

特集

発酵食品をたずねて[ワイン]

ひたむきにワインをつくる

～ 伝統製法の国産スパークリングワイン～

山梨県甲州市塩山の「機山ワイン」を訪ねました。

国産ぶどうにこだわったワインづくりへの熱き思いをお伝えします。

から歩いて数分です。社名の「工業」は創業時、アルコールやジュースも製造していたことの名残だそうです。

土屋さんは旧協和発酵の食品酒類研究所に勤務されていました。結婚された1994年、実家に戻り、ワインづくりを始めました。研究所では焼酎や日本酒の研究が主で、ワインに関しては「からの勉強でした。元々家業を継いでくれとはお父様は言われておらず、土屋さんが戻られた時も、無言で迎えられたそうです。山梨でワインづくりを行なうことの苦労と困難を慮つてのことだったのででしょうか。

ぶどうの風土

ワインはぶどうが命です。機山ワインは、自家農園でぶどう栽培を行なっています。

最近、ワインの品質を語る時、よく「テロワール」という概念が使われます。テロワールは、日本語ではなかなか表現が難しいようですが、ぶどうが育つ「気候、地形、地質、土壌などの複合的地域性」のことを言います。「風土」という言葉が一番近いかもしれません。

自家ぶどう畑のテロワールを特徴づけているのは、笛吹川が流れる扇状地にあります。南に向かってなだらかに広がる斜面が、十分な日照をもたらします。川が運ぶ土壌



本格的な暖炉もあり、雰囲気のある室内で試飲もできる「機山ワイン館」

山梨県は、約80社のワイナリーが国内の4割のワインを生産する日本で一番のワイン醸造地です。東京から中央線で1時間半の塩山に「機山ワイン」があります。今回の訪問はぶどうの収穫期ではなく、真冬1月の冬枯れの時期でした。収穫期とは違った静かで落ちついた雰囲気ワイナリーに漂っていました。

機山ワインの歴史

機山ワインは、正式には「機山洋酒工業」と言い、70年前、現社長である土屋幸三さんの祖父が興されました。「機山」の名前の由来は甲斐の武将・武田信玄の法名に由来します。信玄をまつる恵林寺まで機山ワイン

は水はけが良い砂質で地力があります。また、甲府盆地特有の寒暖の差は、ぶどうの生育に良い影響を与えます。

自家農園では、日本を代表する欧州系ぶどうの「甲州」をはじめ、「シャルドネ」「メルロー」「カベルネソービニオン」などが栽培されています。



機山ワイン館で取材に応じてくださった土屋幸三社長



シャンパン製法は、倒立させて瓶の口に澱を集める

シャンパン製法

機山ワインでは、10年前から伝統的なシャンパン製法によるスパークリングワインを製造しています。土屋さんの奥様がオーストラリアにワイン留学された時、スパークリングワインが非常に身近に根付いていることを経験したことがきっかけです。

機山ワインのスパークリングワインは、甲州100%です。土屋さん曰く、おそらく、日本で商業的にシャンパン製法で製品化された初の甲州100%スパークリングワインとのことでした。

シャンパン製法は、独特のノウハウがあり、通常はコンサルタントの指導を受けないと、うまく行かないと

言われているほどで、「失敗という失敗は全てやっている」と笑顔で土屋さんは語ります。

機山のスパークリングワインは、本場シャンパンの方向を目指しては
いません。甲州は、香りや酸味が突出した強さを持たないため、澱引き※1は早めに済ませ酵母の香りをあまり強く残しません。また、最後のテイラージユ※2も行ないません。

「果実以外の要素は持ち込ませない」ことで穏やかな味わいをつくり、飲み進めていくことでキャラクターが静かに感じられるようなスパークリングワインを目指しているのです。そのため、どんな料理にも合わせやすいところも特徴です。

どの種類のワインもそうですが、土屋さんは一度に大量のワインは製

造しないそうです。過剰な在庫を持つことで、年に一度のワインやスパークリングワインづくりの「高めていくチャンス」を逃すことは避けたいという思いからです。

※1 樽の底に沈んでいる、ワイン成分の一部を澱と呼びます。「澱引き」は澱だけを樽に残し、上澄みを別の樽へ移してワインを清澄化する作業
※2 ティラージユ：シャンパンの甘みを調整すること



