



園」の場合は、後者を採用しています。それは、自社園での手摘みによる収穫なので、果房ごと品質の良いもののは予めその段階で収穫しないからです。果粒での選果^①は、1房が数十粒の果粒になることから想像できるように大変手間がかかりますが、果房の奥に隠れた不健全果、着色不良果を除去するために、敢えてこの方法を採用しています。

● ● ●

発酵タンクは、容量1000リットルと2000リットルのタンクの2種類。非常に小さなタンクです。これらのタンクは、タンク壁面に約10℃の冷水を流して発酵中のワインを冷やせるよう「ジャケット」がついています。このような工夫をしないと、発酵中に発生する熱で温度が上がります。ぶどうが持つ香りや味が損なわれてしまいます。白ワインの場合、適切な発

酵温度は、約13から15℃です。

白ワインでも、例えば、シャルドネ等の品種では、発酵を樽の中で行う場合があります。この時も、大事なものは、いかに発酵中の温度を管理するのですが、これは樽ごと冷却できるエアコン付の樽発酵室を作つて対応・解決しました。

カベルネ・ソーヴィニヨンのような赤品種用のタンクには、逆に、温度を上げることのできる「ヒーター」も付けました。赤ワインに、その魅力である、色や、渋みを与えているポリフェノール成分が果皮や種子から十分抽出されるためには、ある程度温度が高いことが必要です。お茶を煎れるのに、水ではなく、お湯を使うのと同じ理由です。赤ワインの場合、低すぎず、高すぎない温度、約28〜30℃を維持するために、加温と冷却を時期によつて使い分けます。

発酵中の温度に加えて、この10年くらいの研究で、赤ワインの熟成を適切に進行させるためには、醸造段階で酸素を適度に加えることが必要だとわかってきました。そこで、私たちは赤ワイン用のタンクの形状に、ひとつの工夫をしています。私たちが新しい設備で採用したタンクは、天辺のふたが上に大きく開く「開放型」という形状になっています。発酵中、タンクの上部は、発生した炭酸ガスが充满し、外から酸素が入り込みにくい状態になっていますが、これを改善するための工夫です。

● ● ●

このように小さな規模で仕込み、発酵を行う利点は2つあります。1つは、ぶどうの成熟に合わせた仕込みができるということ です。同じ畑の中でも、土壌の深さや、水はけの良さ、風の通り道が違ふことによつて、成熟スピードに差が生じます。つまり、より品質の高いワインをつくるために、それぞれのぶどうを最適な熟度で仕込むためには、小規模で数回に分けることが必要になってきます。

2つめの利点は、こうして、それぞれ別々に仕込み、熟成させたワインを、最終的に1本の完成したワインにするためブレンドする時、明らかに異なります。同じ1つの畑からでも互いに個性が異なるワインが生まれ、私たちは、そのたくさんさんの個性を吟味し、取捨選択しながら、最終ブレンドを行います。最初から、1つのタンクで仕込んだのでは、不可能な作業です。

● ● ●

ワインづくりは、いろいろな決断の連続です。ぶどう園では、春先に、最終的に

1本の樹から何キロのぶどうを収穫するかをイメージしながら、芽の数を制限する「芽掻き」を行うことはすでに述べましたが、このとき、最初の決断がなされます。いえ、さらに言えば、翌年健全な樹体の成長と果実の生産を行うために、いかに冬の間に樹体を冬眠させるかというところから、ワインづくりは始まっているといえるかも知れません。些細な決断から、最終的にワインの品質を決めてしまうであろう重大な決断まで、1本のワインは、さまざまな時期に行われる、さまざまな決断を経て生まれます。そして、その決断のひとつひとつを行うのは、もちろん、私たち、ぶどう園やワイナリーのつくり手です。私たちは、ぶどう園ではぶどうはもちろんのこと土や天候と対話し、ワイナリーではワインはもちろんのことぶどうとも対話しながら、ワインをつくり出します。ワインが農産物であること、産地がぶどうの個性をつくり、その個性がワインに反映されること、これは当然かもしれませんが、それを十分承知の上で、「私たちにしかつけれないワインをつくらう」と、日夜楽しく苦闘しています。

● ● ●

「グランポレル」シリーズの全てのワインには、私たちの「自然と向き合い、手間を惜しまず、私たちにしかつけれない世界クラスのワインをつくらう」という熱い思いが込められています。皆さまが「グランポレル」のワイン1本1本の中に、ぶどうの個性、産地の特性、そして同時に私たちの思いを少しでも感じとっていただければ、この上ない喜びです。