

ワイン造りに魅せられて

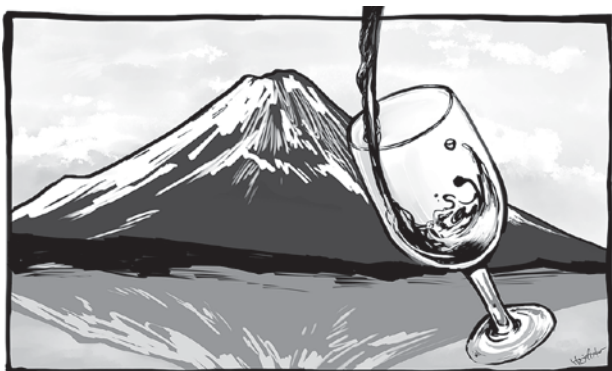
三澤 彩奈



皆様、はじめまして。私は山梨のワイナリーに生まれ、ワイン醸造家、技術者として生きる道を選びました。研究者の協力を得、地域と結束し、ワインを造っています。今ここに書き綴ることが、少しでも皆様の進路の励みや勇気になればと思っております。そして、「甲州」という日本固有のワイン専用品種を中心に、日本ワインが世界に羽ばたいていく姿を共感いただけたら嬉しく思います。

ふるさとの味わい「甲州」

日本に1000年以上も前から伝わる「甲州」というブドウがあります。甲州ブドウのルーツを辿ると、コーカサス地方にあり、ヴィティス=ヴィニフェラというワイン専用品種の系統を持つとされています。ブドウ品種が、どの種に属しているかということは、私たち醸造家にとってとても大切です。たとえば、ジュースや加工品に広く使われているコンコードというブドウは、ヴィティス=ラブルスカという種に入ります。ヴィティス=ラブルスカからもワインを造ることはできますが、熟成に耐えられるような高品質なワインを造ることはできません。ヴィティス=ヴィニフェラに属する品種は、世界に5千~1万種くらい存在すると言われています。その中で自然淘汰されていく品種も多い中、時に食用ブドウとして、薬として、戦時中の酒石酸原料用として、甲州は



生きのびました。

甲州は、ワインを造ることに適したヴィティス=ヴィニフェラであること、1000年前に日本に伝播してから淘汰されずに残ったこと、そしてそのユニークな個性という点で、山梨の地域資源に留まらない存在であることが言えると思います。ブドウの遺伝子研究の第一人者である後藤奈美氏の最新の研究によると、甲州は71.5%をヴィティス=ヴィニフェラとし、残りは、小アジアからシルクロードを通り、日本に伝来する間に、中国の野生種とヴィティス=ヴィニフェラで自然交雑されたものとされています。71.5%という数値から、遺伝子学の見解では、「甲州はヴィティス=ヴィニフェラである」ということが難しくなっていました。しかし、後藤先生は、それまで謎だらけであった甲州の祖先とその道のりを突き詰めたこととなります。ここからは、醸造家が酒質の高い甲州を造ることにより、甲州がヴィニフェラの風味を持つことを証明しなくてはいけないと思っています。

甲州は、素性や希少性だけではなく、ワインとしても、ユニークな個性を放つことが、私たち醸造家をまた魅了します。香りは穏やかで、上品な性格をしていますので、繊細な日本料理の味わいも邪魔する事なく引き立てます。味わいは、澁刺とした酸が心地よく、アルコールが低く、軽やかで、もったりとしたいやらしさがありません。とても清々しく優雅なワインです。このような雰囲気ワインが海外にはないため、甲州は、時折日本女性に例えられます。遠くコーカサスから伝わった甲州は、日本で育まれたことで、清々しく、凛とした日本の背景も映しているのだと思います。

スモール・イズ・ビューティフル

私は、1923年に創業した中央葡萄酒株式会社の4代目三澤茂計の長女として生まれました。中央葡萄酒は、創業以来、家族経営を守り、祖父の代からは、グレイスワインというブランドネームで親しまれるようになりま

した。私は、家業始まって以来の女性醸造家です。家業を継ぐ前は、商社マンとして10年勤務した父のサポートもあり、家系では初めて、海外で栽培学と醸造学の勉強をさせていただきました。

