

## [巻頭随想]

### ワインとブドウ

山川 祥秀

「ワインの主役はブドウ」、「ブドウはワインの生みの親」、「ワイン造りはブドウ作り」、「良いワインは良いブドウから」、「ワインの品質はブドウで決まる」など、ブドウとワインの関係についての古くからのワイン格言は多い。ブドウあってのワインである。ワインの品質を決める要素として、ブドウ品種、気候、土壌、人間の4つが挙げられる。まず、適地、適品種、適系統、適台木を選択することに始まるが、その際、その土地の気候・風土、土壌環境が重要とされ、加えて、ブドウ栽培、ワイン醸造に携わる人間の技能、意欲などが高い品質のワインを造り出すとされている。現在のほぼ完成されたワイン醸造技術のもとにおいては、ワインの品質は100%原料ブドウの良否で決定すると言っても過言ではない。ワインは本来「地酒」で、「ワインの出生地はブドウの収穫地」、「ワインは風土の産物」などのワイン格言もある。ワインには「個性的」「差別的」「特異的」「独創的」「地域性」「風土性」「話題性」「希少性」などのキーワードがあり、これらは多くのブドウ品種があって、多様性のあるワインの存在を表している。

さて、日本のワインの現状はどうであろうか。ワインメーカーの多くがヨーロッパ系ワイン専用品種の栽培、醸造に取り組んでいる。しかし、これらはシンボルワインの域を出ないものである。これらの品種の栽培は日本の気候・風土では困難も多く、病害防除、果房管理などに労力を要し、必然的に少量生産の高コストワインにならざるを得ない。しかし、シンボルワイン製造の努力は、これからの「日本のワイン」の生産に重要なことであり、これを否定するものではない。また、拡大するワイン需要への対応として、原料不足の現状は、バルクワインおよび濃縮マストの利用も不可欠である。その利用は避け

て通れないのも事実であり、取りあえずの対策として仕方ないことである。しかし、ワイン原料を輸入物に頼る結果として、不可解な個性のない日本のワインが消費者にソップを向かれる結果を心配している。では、本来の「日本のワイン」をどのようにすれば良いものかと頭を痛める。「日本のワイン」とは勿論日本で栽培された日本のブドウからのワインである。しかし、日本の農業事情を考え併せると、これまた頭の痛い問題である。

差し当たっては、ワイン用ブドウの品種育成に行き着くところである。その品種が、前述のキーワードにマッチした「おらがブドウでおらがワイン」として、地域活性化、地域振興策の域は出ないが、生まれてくることを願いたい。

私どもは、日本の原生種「ヤマブドウ」を親として個性的なワイン用ブドウ品種を育成した。「ヤマ・ソービニオン (Yama Sauvignon) (ヤマブドウ×カベルネソービニオン)」と「ヤマブラン (Yama blanc) (ピノノワール×(ヤマブドウ×ピノノワール))」である。有機栽培が可能なほど耐病性を持ち、裂果性のない、栽培性に富んだ品種が出来上がった。すでに4つの団体でブドウ栽培が行われ、ワインが販売され、好評を得ており、その他全国21か所で植え付けられている。これぼっちでは「日本のブドウで日本のワイン」の解決策にはならないが、少しは理想とする「日本のワイン」の手助けになるのではないかと思っている。

(山梨大学ワイン科学研究センター 助教授)