シャンパン製法(瓶内二次発酵)の製造工程

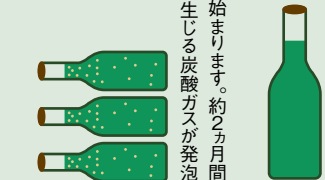


●**収穫・压榨・二次発酵**
通常のワインと同様の製造工程でワインを製造します。この時点で発泡性はありません。

●**調査**
異なる品種・年度のワインを調査します。機山ワインは同一年度のワインですからこの工程はありません。

●**瓶詰め(ドサージュ)**
酵母とシロ糖を添加し瓶詰・密栓します。

●**瓶内二次発酵**
酵母によって発酵が始まります。約2カ月間発酵し、この過程で生じる炭酸ガスが発泡性を生みます。



●**熟成**
発酵を終えた酵母は澱となり沈殿します。ワインと澱が一緒に熟成することで独特の味わいが生じます。機山ワインではシャンパンより熟成は短めです。

●**倒立**
専用の台で瓶の口を下にして立てます。



●**動瓶(ヘルミアージュ)**
徐々に澱を瓶の口に集めるために瓶を回転させます。瓶の角度も少しずつ立てていきます。土屋社長の回し方は金庫の鍵を開けるような複雑さでした。

●**澱抜き(デゴルジュマン)**
瓶の口の部分に溜まった澱をマイナス20℃ぐらいで凍らせて取り出します。

●**リキユール添加(ドサージュ)**
甘めのリキユールを添加して甘辛を調整します。機山ワインでは甲州の良さを生かすため添加はしません。



顔です。また、土壌は元々肥沃であり、ほとんど手を入れない自然のままの状態にしています。

ワインを味わう

見学の後にワインを試飲しました。キザンワイン白2009年／キザンワイン赤2009年／キザンスパークリングトラディショナルブリュットの3種類です。

どのワインも穏やかで、バランスが良いワインでした。白ワインは甲州ぶどうのフレッシュな柑橘系の香りと繊細な渋みが、スパークリングワインは、ほのかな香ばしさと優しい酸味が印象的でした。どのワインも日本料理との良い相性が想像されます。



「一文字短梢仕立て」で仕立てる垣根栽培

冬枯れのぶどう畑

ご自宅に隣接するぶどう畑に案内していただきました。樹齢12年、13年の欧州系ぶどうが、一列ごとに整然と栽培されています。垣根栽培と呼ばれるフランスやイタリアなどの本場仕立てです。房に雨が当たらないレインカット方式も導入されています。

毎年1〜2月は剪定が行なわれます。秋のぶどうの収穫や品質に影響する大事な作業です。土屋さんから、これから開始する剪定の計画について詳しく説明をいただきました。ある種類のぶどうについては、間伐も予定されているとのこと。畑の話をする時は、もう農業家の

二歩一歩ワインづくりを極める

取材の最後に、土屋さんに「夢」について伺いました。

「コンクール入賞とか海外での評判だとか、そういう次元では考えていません。ワイン造りの細かな課題を二つ二つ解決し、お世話になりご縁がある方々が喜び納得していただけるワインをお届けすることが、私の夢です。」

キザンスパークリングトラディショナルブリュット



「甲州種」のぶどう (写真:機山ワイン提供)



製造するワインのほとんどは、一般の方に直接販売されています。ご苦勞の多いワインづくりも、お客様の笑顔で報われているでしょう。

機山ワインでは、秋の収穫期を除いてワインづくりの全てをご夫婦二人で行なっているから足りないのではなく、二人でつくるが故に特別にできていることが沢山あると確信しました。

文：喜多俊文（協和ウエルネス 通販部長）
写真：佐竹香代（ヘルスケア営業部・本誌編集長）

機山洋酒工業（株）のご紹介

■所在地

〒404-0047
山梨県甲州市塩山三日市場
3313

■連絡先

TEL 0553-33-3024
FAX 0553-32-4119

■URL

<http://www.kizan.co.jp/>

商品等のご注文・お問い合わせは、上記番号まで直接お願いいたします。

