不安もあったが、よくよく考えてみれば明野はリンゴも名産であった。ブドウの場合もリンゴ同様に粘土質土壌が好条件の場合もある。第一表土の火山灰層の厚みが土質を変えて、この地にはいろんな土壌が入り混じっている。

こうして決意したのが、荒廃した桑園の跡地を開発した9ヘクタールの山なりの農場。二年間の準備期間を経て2002年4月にブドウ樹を植樹した。酸性土壌の改善は予想以上に年月を要したが、さらなる果実の品質向上を目指して、例えば、降雨対策としての病気の雨媒伝染を防ぐジャパン・スマート方式(レイン・カット)や水分ストレスを与えるRidge System(高畝)の採用等、多くの挑戦を繰り返してきたのが三澤農場の姿勢である。

海外への輸出も伸び始める中、世界のワイン生産量第6位を誇る豪州では、ベスト・バイ・ワインへの選出や同国でメジャーなワインショップのアイコン・ワインとして三澤農場のワインが評価された。このことは、醸造の現場だけでなく、栽培・収穫を担う現場にとっても朗報であり、栽培に立ち戻ったワイン造りへの確信を深め、多いに励みとなった。

この先、100年に亘る実生栽培の課題と言う、見境のない夢を背負いながらも、2009年からは甲州の本格的垣根栽培への挑戦が始まった。これまでのワイン造りも決して平坦な道では無かったし、また、これからもそうでは無いだろう。

成園ならではの一面の緑は、目に眩く映える。吹き抜ける健康的な南風は、健全なブドウ畑に力を貸してくれる。明野の自然観が、厳しい挑戦を柔らかく包み込んでくれている。

開園十周年を迎えて

初代農場長 赤松英一

三澤社長の意を体して、用地探し、農場設計、開園工事の段階から三澤農場の建設に関わってきました。今日の美しい農場の姿とそこから生み出される素晴らしいワインを目の当たりにするとき、深い感慨を覚えます。

日本一の日照時間など恵まれた天候条件に支えられた農場建設でしたが、振り返れば、造成地からの出発ゆえの「土づくり」こそが最大の課題でした。たゆまぬ土壌改良の積み重ね、暗渠設置や高畝への挑戦などをおし、それを克服していったのです。これを実現できたのは、仲野廣美、潮上史生の後任歴代農場長や農園スタッフの努力の賜物であることの特筆します。

最後に、個人的な思いを少し。開園にあたっては、敬愛する青森の彫刻家、故鈴木正治さんに木と石のモニュメントを農場入口に製作してもらい、植樹祭では甥の平井堅や友人のヒール・バルーに歌ってもらいました。また、二〇〇三年にはこの農場に骨を埋める決意を固め、訪れる人々をもてなす目的をも込めて、自宅ログハウスを建てました。ライフワークとなったグレイス栽培クラブの活動をさらに発展させながら、今後とも三澤農場とともに生きていく覚悟です。

