

【葡萄栽培農場・ワイナリー見学会】

- ・開催場所：中央葡萄酒株式会社三澤農場・ミサワワイナリー（山梨県北杜市明野）
- ・日時：2014年10月4日（土）10：00～15：00
- ・参加人数：5名

台風が近づきつつも、ときおり薄日がさす過ごしやすいい一日、会員の酒井正弘さんご夫妻のご案内で、酒井さんが所属している中央葡萄酒株式会社（グレイスワイン）の葡萄栽培農場・ワイナリーを見学しました。

午前に見学した農場は、標高700mの茅ヶ岳山麓に広さ12ha(東京ドーム2個半位)程、いわゆるブドウ棚ではなく「垣根方式」で、収穫時期を迎えた葡萄が整然と並んでいます（写真①・②）。明野地区は日照時間が日本一長いそうです。葡萄栽培の様子は、ワインとしての葡萄のおいしさを最大限引き出すために、お日様・土・水ほか自然の声に耳を澄まし、人の智恵と努力とを合わせた自然と人との共同作業のようで、ワインの奥深さの一端にふれる思いでした。

昼食後、午前と同様に酒井さんのワインに関するさまざまなお話を聴きながら、テイスティングを赤・白各3種、計6種類しました。「色を見て、香りをかいで、舌で味わう」という基本を教えてください、それぞれの違いを楽しみました（写真⑤・⑥）。赤ワインの最後は山本周五郎さんが生前愛飲された、甘口の「周五郎のヴァン」。ラベルは周五郎さんの筆とのこと。

手入れのゆきとどいた葡萄畑、おいしいお食事とワイン、墨絵のような南アルプスの山々・清々しい空気、そして酒井さんご夫妻のお心遣い、どれも貴重な一日を過ごすことができました。時間がなく、醸造所を見学できなかったことは残念ですが、別の機会に訪れてみたいと思います。

ワイン造りは五感を研ぎ澄ます世界のように感じました。

“センス・オブ・ワンダーな一日”でした。

【写真提供：吉田哲郎さん】



① 垣根方式の葡萄畑



② 収穫間近のカベルネ・ソーヴィニオン



③ 収穫。適さない粒を除きながら、ひとつずつ丁寧に人の手で。



④ ワイナリーショップ。
テイastingもこの中で行いました。



⑤ 酒井さん(右端)のお話を聞きながらテイasting



⑥ テイasting用に用意されたグラス

* 会員のみなさんへ：会報「しおかぜ」には廣重さんが原稿をお寄せくださいます。別の視点からの報告・感想をたのしみにしてください。

勝山 久美子 記