初めに、ワイン生産国の中心であり、伝統国であるフランスのボルドー大学ワイン醸造学部と、ブルゴーニュにある技術者養成学校で学び、さらに、ワイン新興国に代表される南アフリカのステレンボッシュ大学院でも学ぶ機会に恵まれました。フランスで勉強を続けるか迷っていた時に、当時、南アフリカのステレンボッシュ大学院で教鞭を取っていらっしやったコブス・ハンター教授の一言が心を動かしました。「伝統国も、新興国も、アプローチが違うだけで、ゴールは同じである」ステレンボッシュ大学院に留学した後は、帰国し、父のワイナリーで働きながら、北半球と南半球の季節の巡り合わせを利用して、南半球のワイナリーで研修を重ねました。ブドウの収穫期に左右されるワイン醸造家の仕事は、1年を通してオンシーズン、オフシーズンがはっきりとある仕事です。夏から秋にかけてオンシーズンとなる日本でワインを仕込み、それが終わると、南半球のワイナリーで仕込みシーズンを迎え、年に2度ワインを造る生活を6年間続けました。ヨーロッパを中心とする伝統国のワイン造りは、どちらかという歴史と風土を重んじ、「どのようにワイン産地や、ブドウ品種をワインに表現するのか」というところに焦点が当てられます。一方、オーストラリアや、南アフリカなどの新興国では、優れた技術力から「どのようなスタイルのワインを造りたいか」ということが重視されています。私は、日本のワイン造りにはこの両方の考え方が必要だと思ったのです。

日本と、南半球のワイン産地を行き来する生活をしながら、それぞれの国が持つ気候や風土から、文化や国民性から、その国独自の知恵があることを感じ、そういったノウハウを垣間見るととても感動しました。

体力が続く限りと思い、20代の頃は、多くの国でワイン醸造に携わりましたが、特に思い出に残っている国はチリです。2010年3月から5月までの3か月間働きました。南米のワイン造りで特徴的なのは、醸造家が直接作業に入ることがほとんどないということです。チリでは、作業の指示を出し、取りまとめる醸造家と、実際に作業に入る作業員とで、役割が分かれていました。仕込む量がとても多いので、醸造家が作業に入ってしまうと、回らなくなってしまうのです。チリで学んだのは、醸造技術だけではなく、実際に、作業員たちの生活に触れ、コストパフォーマンスが良いと称されるチリワインの裏には、作業員たちの厳しい生活があることを知りました。ワイナリーには、雇用の創出などの地域貢献の役割もあることを学んだ修行でした。

大企業が経営しているワイナリーと、家族経営のワイ

ナリーは、よく比較されます。投資力もあり、技術力も優れた人材を集めた大企業が、家族経営のワイナリーの酒質に勝てないことがあります。私は、幼い頃から、甲州という品種に人生を賭ける祖父と父、二人の男性の姿を見て育ちました。今でこそ、私たちのグレイスワインは、19か国に輸出するまでになりましたが、祖父の時代は、甲州はワイン専用品種として、シャルドネや、メルロのような国際品種に比べ、二流だと言われていました。その向かい風の中、信念を貫く祖父と父の生き様が、私の幼少期には焼き付けられていて、二人がやってきたことが間違いではなかったと証明したいという気持ちですが、心に響くワインを造り上げるのだと思っています。ワイン造りとは、時間がかかるものです。1年に1度しか結実しないブドウを仕込み、熟成させ、ブドウを収穫してから市場に出るまでに3年以上を要するワインもあります。祖父はすでに他界していますが、祖父の夢を実現しているのは、私の世代かもしれません。

ご存知のように「スモール・イズ・ビューティフル」という言葉は、イギリスの経済学者、エルンスト・フリードリッヒ・シューマッハーによる著書のタイトルです。父の書籍で見かけた本を、自分なりに解釈しています。世界を飛び回っても、山梨に帰り、ブドウ畑に暮らし、酒質の高いワインを造る。それが、私にとっての「スモール・イズ・ビューティフル」です。

伝統と革新

ワインは80%が原料のブドウで決まると言われています。この点は他の酒類とは大きく異なり、やはりワインは農産物なのだと感じます。今、自社畑の三澤農場では、甲州、シャルドネ、メルロ、カベルネソービニオン、カベルネフラン、プチヴェルドという6種類の品種を栽培しています。甲州は伝統的に、枝を四方八方に伸ばし、樹を大きく仕立てる「棚仕立」という栽培方法が主流でした。樹勢の強い甲州には適した栽培方法と言われています。1000年以上前に日本に伝わった甲州が、もとはワイン専用品種のルーツを持っていたとしても、当時日本にはワインを造る発想はありませんでした。食用として選択されたため、恐らく狭い面積でたくさんの収量を得ようとされたのでしょう。ブドウは種からではなく、接ぎ木から育てます。たくさん実をならせる甲州の樹が、長い間かけて選抜されてきてしまった背景が、甲州の樹勢の強さにはあると考えられています。