三澤農場経年史

- 二〇〇〇年 敷地面積9haの造成とブドウ苗木の準備。
- 二〇〇二年 四月「グレイスワイン明野農場」開園植樹祭四五〇名の参加でメルロ二千本を植樹。この年、欧州系品種六千三百本を植栽。グレイス倶楽部発足。
- 二〇〇三年 五月第二回植樹会。約二千本植樹。
- 二〇〇四年 四月第三回植樹会。約四千五百本植樹。
- 二〇〇二年植樹のブドウを初収穫・仕込み、グレイス倶楽部会員向けにキュヴェ三澤を初めて製造。
- 二〇〇五年 甲州の垣根式栽培に再挑戦。高畝式試験区を造成、赤三品種の栽培に着手。
- 二〇〇六年 農場と醸造場が直結するミサワイナリーを開設。四月ワイナリーレストラン「彩」オープン。
- この秋、ラインガウ甲州を垣根式で栽培するフランク・シヨーンレバー来訪。
- 二〇〇七年 ラドセット男爵から譲り受けたソーヴィニヨン・ブランを植樹。
- 二〇〇八年 ピノ・ノワールを高接ぎにより甲州に改植。
- 『神の雫』でグレイスシャルドネ07が紹介される。
- 二〇〇九年 高畝式の新圃場3haを増設。四月甲州種植樹会開催。既設圃場はほぼ成園化。開園以来のビッグヴィンテージとなり、六種のキュヴェ三澤誕生。
- 二〇一〇年 垣根甲州初ヴィンテージを醸造し注目を集める。二月ジャンシス・ロビンソン来訪。高台に立ち、高畝を「Ridge System」と呼ぶ。
- 豪州『グルメトラベラー』誌でグレイスシャルドネ08がベスト・バイ・ワインの一つに選ばれる。シャトー・モンペラ当主のテイボー・デイスパーニユ氏来訪。
- 二〇一一年 「キュヴェ三澤」の定評を受けて「三澤農場」へ改名。高畝式新圃場の植樹ほぼ完了。
- 二〇一二年 開園十周年。豪州のワインショップのニュースレターでキュヴェ三澤白08がアイコン・ワインとして紹介される。

高い志と誠実な

努力を胸に

ミサワイナリー初代工場長 酒井正弘

二〇〇二年四月二十七日の植樹祭、約四五〇名が参加した新農場開園の日。慎重に苗木を持ち、穴を掘り、土を被せる参加者の丁寧な作業の様子が目に浮かびます。

今も、畑に行くたびに、樹は順調かなと眺めながら、一緒に樹を植えて下さったグレイス倶楽部会員の方々への感謝で、身が引き締まります。グレイス倶楽部は会員制で、一口十万円、ブドウが実る三年後から一五本のワインをお届けする、という内容でした。農業体験も出来るようになっていましたが、主旨は「本格的なワイン専用ブドウの畑を持ち、世界に伍するワインを生み出していこう」という呼びかけでした。志と努力を担保にしたワインの予約制度です。三百口の入会がありました。いまや、広くかつ手入れの行届いたブドウ畑は、グレイスワインの象徴となっています。農場開園から三年後の二〇〇五年には、自家農園ブドウを傷めず醸造する目的で、畑の近くにミサワイナリーが開設されました。十周年を迎える農場を前にして、私事をひと言。グレイスの歩みの一端に加わる事が出来て良かった、という喜びと誇りです。高い志と誠実な努力は人に支持されるとの思いを新たに、受けた恩を石に刻む念を強くしています。

2012ヴィンテージ報告

ミサワイナリー 蔵便り

紅葉が始まりかけた茅ヶ岳を望む、ミサワイナリーでは2012年ヴィンテージの仕込みの最盛期を迎え、慌しくも活気のある毎日となっております。

2012年ミサワイナリーは、9月初旬のシャルドネから仕込みがスタートし、ソーヴィニヨン・ブラン、メルロ、プティ・ヴェルドと続き、垣根栽培甲州を終え、11月上旬のカベルネ・ソーヴィニヨンまでを予定しています。

それぞれのブドウとも、健全良果ですが、特に赤ワインの醸造前段階として、本年もより良いブドウを仕込む目的として、除梗した後の果粒を選果し、発酵へと導いています。大変多くの手間と時間が掛かる作業ですが、ブドウの出来栄に応えられるよう、スタッフ一同心を込めております。2012年ヴィンテージにもご期待下さい。(K.A.)

グレイスワイナリー 蔵便り

「これまで農業をやってきてこんなにブドウがとれた年はない」と、収穫を終えた農家の皆さんが口を揃えて言うほどの歴史的な大豊作となった今秋。ある農家の例では、収穫量が例年の約2倍になったところもあります。このように、着果量が極端に多くなると果実そのものの品質は低下するのが常です。けれども、今年は8月の記録的な小雨に表されるように、ブドウの生育シーズン全般を通して天候に恵まれたため、山梨のビッグヴィンテージ2009年に勝るとも劣らない完熟した甲州ブドウを仕込むことができました(マスカット・ベリーAの品質も良好でした)。

記録だけでなく記憶にも残る偉大なヴィンテージになるよう丹精込めて造ったワインは、11月3日のヌーボー解禁日から順次発売予定です。果実味溢れる2012年産グレイスワインを是非ご堪能下さい。(H.N.)

