

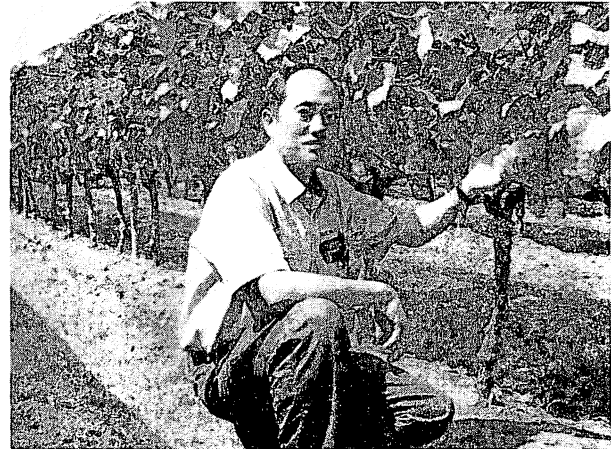
[GRAPEVINE]

これからの日本のワイン造り

勝沼醸造(株)代表取締役 有賀雄二

日本のワイン造りは、明治政府の殖産工業政策の一環として奨励されたことから始まり、各地でぶどう栽培とワイン醸造が試されるようになりました。とりわけ明治10年に当地勝沼から高野、土屋の二青年がブドウ栽培とワイン造り研修のためフランスに渡り、彼等が帰国してから本格化します。勝沼では古くから生食用ぶどうが栽培されていたこともあり、これ以降ワイン造りを事業として行うところや個人で行うところなど、醸造者が増加しました。事業としての形態を取ったところは、当初ワインを薬用として宣伝するなど懸命な市場開拓を行いますが、なかなか安定した販路が築けず、倒産するところが多かったようです。そして、戦時中はワインの中に含まれる酒石酸を軍事利用するために供出し、戦後は酒税法の施行や行政改革など幾多の変遷を重ねました。こうして、勝沼はぶどう栽培1200年ワイン造り128年の歴史を背景に、現在では32を数えるワイナリーが点在するワイン産地となっています。

戦後食生活の欧米化に伴い日本にも若干のワイン市場が生まれますが、日本酒の消費に比べれば10分の1以下の小さな市場であり、なかなか拡大しない状況が50年以上も続くこととなります。昨今やっと低価格ワインの普及やフレンチパラドックスによる赤ワインブーム、日本人ソムリエ世界一などを契機にワイン需要層の定着が進み市場は大きく変化しています。さらに、ワインは本来国際商品であるため、海外から日本の市場に大量に入り込み、また20年前



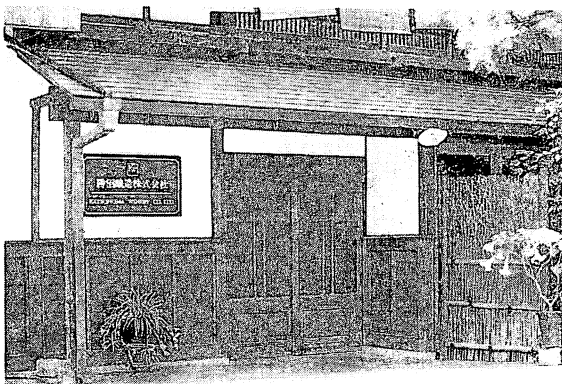
まで全国で120程度であったワイナリーの数が、現在では260程に増えたことにより、市場競争を益々激化させるところと成りました。

その市場はまだ始まったばかりであり、嗜好品であるワインは消費層の広範囲なニーズをつかむのが難しいこともあり、長期的な経営を考える場合成熟した市場と違い、売れるワイン造りを先行させるのか、ポテンシャルの高いワイン造りを先行させるのか、といった難しい問題が厳然としてあります。

一方インターネットやiモードなどの携帯端末の普及は情報化社会の進捗を加速し、世界の情報を一元化するほどの状況にあり、グローバルスタンダードとかボーダレスの時代と叫ばれ、良いものは驚異的速度で世界共通となる時代に突入した感さがあります。

