

年 組 名前:



ブドウ本来の味 大切に

未来夢ワイナリー(山梨) 農家が醸造



未来夢ワイナリーの高野美夫社長

山梨市中村

昨年8月、ワイン特区の制度を活用して、「未来夢ワイナリー」(山梨市中村)が開業した。市内では特区による開業は2例目で、社長を務めるのは、「50年前から自分のブドウを使ったワイナリーを持つのが夢だった」というブドウ農家の高野美夫さん(75)。甲州種ブドウや日本古来のヤマブドウに由来するブドウ品種を使い、山梨ならではの酸化防止剤不使用の「ナチュラルワイン」の醸造を目指す。

50年ほど前、友人2人と共に、自宅の蔵を改装し、自分たちで作ったブドウを温度管理ができる醸造所や冷蔵庫などを整備した。これまで委託醸造用にさまざまなブドウ品種を育ててきた。現在は、白系品種として、山梨大が独自に開発した醸造用品種で、日本古来のヤマブドウに欧州系のカベルネソーヴィニオンを交配した「ヤマソービニオン」を約25畝栽培している。県の醸造品種「甲斐ワイナリー」に認定されたこと、夢が再燃した。

「ナチュラルワイン」は、酸化防止剤の亜硫酸塩を含まない。醸造工程は、ブドウを収穫し、皮を剥き、果汁を搾り、酵母を添加し、発酵させる。高野さんは、「醸造工程は、ブドウ本来の味を大切にしたい」と話している。

「 Biz. 新設ワイナリーの挑戦」は、ワイン王国の県内で新たに開業したワイナリーの特色や戦略などを紹介します。随時掲載します。

ル」を栽培したこともあったが、病気に弱く、収量が安定しなかったため、ヤマソービニオンに絞った。ヤマソービニオンは「ワインに仕上げる」と飲みやすく、ブドウ本来の味わいが楽しめるのが魅力」という。計約3トンの全量を自社の醸造に充てている。

昨年8月に醸造免許を取得。自社で醸造できるようにするため、温度管理や醸造時期など、隅々まできめ細かなこだわりを反映できる点が強みだという。全てのワインは、酸化防止剤の亜硫酸塩を入れない醸造。特にヤマソービニオンは、「亜硫酸塩を添加すると、他の品種と比べて果実味が下がる」と高野社長(75)は、「小規模ワイナリーの規模の醸造量では、使用しなくても品質を確保できる」とみる。

大手ワイナリーはマスカット・ベリーAでの醸造が多く、「ヤマソービニオン」のワインは差別化にもつながると期待する。現在の販路は主にオンラインショップが中心で、口コミで広がっている。今年からは2年目の仕込みに向けて丁寧にブドウを栽培している。高野社長は「ナチュラルワイン」は海外でも注目されている。欧州のまねではない、日本の風土や日本人の口に合うワインを目指していきたい」と話している。

(2024年8月3日付 山梨日日新聞7面)

問1 ブドウ農家の高野さんの長年の夢であった「ワイナリー」が開業しました。

実現したきっかけを教えてください。

.....

問2 このワイナリーで栽培しているブドウ品種を教えてください。

・白系品種: ・赤系品種:

問3 高野さんが、この品種(赤系)を選んだ理由を教えてください。

.....

問4 高野さんは、今後、なにを目指していますか。

.....