「グレイス トラディショナル メソッド 2009」を発売します。

「三澤農場」開園十周年となる今年、グレイスワイン初となる、ブラン・ド・ブラン(※1)のスパークリングワインを発売致します。三澤農場産シャルドネを100%使用し、トラディショナル・メソッド(伝統的製法)=瓶内二次醗酵(※2)で醸造しました。瓶内二次醗酵のスパークリングワインは、きめの細かい泡が持続的に立ちのぼり、繊細な味わいが特徴です。

「グレイス トラディショナル メソッド 2009」も、グラスの中で立ちのぼるきれいな泡が魅力的。シャルドネ由来のグリーン系の爽やかな果実の香りに、瓶内熟成期間19ヶ月に渡る、長期間の澱との接触による複雑味が加わり、奥深い味わいに仕上がっています。生産本数僅か1000本です。

こちらのワインは単品での通信販売は行っておりません。同封の冬ギフトチラシ裏面の「12WG ドメーヌブラチナセット」(30セット限定)に入っております。単品での販売は、酒販店もしくはワイナリー直売となります。酒販店につきましては、弊社までお問い合わせください。

※1 ブラン・ド・ブラン…白品種シャルドネのみを使用したスパークリングワイン。

※2 瓶内二次醗酵…ワインを瓶詰めした後、酵母とショ糖を加えて瓶の中で再度発酵を行うこと。発酵により出るガスがワインに溶け込むことで、スパークリングとなる。シャンパーニュで正式に認められている方法。他には、大きなタンクの中で二次醗酵を行う「シャルマ方式」などがある。

「グレイス トラディショナル メソッド 2009」
三澤農場産シャルドネ100%
エクストラ・ブリュット(辛口) オープン価格



【イベント報告】～第2回グレイスワイン オープンカレッジを開催しました。～

10月7・8日に、第2回グレイスワイン オープンカレッジを三澤農場・ミサワイナリーで開催致しました。最も水はけの良い最上段区画にあるメルロの収穫日と重なり、ただ鉢を入れるだけで無く、花ぶるいの粒など丁寧に摘粒しながらの貴重な収穫作業、醸造体験では振動する選果台を使ったメルロの選果作業、醸し発酵中メルロの搾入れと、チューブポンプを使った攪拌作業、良質なワインを目指した丁寧な栽培及び醸造作業を学んで頂きました。

今回のテイasting講座ではテーマを和食との相性とさせて頂き、ピュアな白ワインに限らず、木樽のニュアンスがある白や赤でも、好相性の具体的な和食名をお伝えし、多くのお客様から勉強になったというお言葉を頂戴致しました。(N.I.)

※次回のグレイスワインオープンカレッジは、2013年2月頃開催予定です。2月はブドウの木を剪定する時期にあたります。

グレイスワインおすすめマリージュ

冬の季節におすすめのワインと料理の相性のいい組み合わせ（＝マリージュ）をご紹介します。今回は、寒い季節に体を温めてくれる、旬の野菜 大根を使ったお料理とワインの相性をご紹介します。

※マリージュ…料理とワインの相性のいい組み合わせのこと。お互いを高めあったり、足りないものを補ったりすることで、それぞれがより美味しくなる時、最高のマリージュとなる。



グレイス甲州 × みぞれ鍋

冬と言えば何と言っても鍋が美味しい季節。ほかほかお鍋に大根おろしをたっぷり使ったみぞれ鍋をグレイス甲州に合わせてみては。鶏肉や、鮭などの旬のお魚も加えると、彩りもきれいになります。野菜やお肉、お魚からでるお出汁が甲州とベストマッチ。

