

# 日本ワインの可能性

マンスワイン株式会社 勝沼ワイナリー

Lunaris 醸造責任者

武井千周

日本で本格的にワインが造られるはじめて140年近くが経ちます。これまで幾つかのブームとともにワインの消費量は伸び続けてきました。近年では若年層のアルコール離れが進みアルコール飲料の消費が減少するなか、唯一ワインの消費量が前年を上回る状況です。

◆ ◆ ◆  
ここ近年、国産ワインの製造方法も変わりつつあります。日本での消費量に対して、それを賄えるほどのぶどうの栽培量はありません。そこで海外原料を多く輸入し、日本で醸造・ビン詰めし低価格のワインを供給していま

す。この行為は法的にも認められ、これまでの日本のワインの消費を支えてきたものですが、最近になって消費者のみなさんの嗜好が大きく変化してきたと感じています。これはワインの消費が増えたことにより、多くの方がワインを理解しようと勉強し、ワインに魅

力を感じているからだと考えます。マンズワインでもこの流れの中で、大きな転換期を迎えています。2011年4月より「輸入ぶどう果汁」を用いた飲用ワインの製造を中止しています。これは「マスト」と呼ばれる、ぶどうの濃縮果汁を主に差しますが、濃縮過程で



Mr. Chihiro Takai

ぶどう品種や産地の特性を失うことが本来のワインの姿とかけ離れていると考えました。またOffice International de la Vigne et du Vin (O. I. V.)のワインの定義では「破碎の有無を問わず、生のぶどう果実、またはぶどう果汁の完全な、または部分的なアルコール発酵によってできた飲料」とされています。以上の理由からマンズワインでは飲用ワインには「マスト」を使用しない方針をとったわけです。

「アペノミクス」効果で日本経済が上向く中、直接的にその効果を実感できている方はまだ少ないことでしょう。ワイン業界もそれに漏れることはありません。しかしながら「本物志向」が進んでいるのではないのでしょうか。より安いものよりも、より価値のあるもの、より魅力のあるものへ移行しているように

感じさせられます。その動きが今日の「日本ワイン」ブームに繋がっているのでしょうか。ワインの魅力は、「美味しさ」だけではなく、どのように生まれてきたのか、気候と、産地と、畑と……：：：～

マンズワインでは、創業来ワイン醸造を行ってきた建物を一新しました。これは私どものワイン造りへの情熱のあらわれだと思えます。今年7月に完成、8月に稼働をはじめた「醸造棟」タンクは全てステンレスステ

ール製で、自動温度制御が可能で、タンクの大ささも4種類あります。旧設備の約1・5倍の総容量があります。増産を旨とした設備投資ではなく、より適正な醸造を行えるようにわれわれの理念に基づいた最新の設備を揃えました。

レセプションではぶど

うに掛かるストレスを低減し、更に選果コンベアを導入し品質向上を目指しています。細かい部分まで設計を行い、働く人へのストレスも低減できるようにしました。機械で制御できるものは制御し、本来人が行わなければならない行為を安全に行えるようになっただけです。収穫期間はとも慌ただしく、疲労も溜まります。ある程度の「余裕」がなければ、良いものは生まれません。今年のシーズンを終え、感じたことは、「快適さ」でした。

われわれマンズワインの動向だけではなく、古くからそれぞれの土地で育まれたぶどうからワインを製造する老舗ワイナリー、新しくワイナリーを立上げ良質なワイン造りを目指す新鋭ワイナリーの動きも、今の日本ワインの魅力に寄与するところは非常に大きいと感じています。

また今日のワインの品質をもたらした要因として、経験豊富な技術者が増えてきたことにあると思えます。大手ワイナリーだけでなく、中小規模のワイナリーでも国内外でワイン醸造学を学び、また海外で経験を積み、風を感じてきた人々が牽引し、そして若い人々が台頭し、今「日本ワイン」が熱いですが、「日本の造り手」はもっと熱いかも知れませんね。

◆ ◆ ◆

日本を代表するぶどう品種、「甲州」と「マスカット・ベリーA」は先に紹介したO. I. V. にそれぞれ2010年6月(甲州)、2013年6月(マスカット・ベリーA)に品種登録されました。世界的に認知されたわけです。今年3月に世界最優秀ソムリエコンクールが日本で開催されました。その際に山梨県富士吉田市にあるホテルでレセプションパーティが催されました。世界各国からソムリエ、ジャーナリストなど多くの関係者が参加されましたが、みなさんが「甲州」にとっても興味を持っていただくことに驚かされました。そして甲州は美味しいも。当時、マスカット・ベリーAは品種登録されていませんでしたので仕方ありませんが、日本でしか栽培されていないぶどうが、これだけ関心を持っていただけたことに日本でワインを造っている者として、日本人として誇りに思えたできごとでした。

◆ ◆ ◆

日本のワイン文化の成熟が、ワインの本質を楽しむ傾向を生み、海外へ発信しているのではないのでしょうか。私も造り手として皆様の期待に沿えるワイン造りを続けていきます。これからのワイン醸造は、更に一つ上のステージに向けて動き出しているのです。ご期待ください。