

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

カーにとって市場の喪失は“生活権”の喪失を意味し、如何に生き残るか、輸入バルクワインも含めて大きな問題となってきました。如何に生き残るか、如何に“生存権”を確保できるか、勝沼ワイナリークラブのメンバーにとっても常に話題の中心となり、ワインの特性である風土性を生かす産地表示、即ち原産地の確立を求める声が強くなってきました。勝沼は日本ワインの発祥地であるとともに、唯一ヨーロッパ系醸造品種として歴史的な甲州種ぶどうの栽培が、産業的に成功している産地であります。ワインは風土性の高い飲物で、生産された地域が話題になり、原産地の表示が重要な意味を持てきます。世界にはそれぞれ各地に原産地制度があり、それぞれの歴史的背景を持った制度ができあがっているのです。

勝沼ワイナリークラブの意気込みは、産地特有のボトルの製作により、それに詰めるワインを勝沼産100%甲州種ワインに限定することによって産地の確立を計ろうと計画したものです。原産地表示の資格がその地域に特長的なもの、品質的に優秀なものとするれば、甲州種ワインはこの地方特有なもので、品質的には申し分がありません。歴史的な背景も広く知られているとうりです。甲州種ワインの見直しとブランドの確立を目的に「カツヌマボトル」の製作と制度化を準備することにより、生き残りの模索を始めました。

カツヌマボトルの製作には下準備からはじめて約2年、そのビンにボトリングできる甲州種ワインの規定も一年以上検討を重ねてきました。ワインの銘醸地にはその地域特有のボトルがあり、使用されているビンからワイン産地を推測できます。日本にも産地特有のワインボトルをというアイデアからはじまったカツヌマボトルの製作自体も苦勞の連続でした。ビンの形、マーク、色合い、ビン系、プッシュアップ・・・と会合に会合を続けて、一転、二転の結果、最終的にイエローグリーン、明治始めフランスに留学した勝沼の二人の青年をモデルにしたマーク（チャン）、なで肩のビンに決定し、ビンの製造をはじめて、昨秋の新酒発売に間に合わず事が出来ました。

規定づくりは、勝沼町産甲州種ぶどうから醸造された甲州種ワインを100%ビン詰めする基準を定め、ブレンドをいっさい認めないことによって、原産地の確立と甲州種ワインの見直しを願っています。基準の要点は、原料ぶどうについて地域・栽培者を明確にし、ぶどうの最低糖度を決め、仕込み簿やワインの管理簿の整理、また、品質審査会をおこない、品質の劣るものはカツヌマボトルビンにビン詰めできないことになっています。

実際の運営は昨年の新酒の発売から試験的にはじまり、4月の発表会を契機に順調にすべり出しました。しかし、今後もっともっと改善して行かなければならない点がありますが、多くの方々の注目や問い合わせをいただき、関心の深さを痛感しています。日本のワイン造り100余年の歴史のなかで新しい転換期になれるよう我々メンバーも意気込んでいます。

この勝沼ワイナリークラブの制度は、我々ワイナリーの生き残りへの意気込みであり、自らワイン文化の担い手となろうとするものです。今後の成り行きを見守っていただきたい。