

会 員 の 声

G R A P E V I N E

<<英単語 "grapevine" には、「ブドウの蔓、秘密の情報伝達法、うわさ、流言飛語」等の意味がある。当学会のブドウ・ワイン学にちなみ、会員相互の情報交換欄のタイトルとして、この "grapevine" を採用したい。多くの会員からのいろいろの情報が集められることを期待する。 (穀象) >>

個 性 派 を 目 指 す

マンズワイン (株) 勝沼工場
松本信彦

ワインにたずさわって20年になりますが、その間、ワインの品質向上はめざましいものがありました。入社当時を思い出してみますと、産膜酵母、酢酸菌、再発酵などのワインの病気との戦いの日々だったと思います。その当時の品質向上とは、欠点のないきれいなワインをつくるのが品質向上につながっていたわけです。貯酒タンクの開発、満量貯蔵の徹底、不活性ガス下での貯酒、貯酒における温度コントロール等により、現在では上記の事故は防ぐことが出来、欠点のないきれいなワインを造ることが可能になりました。最近のワイン品評会への出品酒をみると、年々、産膜酵母、酸敗、再発酵、酸化、SO₂ 過多等の欠点のあるワインが減少し、フレッシュできれいなワインが多くなり「品質が向上しているなぁ！」と衆目の一致するところであろうと思います。ワインの基本的な品質ができあがった今、わが社において何をすべきなのか？どのように特徴づけていくべきかが課題となっております。世界に目を向けてみると、消費者の嗜好傾向によりワインはフレッシュで軽く飲みやすい方向への移行、技術情報の豊富さ、近代設備への移行、ワイン業者等のワイン早出し等により品質の均一化が進み品質差が少なくなったのではないかと言われて居ります。

フランス、イタリア、スペインなどでは原産地認証制度 (例 A. O. C.) が有名ですが、法律では限られた品種しか利用できず、その他の品種を使用すると原産地認証制度は受けられないシステムになって居ります。世界的に有名なカベルネ・ソーヴィニヨン、シャドルネ等の品種を使用し、Vin de table のランクで高い評価を得ているところまでできました。また、ボルドーの赤ワインの中に許可されていないシラー種をブレンドする

ところも出て参りました。

又、技術的にはシュール・リー法、マセラシオン・カルボニック法、マセラシオン・リミテ法（スキン・コンタクト法）、バレル・ファーメンテーション法、クリオ・エクストラクション法、白ワインへのマロラクティック発酵の応用、果汁への酸化反応によるポリフェノール除去等の方法を使用し個性的なワインを造ろうと試みられて居ります。

わが社においても個性的なワインを造ろうと品種の選定から醸造法にいたるまで努力して居ります。栽培関係では日本において一早くぶどうのウイルスフリー化に取り組みウイルスフリー甲州種を市場に送り出しましたし、日本の気候にあったヨーロッパ系品種（シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローなど）の垣根栽培法（特許出願中）を確立いたしました。さらに醸造用品種の交配を行い、シャドネ・ド・コライユ、浅間、千曲リースリング（登録中）を生み出した。醸造関係では、シュール・リー法、マセラシオン・カルボニック法、マセラシオン・リミテ法（スキン・コンタクト法）、バレル・ファーメンテーション法、クリオ・エクストラクション法等導入し個性あるワイン造りを目指して居ります。今後10年間の国産ぶどうよりのワインの品質向上はめざましいものになると確信して居ります。

勝沼ワイナリークラブの挑戦 －原産地確立はなるか－

勝沼ワイナリークラブメンバー
まるき葡萄酒（株）池田俊和

マスコミなどで報道されて、ご承知の方も多いかと思いますが、“勝沼ワイナリークラブ”とは勝沼町の中小ワインメーカー12社が集まって結成された団体で、勝沼町の地場産業であるワイン産業の振興を計る目的を持っています。

勝沼町には、勝沼町ワイン振興会がありますが、それとは別に地元に着した企業、即ち、地元資本によるワインメーカーにより活動的にワイン産業及び勝沼町の振興に参与しようとする団体で、他より資本が入っているワイナリーは参加していません。1988年2月に12社の会員により正式に設立されました。

当初、目的の事業は新酒祭りや共同販売を活動の中心にしていました。しかし、外国ワイン輸入攻勢は大手ワインメーカーばかりでなく、中小ワインメーカーにも脅威で、価格の面ばかりでなく品質の面においても、日本市場に拡大するさまは他の農産物と同様に驚異であり、まさに”ジャパンバッシング”の煽りを受けています。特に、中小ワインメー