

## 朝日町ワイン 山形の風土に根ざした本格派

(有) 朝日町ワイン  
白 田 重 明

### はじめに

当社は昭和19年創業、社名「山形果実酒製造有限会社」、ワインの成分の酒石酸から電波探知機に使う軍需物質ロッシェル塩を取り出すことを目的に、政府が全国の葡萄産地に命じてワイン工場を作らせたのが始まりでした。昭和27年頃、大手ワインメーカーの下請けとしてポートワインの原酒造りを行って来ましたが、時代の流れと共に昭和48年農協の援助を受けて自社ワインの製造を始め、「サンワイン」と命名販売を開始しました。昭和50年、折からのワインブームに載り販売量は順調に伸び、朝日町と農協の共同出資で、第三セクター方式の会社運営とし、工場の新設を行い新たなワインづくりがスタートしました。昭和54年、様々な努力を重ねて、マスカットベリーA、セーベル、リースリング種を原料とする新製品「朝日町ワイン」が誕生。以後補助事業による貯蔵庫、びん詰め工場などの施設や設備の充実を図り、平成2年には社名を「有限会社朝日町ワイン」に変更、平成4年、更に仕込み発酵施設とワインハウスなど施設の拡充を行いグレート・ワイナリーをめざして歩んでいます。

### すぐれたワインは、良いぶどうから

ワインの原料となるぶどうの約80%は、契約栽培農家の集まりである「朝日町ぶどう生産組合」から供給されています。組合農家の数は約70戸、ぶどう栽培面積は約50ヘクタールで、そのうち醸造専用品種のリースリング、セーベル、メルロー、マスカットベリーA、ブラッククィーンなどが約20ヘクタールの畑で栽培されています。今年の収穫量は夏のかんばつ高温で例年の3割減収となり300トン前後になりました。平成4年5月には高級ワインの醸造を目指し、ワイナリー近くの畑30アールに、シャルドネ、メルローの「レイカット方式」垣根栽培を開始しました。シャルドネ種20アール440本、メルロー種9アール200本、他ソービヨンブラン、ミュラートルガァ、ケルナー、カベルネソービニオンなど約1アールとなっています。ワインにはぶどうの作柄による当たり年があることとわかるように、よいワインを造るには、すぐれたぶどうが不可欠です。同じ品種でも風土、気候によって大きく左右されてしまいます。絶えず契約農家のぶどう畑を巡り、成育状態を厳しくチェックし、良い原料の確保に努めています。

赤ワインの製造は、昔ながらの手法を守りながら樽、びん熟成を行いフルボディーのワインを造っています。白ワインとロゼワインは、フレッシュでさわやかなワインにするため搾汁した果汁をいち早く遠心分離機にかけ清澄分離し低温発酵させるようにしています。また甘口ワインの貯蔵管理を的確にするため大型ケイソウ土濾過機を購入し品質の安定を図ることにしています。

### 新たな製品造りをめざして

10年前から製造している凍結果汁仕込み、「極寒の葡萄の雫」アイスエッセンスワインは、エキス分13%、アルコール分9%のぶどうだけの糖分を活かした極甘口のワインです。白はセーベル種ロゼはマスカットベリーA種を使用しています。特産の「無袋ふじりんご」と山形県特産の「ラ・フランス」洋梨を原料としたスパークリング微発泡性ワイン「シャンアップル」「シャンポワール」などの製品化も行っています。現在はブランデーの試験製造も行っており、将来は製造本免許を取得して果実を原料としたより付加価値の高い酒類の製造をめざしていきたいと思っています。

### オーナーワイン制度

あなただけのワインを造ります。伝統的な手作りの無添加赤ワインを新たに製品化、希望者に自筆のラベルを付けてお届けします。朝日町で栽培されるワイン専用ぶどうのマスカットベリーA、フラッククイーン、メルローの三品種による無添加高級赤ワイン。その年の秋に完熟したぶどうを仕込み、タンクの中で翌年春まで発酵熟成。これをフランス産檜樽で1年間熟成した後、瓶詰めし3年間ゆっくりと貯蔵・熟成させ、5年後の5月オーナー会員に届けます。1口720mL瓶6本、加入金は西暦に合わせて199・・・円です。現在会員数は500名、さらに今年からは、レインカット方式垣根栽培の葡萄を使い「葡萄の木」オーナー制度を始めています。

朝日町は東・蔵王奥羽山脈と西・磐梯朝日国立公園朝日連峰に囲まれた山形盆地の西南に位置し「りんごとワインの里」として果樹栽培の盛んな町です。ワイン及び葡萄栽培の先進地である山梨県や北海道など有名な産地と比較すると歴史もなく四苦八苦している現状です。品質のすぐれたワイン造りをめざすことはもちろん、その土地風土にあったワインを造っていききたいと思っています。ワイン造りは葡萄作りに始まるのですから。