

丹波ワインについて

丹波ワイン株式会社
末 田 有

丹波地方

丹波地方は兵庫県中部より京都府中部にまたがる小さな山の多い長閑な田園地帯で、気候はちょうど分水嶺を挟んでいる事から弱い日本海側の気候になり冬季は時雨や雪の降る日が多いのですが積雪はあまり無く、また葡萄の生育期間は内陸に位置する事から西日本の中では比較的雨量が少ない上に、昼夜間の温度差が大きい地域です。

土壌は粘土質土壌が多く、管理は難しい上に保水性、保肥性が高すぎるため排水をよくしなければ葡萄の栽培にとってあまり良いとはいえません。ただ、一般的には、粘土質土壌で作った葡萄からはコクのあるしっかりしたワインができると言われています。農家は比較的小規模な兼業稲作農家を中心に特産物は、栗、黒大豆、小豆等で、葡萄は生食用のものが小規模なかたちで作られています。

丹波ワイン

当社は、京都市より北西に約50 Kmの所に位置する京都府唯一のワイン会社で、1979年、前社長の故黒井哲夫と当時観光葡萄園を経営していた山崎高明（現丹波町長）の二人が中心となって創立した会社です。販売を始めてから約13年になり、現在年間生産量は約350 K l、製造に関わる従業員は7名で、販売地域は京都を中心とした近畿圏です。原料は、醸造用専用品種はもちろんの事、デラウェアやマスカットベリーA等の生食用品種も使用しています。現工場は、1986年に建設したもので貯蔵庫は側室天井共、4層断熱構造で特に空調設備は無いのですが、ワインの冷却などにより真夏でも室温は20℃以下になっています。

醸造上の特徴として、白ワインでは果汁を搾汁後清澄濾過し発酵させる事が多く、これは当社が京都を中心に販売するので微妙な味わいの多い和食にも合わせるために、できるかぎり雑味の少ないワインを造るという目的からであり、また甘口ワインでは圧力タンクに予め果汁の一部を貯蔵し発酵終了後甘味付けに添加する（ズースレゼルベ）ものもあります。ビン詰め能力は1日約1万本、0.2ミクロンのセラミックフィルターによるクロスフロー濾過後低温充填を行い、ほとんど全ての製品は搾汁からビン詰めまで一切加熱処理

は行っていません。

栽培上では、試験圃場が工場横にあり、西ドイツより直接輸入した苗木を中心に現在約15種類の醸造用専用品種の葡萄を栽培しており、仕立て方は全て垣根仕立てで丹波地方に合う品種の選定及び、より省力化した栽培方法の確立を目的に工場従業員の手で作っています。その中で比較的良好な品種はピノノワール、ピノグリ、ピノブラン等のピノ系のものが上げられます。また、導入当時は黒とう病など病害の発生が非常に多かったリースリングも栽培技術の向上で少しずつ良くなっており、熟期が丹波地方においてはちょうど良い時期にあたるので、わずかな期待をしているところです。

抱負

ただ、ワイン及び葡萄栽培の先進地である山梨県や他の有名な産地と比較すると歴史もなく、またよりすぐれた技術もないので試行錯誤の連続であり、従業員すべてが栽培から醸造まで楽しみながら四苦八苦している現状で、長い目でみた丹波のワイン造りをしていかなければならないと考えています。

もちろん、品質の良いワイン造りをする醸造も大切なことですが、大規模な稲作の困難な中山間地域で、さらに後継者難で悩む農家の多い丹波地方における付加価値の高い農産物の一つとして、ワイン用葡萄の生産を少しでも増やすための品種選定及び栽培方法の確立に向けた努力も惜しまず続けていきたいと思っています。