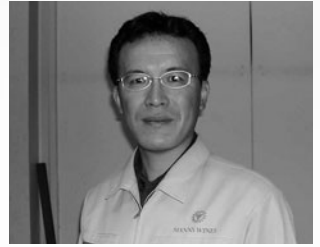


と甲州の可能性」

マンズワイン(株)勝沼ワイナリー 武井千周



●マスカット・ベリーA

マスカット・ベリーAは新潟県上越市の「岩の原葡萄園」の創業者である川上善兵衛氏（1868～1944）によって「マスカット・ハンブルグ（Vitis Vinifera）」と「ベリー（Vitis Labrusca）」を交配し、つくられたぶどう品種です。

醸造用の赤品種としては日本で最も多く栽培されている品種といえます。

●甲州

甲州の歴史は古く、1300年以上日本で栽培されているといわれています。勝沼には二つの伝説があります。「大善寺伝説」と「雨宮勸解由（かげゆ）伝説」ですが、どちらが本当なのかは未だ明らかではありません。生食用ぶどうとしても流通していますが、醸造用白品種として日本で最も多く栽培されています。

栽培

昨今話題にもあがっているように、農家の高齢化、就農者の低減でぶどうの栽培量も年々減少しています。特に甲州とマスカット・ベリーAの栽培量は大きく減少しています。他の減少の原因として、ワイン醸造用の甲州、マスカット・ベリーAの取引価格が生食用ぶどうに比べ安価で取引されているため、高値で取引される生食用ぶどうに改植

されていることもあげられます。その反面、特区制度でワイン会社が自社圃場を所有することが出来るようになったことにはじまり、規制が緩和され、これからのぶどう栽培形態の変化が進んでいくと思われます。ワイン業界全体で見ると、今までのようなJA経由の取引は低減し、自社栽培、契約栽培が増大していくことになると思われます。

このような形態になることにより、品質の向上に繋がることもあるのですが、取引価格の上昇、人件費などによるコストアップが要因となり、ワインの価格が上がる懸念されます。我々としては価格が上がらないような対策をし、量、質とも安定したワインを醸造できるように努力を重ねていきます。

今後の可能性

先にも述べたように、ぶどう取引形態の変化により品質が向上する可能性があります。というのも、今までの形態ではブドウ栽培は栽培農家に委ねられていました。ワインメーカーが深く入り込んでいけない状況から一転、直接栽培・指導することができるようになり、ぶどうと向き合うことが品質向上に繋がると考えられるからです。

マンズワインでは、JAからの購入ぶどうでも直接栽培地に赴き、ぶどうの状況をチェックし、成熟度検査を行いぶ

どうの収穫時期を決めています。こうした取り組みの中でも産地毎の特性を見出すことができ、我々が目的とするワインに対してどこどのようなかぶどうを使いワインをつくるのか、様々なワインをつくるために、そのワインに一番適したぶどうを仕込んでいくように努力しています。例えばですが、辛口の甲州をつくる時には、酸味が穏やかなぶどう、スパークリングワインをつくる時には、割と酸味がしっかりとしたぶどうなど。あえて成熟前に早摘みするようなことはしません。その産地を表現するのにふさわしいワインづくりを目指します。

新アイテムリリース

マンズワインでは2010年春に「Lunaris」（ラテン語で「月の」という意味の形容詞）シリーズをリリースします。「Solaris」（3500円以上の商品シリーズ・定温管理・定温物流品）と国産スタンダードワイン（700円～1200円前後の商品群）の間の価格帯（約1500円～3000円前後）に「Lunaris」は位置付けされます。価格帯としては「Solaris」にはおよびませんが、今までマンズワインが培ってきた技術と情熱を注ぎこんでつくられるワインで、甲州、マスカット・ベリーAからつくられたワインを皮切りに順次アイテムを増やしていく予定にしております。

「マスカット・ベリーA



ます。

まず、我々が行ったのは産地の絞込みです。ワインの品質はぶどうの品質によるので、栽培地ごとにぶどうの品質をチェックしてまいりました。こうして3年目にして、おおよそ品質の高い産地を絞り込むことができました。

さらに醸造面でも見直しが必要でした。マスカット・ベリーAはカベルネ・ソーヴィニヨンやメルローなどの欧州系品種と大きく異なる点があります。それは果汁量に対して固形分(果皮、種子)の量が少ないことです。これを克服するために「セニエ」を行うことになりました。そうすることによって果汁量に対して固形分の比率を高められます。それからアルコール発酵、マセレーションとなるわけですが、ここでも温度管理を徹底的に行い、約3週間マセレーションを行います。ゆつくりとしっかりと抽出を行うことで、しっかりと味わいのワインをつくるのが出来たのです。その後、固形分とワインを分離して、樽でじっくりと育成したワインを「Lunaris」としてリリースしていきます。

また甲州においても2005年に「おいしい辛口の甲州」を目指してプロジェクトを立ち上げました。そこで重点的に議論されたのが「渋み」と「薄さ」でした。甲州は果皮が厚いぶどう

で、渋み成分(タンニン)を多く含んでいます。ですので、辛口ワインをつくる時に大きな障害となっていました。そこで、压榨時の圧力の掛け方や果汁段階での処理方法によって渋みを抑える方法を確立しました。また、「薄さ」をカバーするためにシニール・リー製法を用いて旨み成分を抽出し、風味豊かなワインをつくることができました。

さらに、甲州では「バレル・ファーマンテーション」(樽内発酵)をおこなったものも、同時にリリースします。2009年国産ワインコンクールにおいて金賞に輝いたワインです。

◆ ◆ ◆
この数年の間にも、数々の技術革新が起っていますが、今後もその動きは続いていきます。各社甲州に対して大きな動きをしています。マンズワインでも遅れを取らないよう、また一歩先に進めるような取り組みを重ねていきたいと考えています。今後も甲州、マスカット・ベリーAから品質の高いワインがたくさん産まれてきます。この2つの品種は、世界的にグローバル品種とは言えませんが、日本でしか栽培されていない貴重な品種です。見方を変えると日本でしか楽しめないワインをつくることのできるのです。飲んだときに日本の風景が思い浮かぶことのできるようなワインをつくり続けたいと思います。