

# 色あせていく「花形」

## 1面から続く

1980年代後半、円高によって安価な輸入物が市場を席巻し、窮地に追い込まれた甲州種ワイン。中央葡萄酒(63)は甲州勝沼町等々、社長三沢茂計(63)は産地勝沼を守るため、仲間との結束を固めた。先代の故一雄も甲州種ワインに一人入れ込んでいた。

「これを覚えておきなさい。三沢の長女、彩奈(31)は小学生のころ、祖父と一緒に一枚の紙を見せられた。その紙を、今も鮮明に覚えている。『ヴィニエラ』。記されたあつた言葉は、後にラテン語で「ワインのためのブドウ」を意味するとなった。「甲州からは、ヴィニエラの香りがするんだ」

ブドウの系統は大きく欧州系と米国系に分けられ、ヴィニエラはワイン醸造に向く欧州系。世界で生産されるワインのほとんどはヴィニエラが使われている。甲州がD.N.A解析ではほぼ完全なヴィニエラと分類されるのは、2004年、先代の一雄は直感的に「甲州」はワインに適していると考えていた。食用としても「甲州」は特別な存在だった。高校を卒業後すぐにブドウ農家になり、大泉葡萄酒の社長も務めた前田澄也(71)「甲州市勝沼町下岩崎」は当時の甲州種を「花形」だったと振り返る。果樹試験場の研修生だった時、畑で仲間と50種類以上のブドウを試食した。甲州が一番よかった。甲州しかないというが、われわれの世代の共通認識だった「ブドウ」といえば「甲州」。そんな言葉も次第に色あせていく。輸入物が入り、醸造用としての価値が下がる中、取引価格を安定させる組織「県醸造用原料ぶどう需給安定協議会」が1994年度を限り解散。「甲州」の買い取り価格は暴落した。

# 「甲州種」にかける ワイナリー家3代の挑戦



先代が手掛けた甲州種ワインのボトルを手に取る中央葡萄酒社長の三沢茂計と、長女で醸造責任者の彩奈。甲州市勝沼町等々カ

日本固有のブドウ品種「甲州」

第1色あせていく。輸入物が入り、醸造用としての価値が下がる中、取引価格を安定させる組織「県醸造用原料ぶどう需給安定協議会」が1994年度を限り解散。「甲州」の買い取り価格は暴落した。甲州種ワインは売れないから作らない。作らないから原料の「甲州」は必要ない。引き取り手がいないから栽培しない。産地を見舞った「負の連鎖」。収穫量は1991年の1万5700トンをピークに下がり続け、2005年には半分以下の6970トンを落ち込んだ。「甲州」が低迷を続けていた2000年5月、ワイン市場に絶大な影響力があるロンドンで、1本の記事が話題になる。ワインジャーナリストで、「ワイン界の女帝」の異名を持つジャンシス・ロビンソンが、「フィナンシャル・タイムズ」に寄せた記事だった。「私がこれまで飲んだ日本が一番良かったワインは、『グレイス・アムール』。甲州ブドウのワインだ」。記事を書きかけに、欧州で静かだが波が立ち始めた。「日本に甲州というブドウを使ったワインがあるらしい」

## 「魔法の醸造技術」で光

甲州種ワインが現在の位置までたどり着いた大きな要因の一つに、醸造法の革新があった。「魔法」の意味を持つ「シュール・リ」製法。瓶詰め後、速やかに取り除くのが白ワイン醸造の常識だったが、シュール・リでは熟成をそのままにしようとする成分を引き出した。フランスの凡庸な白ワインの醸造にシュール・リを採用したところ、パリの一流レストランでワインリストに載るまでに上がったという「魔法の醸造技術」だった。甲州種ワインへの応用を考えたのが、甲州市勝沼町下岩崎のシャトー・メルシャン。醸造を担当していた工場長の上野昇(61)は「最初

## 世界へ確かな手応え

甲州種ワインの認知度は上がっていったが、三沢は師と仰ぐ浅井が生前、繰り返した言葉が頭から離れなかった。「ロンドンで戦えなければだめだ。日本のワイナリーにはその厳しさが足りない。気持ちだけは分かった。だが、ソムリエやレストランを頼ってほほほと輸出することはできても、ロンドン市場に本格的に進出することは夢のまた夢だった。「ワイン情報の7割が発信されるロンドンで戦いましょう。浅井が2002年に亡くなったから5年経った日、三沢は浅井の言葉に再び目を凝らした。後にマスター・オブ・ワイ