このような市場での日本のワインの在り方は、必然的にこれまでより

高い品質や産地個性化が問われ、世界基準を目指すものになってきています。勝沼は、これまで生食用ぶどう栽培を基盤にしたワイン造りと観光土産を市場としたワインに傾注



土屋玄関



接待用ホール

してきたが、新たな時代の市場に向けた日本のワイン造りが急務となっています。

この様な状況の中、私は本年4月に当社の3代目社長となりました。当社の歴史も先に述べましたように勝沼のワイン造りの典型的な形態であります。最初は祖母の「家でもぶどう酒を造ってみてえよ」の言葉から個人醸造が始まり、その後近隣の農家28名が加わり1937年に前身の金山葡萄酒協同醸造組合を設立、酒税法施行や行政改革により組織を改め社名を変更し現在に至っております。この間家業とし製糸業や清涼飲料の製造業を営む傍らワイン造りも行う状態が長く続きますが、1968年頃から2代目社長がワインを職域販売や教会のミサ用ワインとして販売する直販の販路を確立したことにより、1973年からワイン醸造とぶどう果汁の製造販売の専業となります。直販による効果は消費者の声が直接我々に届くことでワイン造りの喜びになり、現在も当社の考え方の中心にあるように思います。うまいぶどう酒を造りたい、良いものでなければお客様の信頼にこたえられない。という思いはこの頃から常に目標としてきましたが、これからの市場での競争力を持つためには、これまで以上に高い品質と商品特性が要求されていると考えております。

現在、当社は、「たとえ一樽でも最高のものを」をテーマに掲げ、社員一丸となってこれまでの経験を生かしながら、次の時代を考えたワイン造りに取り組んでおります。在来の栽培品種でありながら唯一のヨーロッパ系品種であり、勝沼の風土で1200年の歴史を刻む甲州種から世界水準のワインを造ろうという目標をもち、甲州種の産地特性によるワイン造り、シュールリー法、樽熟成、樽醗酵、冷凍濃縮、RO逆浸透膜濃縮などを積極的に取り入れ、ポテンシャルの高いワイン造りに挑戦しております。この結果従来の甲州種ワインより明らかに複雑で濃厚な熟成力のあるワインが生まれています。また、1990年よりシャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、プティベルドー、カベルネ・フランなどの専用種の垣根栽培に着手し、現在専任者3名により2ヘクタールの圃場を管理しております。これは、ワインの世界共通用語のような品種栽培を行うことにより、日本の風土特性や醸造技術を世界水準で競うことを意味します。

勝沼では、これまで生食用のぶどう栽培の経験しななくワイン専用品種の特性も栽培方法も違うためなかなか地域農業として根つきませんが、ぶどうの生理や栽培技術には共通点もあり、なにより経験を備えています。今後はこれらの技術と経験を継承し地域と一体となって専用種の栽培を行っていく必要があります。またワイナリーは地域の栽培コンサルタントとしての位置付けを目指さなければならないと考えています。

ともすると、高温多湿の日本の風土では世界に通用するワインは造れないなどという考え方があります。では世界の代表的なワイン産地は勞せずして出来上がったのでしょうか、ワインはその産地の風土や文化を味わう酒であります。日本の風土を醸すワイン造りこそ日本の文化の証だと思えます。加えて、日本のワインにも明るい兆しがあります。1998年の第1回インターナショナルワインチャレンジのベスト白ワインに選ばれた中央葡萄酒甲州樽貯蔵、ベスト赤ワインはメルシャン城の平カベルネ・ソーヴィニオン、1999年第2回には、ベスト白ワインにメルシャン北信シャルドネ、ベスト赤ワインにサントリー富美カベルネ・ソーヴィニオン、2000年第3回では最優秀ワインに中央葡萄酒鳥居平メルローが選ばれました。この様に日本の風土で育まれたぶどうから確かな評価を得られるワインが生まれていることです。近い将来世界のワイン通のお客様に日本にも良いワインがあるといっく日を夢見て頑張っていきたいと思えます。



地下貯蔵庫の樽