三澤農場では、この風習を打ち破り、甲州をヨーロッパで行われているような「垣根仕立」で栽培しています。垣根栽培では、樹を密植させ、枝を垂直に伸ばします。こうすることで、葉一枚一枚の光合成効率を上げ、さらに一本の樹につく収量を減らし、凝縮したブドウを得ることができるのです。たとえば、棚栽培にすると、一本



棚栽培



垣根栽培

の樹に500以上の房を生らしますが、垣根栽培にすることによって、10房から20房程度に制限できます。

甲州には、糖度の壁があると言われてきました。ワイン造りの場合、ブドウに含まれる糖が、酵母によってアルコールへと分解されるので、ブドウの糖度は非常に大切です。他のヴィティス=ヴィニフェラは、糖度23度で収穫できるというのに、甲州は糖度20度を超えることが不可能と言われ、補糖と言って、醸造中に糖を補うことが余儀なくされてきました。長い間行われてきた棚栽培を否定するつもりはありませんでした。私にとっては「どういうワインが造りたいか」ということが重要で、私が本当に造りたいワインは、棚栽培では無理だったということになります。優秀なスタッフの力を借りながら、時間をかけて優良な樹を選抜し、植樹した垣根栽培の甲州からは、ついに糖度20度を超える房が付き始め、2013年には、糖度25度を超えるような房も出ました。恐らく、畑の中で自然変異を起こしたのでしょう。植物の力を感じた年でもありました。

また、垣根栽培では、棚栽培のものとは比べ、粒も小粒になり、有機酸の組成も異なることが分かりました。長い道のりではありましたが、やっとスタートラインに立てたという思いと、甲州のポテンシャルが少しずつ花開いていくのを見るような思いがしました。

この一連の取組み「垣根仕立栽培による甲州ブドウおよびワインの品質特性」は、日本ブドウ・ワイン学会誌 The American Society for Enology and Viticulture, Japan Chapter, J. ASEV Jpn., Vol. 24, No. 3, 145-152 (2013)

に掲載され、技術賞を頂きました。

現在、三澤農場では、山梨大学ワイン研究センターの取組みにより、実用的な試みも実施されています。ワインは、唯一ヴィンテージ（収穫年）に価値を置く飲み物です。ブドウの収穫期を過ぎた冬にならないと雨が降らない安定した気候を持つチリなどに比べ、気象の影響を受けやすい日本では、ヴィンテージバリエーションが大きいと言われています。たとえば、同じ銘柄のワインでも、2012年と2011年では、凝縮度などの味わいや、熟成のポテンシャルがまったく異なります。そこで、温度や気候を細かくチェックするセンサーや、湿度の高い日本において、凝縮したブドウを栽培するために、土壤の水分量をチェックする土壤センサーなどが、山梨大学から導入されました。ワイン造りの進化のためには、産地、生産者、研究者が深く結びつく必要があります。

甲州の歴史は長いですが、日本ワインの歴史は始まったばかりです。日本ワインが、世界中で認知されていくためには、これまで以上に険しい道のりが待っているでしょう。しかし、西洋から伝わった産業でも、車、ウイスキーなど、世界の頂点を極めたものも存在します。私たち技術者には、日本の自然とクラフトマンシップが詰まった日本ワインが、世界を魅了する夢があります。そして、家族経営のワイナリーに生まれた私は、祖父や父の夢を実現し、伝統を守っていきたいという思いがあります。この夢や思いが、いい形で社会に貢献していくことを祈っています。

<略歴> ボルドー大学ワイン醸造学部DUAD卒業。フランス栽培醸造上級技術者資格取得。南アフリカ・ステレンボッシュ大学院ブドウ生理学コース修了。ニュージーランド、オーストラリア、チリ、アルゼンチン等のワイナリーで研鑽を積む。2008年より、現職。

<趣味> お料理、ワイン産地巡り、レストラン巡り

(イラスト：本條 綾子)