「フォーカス やまなし」は隔週日曜日に掲載。次回7月15日です。

## 「魔法の醸造技術」で光

多数の著作があった浅井は、きら星のような存在だった。上野を公認し、浅井は思った。「シュール・リを公開しようと思つた。上野は浅井の言葉に耳を疑った。「何年も

## 世界へ確かな手応え

その「魔法」が、世界に確かな手応えをもたらした。ロンドンでは健康志向の高まりから和食がブームとなっていた。甲州種ワインの難点と考えられていたアルコール度数の低さも、「繊細さが逆に料理を引き立てる」とシエラフは主張した。「軽いボトルで「コル

## 「魔法の醸造技術」で光

「君か。彩奈がうなずくと、最近の甲州はどうだい」と続けた。「そうして甲州のことを」と聞き返すと、浅井のワイナリーから来たのか問われた。「グレイス・アムール」の言葉に男性は、驚きの声を上げた。「グレイス・アムールは、驚きの声です。甲州種ワインを持つ30年くらい前にここに来たんだ」

## 「魔法の醸造技術」で光

「魔法」が、世界に確かな手応えをもたらした。ロンドンでは健康志向の高まりから和食がブームとなっていた。甲州種ワインの難点と考えられていたアルコール度数の低さも、「繊細さが逆に料理を引き立てる」とシエラフは主張した。「軽いボトルで「コル

## 世界へ確かな手応え

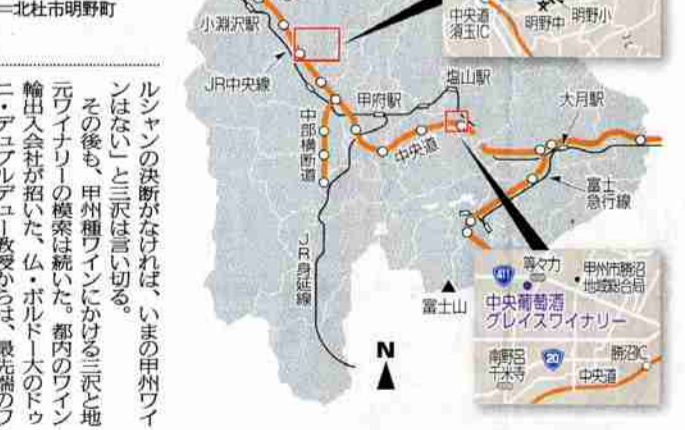
その「魔法」が、世界に確かな手応えをもたらした。ロンドンでは健康志向の高まりから和食がブームとなっていた。甲州種ワインの難点と考えられていたアルコール度数の低さも、「繊細さが逆に料理を引き立てる」とシエラフは主張した。「軽いボトルで「コル

## 「魔法の醸造技術」で光

「魔法」が、世界に確かな手応えをもたらした。ロンドンでは健康志向の高まりから和食がブームとなっていた。甲州種ワインの難点と考えられていたアルコール度数の低さも、「繊細さが逆に料理を引き立てる」とシエラフは主張した。「軽いボトルで「コル



茅ヶ岳の麓に広がる33歳の「甲州」のブドウ畑。垣根で栽培され、収穫されたブドウのすべてが中央葡萄酒の最高級ワインに原料として使われる。北州市明野町



外からも問い合わせが相次いだ。甲州種ワインをめぐる環境が大きく動き始めた。三沢自身は、このころ、一つの決断を迫られていた。甲州種ワインの評価が高まりつつある一方で、収穫量の減少には歯止めがからなかった。良質な原料を確保するには、自社生産しかない。日照量が国内一を誇る北州市明野町で試験的に「甲州」の垣根栽培を始めると本格的な栽培には踏み切らなかった。背中を押したのが、醸造家として歩み始めた長女、彩奈の言葉だった。彩奈はもとも醸造家になるつもりはなかった。「女が蔵に入るもんじゃない」という雰囲気があった。高校を卒業すると立教大に進学、宗教学部を学んだ。「ワインの仕事をしたい」と彩奈が父親に切り出したのは、大学3年の冬。三沢は彩奈がソムリエになっても、醸造家になるとは思っていなかった。彩奈も同じ。仏・ポルドー大ワイン醸造学部への進学を決めたのも、ワイン醸造の基礎を学びたいの思いだった。2005年、三沢に1本の電話が入った。「ロバート・バーカーが「甲州・キユベ・ドゥニ・テュルデュ」に点数を付けた。バーカー・ポイントという独自の指標でワインを評価する、米国のワイン評論家ロバート・バーカー。市場への影響力は絶大だった。バーカーが、フランスの1982年産ワイン「シャトー・ル・パル」に満点の100点を付けた。すると、8千円程度だったワインは50万円にまで高騰した。