

[GRAPEVINE]

俺の料理に合わねー！味わい深い辛口ワイン造り

丸藤葡萄酒工業株式会社 大村 春夫

2000年5月、私共のワイナリーは創業110周年を迎えた。明治23年5月、大村治作自宅の庭に小さな醸造場を建てる。これがルバイヤートワインの始まりである。フランスでの研修を終え帰国した土屋竜憲、高野正誠ら同郷の醸造研究家達の刺激を受けて個人醸造のぶどう酒造りを始めた。以来、四世代に渡るワイン造りではあるが理想とするワインは道遠しである。先代社長が中心になってやっていた昭和30年代の頃はヴァスランの存在は知っていたが動力線が我社まで引かれておらず止むなく手動式の油圧の圧搾機に決めたら翌年動力線が引かれたという時代で、今でもその頃の遺産と言ったら良いだろうか？油圧のプレス、コンクリートタンクなどが残されている。冷却設備が無い時代、厚さ26cmのコンクリートタンクで少しでも温度が低く保てればとの配慮であったのか？'58、'59、'60年と立て続けにコンクリートのタンクを作り、内1基は地下タンクである。トーチランプでワックスを溶かしながら内面をコーティングしていた。コンクリートタンクはクラックの問題で今はどれも穴を開け、通路を取り瓶貯蔵庫として利用している。

私がワイン造りに手を染めてからでも速いもので既に四半世紀が過ぎた。今でこそ、地元の間屋、酒販店さんにも少しずつ買って貰えるようになったが'73~'74年頃は第一次ワインブームの頃であり、我社のワインの主な得意先は県外だった。甲州種で造った甘口ワインの多かった時代に辛口ワインも造っていたからレストラン関係の得意先が多かった。その中の一つに俳優で食通の金子信雄さんの店があった。

「牡丹亭」と言う名前は作家獅子文六の命名と聞いた。欧州煮込み料理を売り物にしており、料理長は上野「精養軒」で小僧の時代から叩き上げ、西荻窪の「こけしや」で名を馳せた小澤幸一さんが金子さんに請われて指揮を取っていた。取引が始まって1年ぐらいが過ぎた頃だったろうか、小澤さんから今回送ってきたワインは「俺の料理に合わねー」と



の電話。醗酵管理や貯酒管理がきちんと確立されて居らず、酒質の安定していなかった時代、ひたすら謝るしか無かった。何がいけなかったのだろうか？思い当たる節が無くもない。しかし、何故「俺の料理に合わねー」なんて連絡して来たのだろうか！今でもそうだと思うが気に入らなければ何の連絡もなく他のワインに代えられても仕方ないところである。今回は目を瞑る俺の料理に合うワインを送ってこいと言ってるように聞こえた。ならば俺の料理に合えば使ってくれるんですね！・・・そんな物言わぬやりとりがあり、より味わい深い辛口ワインを標榜するようになった。'75年当時、原料はデラウエア、甲州、マスカット・ベリーA、ブラック・クイーン、ローズ・シオーターなどが中心だった。既に甲州ではフリーランとプレスランは分けて醗酵させていたが、果汁のデブルヴァージュを始めたのは'77年の仕込みからだ。今では当たり前前の果汁処理ではあるがこれで格段にクリーンなワインが出来た。以降、白ワインに於いては必ずデブルヴァージュを行って

