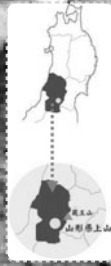


美味しいワインを 造るために

—山形県でのぶどう栽培



Wine
Lounge
P H M U C J

アサヒビール株式会社 ワイン事業部

山本信明

昭和48年、山形県上山市にある南果連と協和発酵はぶどう契約栽培の交渉を開始した。南果連とは昭和25年におぶどう作り農家が自主的に結成した組合を母体とする協同組合で、ぶどうのほか、洋梨、さくらんぼ等を栽培している。

昭和40年代、サントネージュは日本でのワインブームの到来を予測し、国内の生食用ぶどうの栽培地を調査し、質の良いぶどうを産する土地として当時、デラウェア種の栽培が非常に盛んであった山形県上山に着目した。その土地や気候といった自然条件だけではなく、ぶどうを栽培されている方々の熱い情熱を感じとって、南果連と協和発酵、サントネージュでヴェルデレー種の契約栽培を開始した。それが昭和49年のことである。

ヴェルデレー種とはフランスのセibel氏が交配した品種で日本の風土でも病気に強く、糖度が高く、収穫量も多くなる品種として知られているぶどうである。

その後、昭和50年代後半から、ヴェルデレー種以外の品種の試験栽培も進め、メルロー種、ガメイ種、シャルドネ種、ソーヴィニヨン・ブラン種、リースリング種、ピノ・ノワール種、セミヨン種といったヨーロッパ

パ系の代表的な品種の苗木を次々と植え、試験栽培を続けた。

この当時はワインメーカー各社が日本各地でワイン用ぶどう栽培の試験を始めた頃で、いわば『第一期品種への挑戦』、ともいえる時期であった。

その後も試験栽培や試験醸造を継続し、『かみのやま』で健全な状態で完熟することを条件に、白ワイン用品種としてシャルドネ種、ヴェルデレー種、赤ワイン用品種としてメルロー種、カベルネ・ソーヴィニヨン種を選抜し、現在に至っている。途中、協和発酵がアサヒビールに変わったが、南果連とサントネージュ

の試験栽培・契約はすでに40年近く継続している。従って、ヴェルデレー種の一部は古木となっており、その樹からはかなり高品質の果実が採れることが明らかになっている。となると、古木から採れたぶどうだけで造ったワインの可能性も考えられるが、残念なことに、古木ぶどうだけで仕込むほどの量が収穫できず、実現していない。何十年か後の楽しみとしたい。

ところで上山という土地は山形県の南東部に位置した温泉でも有名な土地である。ぶどうの他にはさくらんぼや洋梨(ラ・フランス)、柿、

桃などの果物の産地としても広く知られている。

その中でサントネージュが契約している南果連のワイン用ぶどう畑は蔵王山麓の標高200~400mの緩斜面に位置している。

この地方の土壌は安山岩、溶岩を主体とした火山性の土壌であり、同質の集塊岩、凝灰岩をはさみ、下の泥部層と混じりあっている。火山性土壌というと、土壌pHが酸性になるものであるが、南果連では毎年雪解け後に土壌分析を行い、その結果を基に土質改良を行ってきており、pHはほぼ中性に保たれている。

土壌水分に関して言えば、斜面上部から中部は斜面堆積物が分布し、水はけの良い地形である一方、斜面下部は比較的新しい扇状地堆積物土壌であり、地下水位も浅いことが考えられる。しかし、そのような圃場には暗渠を施し、水はけの良さを確保している。

気象面で山形市(上山市に隣接)と山梨県勝沼市のアメダスのデータを比較した。2004~2008年の4~10月の降水量、平均気温、日照量を比較したところ、それぞれ856・3mm・877・6mm、18・6℃・20・5℃、887h・1097h(山形市・勝沼市)であり、国内有数のぶどう

上山で栽培されているぶどう



カベルネ・ソーヴィニヨン
黒皮の色が濃く、タンニンと酸が豊か。芳醇な香りと重厚な味わいを醸し出します。

メルロ
華やかかつ豊かな香りと丸みのある風味でソフトな味わい。熟成が早いのが特徴。

シャルドネ
香り高く、酸味とコクの調和がとれたキレの良い辛口ワインになる最高級品種。

ヴァルデレー
素晴らしい芳香とイキキとした酸味、スッキリとした味わいのワインになる。

産地である勝沼と比較すると日照時間が若干短いものの、降水量は同程度に少なく、むしろ冷涼であるというデータからヨーロッパ系品種ぶどう産地として素晴らしい条件を備えていることが確認できた。

こういった自然条件に加えて、人が関われることとして、良いぶどうを手にするための土壌改良や収量制限など、地道な努力を長期に渡り継続してきている。

この『かみのやま』の気候、土壌、栽培者のもとで成熟したぶどうを山梨まで運んで搾汁・醸造に移すわけであるが、ワイナリー到着後は山梨のぶどうと同じ様に細心の注意を払って醸造を行う。ただ、先ほどの気象データにもあるように冷涼な気候のお蔭で、糖分が高いにも関わらず山梨のぶどうより酸度が高く保たれる

傾向にあり、これが『かみのやま』のぶどうを特徴付けている。これまではしっかりとした酸味を有するぶどうの入手が困難であったが、『かみのやま』のぶどうでそれが可能になった。ぶどうの糖度・酸度が高いということはそれだけ長期熟成に耐える質の高いワインを醸造できることを意味している。



標高350mの南西の緩やかな斜面佐竹畑



佐竹畑のシャルドネ



木村畑のカベルネ・ソーヴィニヨン

これらのぶどうの一部は新酒用に供されるが、樽発酵や樽貯蔵、タンク貯蔵更にはびん貯蔵を経てサントネージュワインの『エクセラントシリーズ』として商品化している。『エクセラントシリーズ』には最上級品として、シングル・ヴィンヤードの年号つきワイン（例えば「エクセラント リミテカみのやま佐竹畑収穫シャルドネ」など）やミドルレンジの、畑を限定しない年号つきワイン（例えば「エクセラント リミテカみのやまカベルネ・ソーヴィニヨン 2003」など）、コストパフォーマンスに優れた「エクセラントかみのやまシャルドネ/カベルネ・ソーヴィニヨン」を揃えている。「日本のワインメーカーとして、世界に誇れる日本ならではのワインを造りたい」と、山形県上市市で栽培されたぶどうを中心としたこだわりのワインが、『エクセラントシリーズ』である。

このように、『かみのやま』でのぶどう栽培、それを用いたワイン造りは既に高い評価を受けているが、今後さらなる品質向上を目指して、垣根作りや、クローンの見直し、『かみのやま』の地域内での適地適品種の模索など、あくなき挑戦をしたい。