グレイスシャルドネ

× 大根とベーコンのチーズグラタン
大根とベーコンをコンソメで味付けして、チーズをのせたグラタンは、グレイスシャルドネと相性抜群。ベーコンの旨味とチーズのコンビによって大根にアクセントを加わり、シャルドネのこくのある味わいが美味しさを増してくれます。



甲州に関するテレビ番組放映のご案内

日本固有の品種として注目を集めている、甲州。甲州に関する番組が以下の日程で放映されます（予定）。一部弊社のワイン造りについても触れられます。ぜひご覧ください。

①NHK BSプレミアム(103)「イッピン」 「和食にピッタリ魔法の飲み物～甲州ワイン～」

●日時：11月13日(火) 午後7時30分～8時
勝沼の大手ワイナリー他数社、山梨県農政部、甲州ブドウ栽培クラブ、三澤農場の取り組みなどを押切もえがリポート。
<http://www.nhk.or.jp/bs/ippin/>

②テレビ朝日 全国放送「食彩の王国」 「甲州ぶどう(仮題)」

●日時：11月17日(土) 午前9時30分～10時
鳥居平地区で弊社が甲州の契約栽培する農家と、ワイン造り、和食とフレンチレストランでの人気ぶりなどを紹介。
<http://www.tv-asahi.co.jp/syokusai/>

イベント案内

ミラヴェル・インパクト メーカーズディナー

「三澤農場開園10周年記念 & 2012年 グレイト・ヴィンテージ報告会」

日本ワイン専門フレンチレストラン「ミラヴィル・インパクト」の都志見シェフのワインに合わせたお料理と5種類のワインをお楽しみ頂けます。今年の新酒、三澤彩奈が醸造した三澤農場産ワインや、都志見シェフが収穫したメルロを使用したワイン等を予定しています。三澤彩奈と農場長 潮上史生によるトークタイムも行います。

- 会場：ミラヴィル・インパクト 中央区銀座2-2-14 マロニエゲート10階 TEL/FAX 03-5524-0417
 - 日時：2012年11月27日(火) 19時～22時(受付18時30分) ●参加費：11,000円(税、サービス料込)
 - 定員：28名(先着お申込み順) ●ご予約・お問い合わせ：ミラヴィル・インパクト TEL：03-5524-0417
- 詳しくは、こちらをご覧ください。<http://www.miravile.net/>

SHIBUYA bed「冬のグレイスワインパーティー」

今年の新酒と、キュヴェ三澤など5種類のワインとブッフエスタイルのお料理と、三澤彩奈のトークタイムをお楽しみ下さい。

- 会場：SHIBUYA bed 渋谷区道玄坂2-23-13 SHIBUYA DELE TOWER 2F TEL/FAX 03-3476-6120
- 日時：2012年11月30日(金) 20時～22時(受付19時30分～)
- 参加費：¥8,800(税、サービス料込) ●定員：60名 先着申し込み順
- ご予約・お問い合わせ：SHIBUYA bed TEL/FAX 03-3476-6120

白馬リゾートホテル ラ ネージュ東館 メーカーズディナー

「日本のジビエとチーズとワイン」

「日本のジビエとチーズとワイン」をテーマに、メーカーズディナーを開催致します。ワインメーカー三澤彩奈がナビゲートし、チーズ酪農家清水牧場さんにも同席いただき、チーズフォンデュも楽しめます。宿泊プランもご用意しております。

- 会場：白馬リゾートホテル ラ ネージュ東館 長野県北安曇郡白馬村八方和田野の森
 - 日時：2012年12月8日(土) 18時～ ●参加費：14,000円(税・サービス料込)
 - 宿泊プラン：お一人様(イベント&一泊二食付) スタンダード 28,000円 デラックス 33,000円
 - お申込み：白馬リゾートホテル ラ ネージュ東館 予約担当 TEL 0261-72-7111
- 詳しくはこちらをご覧ください。<http://www.laneige-higashikan.com/event/20121208.pdf>

【予告】12月5日(水) ミッセル・トロワグロ(新宿)で三澤彩奈メーカーズディナーの開催を予定しております。詳細は弊社ホームページで告知致します。