いる。果汁処理のやりすぎで醗酵が途中で止まってしまうと言う痛い目にも何度か遭っている。美味しい辛口ワインを造りたい一心でやったことなのだが・・・'84年収穫のシャリオドルと言うデザートワインに近い味わいのもはこの代表選手である。6年ほどタンク貯蔵をし、甘口ワインとして売り出した思い出深いワインである。果汁をきれいにし辛口ワインを造っているとクリーンになった分だけ酒質の厚みに欠ける嫌いを感じていた。そんな時、'83か'84ものだったと思うが大手メーカーの「甲州シュール・リー」と言うワインを飲みショックを受ける。甲州でこんなに豊かな味わいでキレの良いワインが出来るのかと・・・。我社でも'88年から甲州シュール・リーの仕込みを始める。辛口で美味しいワインを造るためなら何でも試してみたかった。幸い果汁を清澄させ、醗酵させる事は行っていたのでシュール・リーでの醸造には抵抗無く入って行けた。シュール・リー製法で少し味わい深いものが出来るようになった。大手メーカーやロワールのミュスカデシュール・リーなどと飲み比べてみた。悪くない。しかし、やはり厚みに欠ける。もっと芳醇な暖かみのある辛口ワインは出来ないものか！'92年3月勝沼に1軒のレストランがオープンする。この店のオープニングセレモニーの席、偶然にも隣に座られたのは若い連中をいつも叱咤、激励して下さる浅井昭吾さん。ポルドーからCh L'ANGELUS, Ch DE FIEUZALのオーナーなど6名の醸造家が来賓として招かれていた。5社のワインを順次テイスティングし、最後にフューザルの樽醗酵白ワインが出された時、浅井さんから私に質問が出た。樽醗酵と樽貯蔵ではどちらが樽香が強く着くと思うか？と言うものだった。当時、樽醗酵、樽貯蔵の違いを試験していなかった私は樽醗酵の方が強く着くのではと答えてしまった。ところが違うんだな！樽醗酵の方が穏やかな香りになるんだよ！との答え。浅井さんが少しの間、席を空けられた後、今度はテイスティングではいつも鋭い指摘をされるマルスワインの橘さんが来られて全く同じ質問をする。私が間違ふことを予期しての両大先輩の愛情溢れる質問。自分でやるっきゃない。'90年から植え始めた垣根式栽培のカベルネ・ソーヴィニオンがちょうど樽分収穫できる年だったので、一樽買う予定だったが樽醗酵と

樽貯蔵を試験すべく新樽を3樽購入する。早速その年の甲州種で仕込んでみた。樽醗酵がうまく行かない。樽貯蔵は何の問題もないのだが樽醗酵はその後も2年位うまく行かない。思いとは裏腹に樽貯蔵の方が完成度が高いとの評が圧倒的だった。果汁をきれいにし過ぎていてのではないか？樽を薫蒸したイオウの加減だろうか？醗酵温度が低すぎるのだろうか？などなど樽醗酵に関しては次々と判らないことにぶつかった。並行して'93年に植え付けたシャルドネも樽醗酵で苦労している。「俺の料理に合わねー」の小澤さんの顔も浮かんでくる。'98年ものでやっと自分でも納得できる甲州樽醗酵が出来た。甲州種は勝沼に古くから伝わる品種なので勝沼でワイン造りをしている者として大事にしたい品種である。現在の悩みはやはりワインにした時の香り、味ともにもっとヴォリューム感が欲しいことである。これはぶどうのポテンシャルをもっともっと上げて行かねば達成できないと事と思っている。シャルドネやソーヴィニオンブランでの辛口ワインへの挑戦も続けているがバランスの点で今ひとつ気に入ったものが出来ていない。良いワインは良いぶどうから、我社でも'90年にカベルネ・ソーヴィニオン、'93年シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオン、プティヴェルドー、'98年メルローの垣根栽培の畑を開設、この他棚の密植仕立てで試験園を開設し、栽培にも力を入れるようになった。'98年の赤ワインブームで遅ればせながらワイン専用品種の契約栽培を結び今は3.5 ha、自家農園の専用品種と合わせ約4.5 haになり、一部今年から収穫も始まる。疎植の棚栽培で専用品種を植えていた十数年前に比べると隔世の感がある。栽培技術の進歩も飛躍的と思われる。栽培は勿論、醸造のことでも判らないことだらけではあるがいつも人から激励されたり、助けられたり、また大手メーカーや同業者から教わることが多く、いつになったら恩返しが出来ののだろうか？一本のワインを通して心豊かな人々とのお付き合いが生まれ、こちら心豊かになれると先代からよく聞かされていた。つまり、少量でも良いから皆が認めてくれるワインを造る事が大事であろう！

気候風土を銘醸地と比べ嘆くより、厳しい条件の中でワインが造れる事を喜びに変えられればと思うこの頃である