

# 夢へ 向かって 03

意志あるところに道は拓ける。  
意志ある者こそ道を拓くことができる。  
高潔な志と熱い使命感で  
未来を切り拓く人のビジョン、  
その深淵をのぞく。

中央葡萄酒株式会社 / ミサワイナリー  
ワインメーカー

**三澤彩奈**  
Ayana MISAWA

Text:Yoshie Kaneko  
Photograph:Yukio Yoshinari

## 甲州ワインを世界へ 一途な探求者の挑戦

古くからブドウとワインの産地として名高い山梨。  
1923年創業の中央葡萄酒で名品「グレイスワイン」を  
醸造するのは、若く聡明な瞳をした女性だ。  
その裡に秘めたワイン造りにかける情熱に触れる。

### 最高品質のブドウを手に入れるため 自前の畑にこだわりたい

山梨県北杜市明野町。北に八ヶ岳、西に南アルプス、南に富士山  
を望む大パノラマの真ん中に、12ヘクタールのブドウ畑が広がって  
いる。中央葡萄酒ミサワイナリーの明野農場だ。日照時間日本一とい  
う太陽に愛された土地で、ワインメーカー（醸造家）の三澤彩奈さん  
は、「父（中央葡萄酒社長・三澤茂計<sup>しげかず</sup>氏）が植えたブドウを育てて、  
次の世代へつないでいくことが私の役割」と、ブドウの成長を日々見  
守っている。

山梨といえばワインの名産地だが、実は自前のブドウ畑を持つワイ

ナリーはそう多くない。土地の確保が難しいうえ、管理が大変だとい  
うのが理由の1つ。加えて、茂計氏がブドウを植え始めた20~30年前  
まで、甲州ブドウはワイン用品種として「二流」とされていたことも自社  
畑が敬遠された一因だろう。

1000年ほど前に栽培が始まったとされる甲州ブドウは、江戸時代  
までは生食されていた。それが明治時代にワインの醸造技術が導入  
され、食用に向かず売れ残ったブドウをワイン原料とするきらいがあっ  
た。もともと甲州種は糖度が上がりにくく、醸造してもアルコール度数  
が低くなる傾向があるのだが、それに輪をかけて質の良くない素材し  
か使えないとなれば、評価が今ひとつだったのも当然のことだろう。

近年は食用では巨峰やデラウェアなどが人気を得ているが、甲  
州ブドウはアジア圏で唯一のワイン専用品種へとポジションを変えて  
いった。一方、ワイン造りの現場では、新たに導入されたシャルドネや  
メルローといった糖度の高い品種が幅を利かせるようになり、甲州ブ  
ドウは作付面積を狭めていく。山梨のワイナリーでも外国産ブドウを  
輸入したり、あるいはワインそのものを輸入して瓶詰めだけ自社で行う  
という風潮が広がっていった。

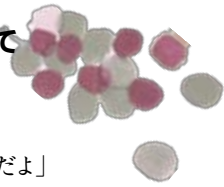
「1980年代ごろまでは、日本のワインが世界のワインと対等に戦お  
うというのは夢物語でしかなかったんです。それで多くのワイナリー  
が甲州を作ることに疑問を感じてしまった。でも、父や有志の方々  
は甲州ワインの火を絶やしてはいけないと考えたんです。それで、いいブ  
ドウを手に入れるために、自社でブドウ畑を持つところから始めたとい  
うわけです」

とはいえ、畑には苦勞が付きまとう。土の水はけに気を配り、剪定、

雨よけ、草取りに追われ、秋には収穫のタイミングに目を光らせ…。それでも三澤さんは自社畑にこだわりたいと語る。

「収穫時期は毎日畑でブドウを食べて味わいをチェックするんです。ブドウはとても繊細で、日によって皮の感じも香りも変わります。買い取りのブドウだと、今日摘みたいと思っても農家さんの都合でできないこともありますからね。ベストのタイミングで摘んで仕込みができるのは自社畑ならではの利点だと思います」

## 日本のワイン業界の将来へ向けて 誰もしていないことをしてみる



「甲州ブドウはね、ワイン用のブドウなんだよ」

祖父にそう教えられて、幼いころから甲州ブドウに特別な思いを抱いていたという三澤さんだが、身近な存在だけにその価値になかなか気づけなかったという。転機が訪れたのは2004年。醸造学の権威であるフランス・ボルドー大学のドゥニ・デュブルデュー教授が造りを指導し、出来上がった甲州ワインを高く評価したのだ。

「このとき改めて、甲州ブドウってすごいんだ、と感ずることができたんです」

甲州ブドウには世界に通じる可能性があるのかもしれない。可能性があるならもっと勉強したい——。こうして三澤さんはボルドー大学に留学し、ワイン醸造を学ぶ。ブルゴーニュでは技術者の資格を取得。フランスで過ごした3年間は、ワインの本場の伝統の厚みを折に触れて実感したという。

「まず、フランスでは畑ありきなんです。伝統国といわれるだけあって素材作りに力点を置いているんですね。それに醸造もマーケティングも販売も、みんなプロなんです。日本よりずっと厳しい環境で戦っている。自分も甘えてはいけなないと、ショックを受けました」

帰国後、三澤さんは茂計社長に談判して、明野農場にヨーロッパの伝統的な垣根式栽培を取り入れることにした。日本で一般的な棚栽培よりも1本の樹に実るブドウの数を少なくすることで、糖度を上げるのである。

「成功すると確信していたわけじゃないんです。でも、やってみないと分からないでしょう。実際、作ってみたら棚栽培とはタイプの違うものことができました。業界やマスコミの方からは賛否両論いただきましたけど、こ

れも甲州ブドウの1つの可能性ということですよね」

ワインをめぐる三澤さんの探求はさらに南アフリカ、ニュージーランド、オーストラリア、チリと広がっていった。その都度、現地の言葉を学び、ワイン醸造の現場で研鑽を積み、時には現地スタッフとうまくコミュニケーションを取りきれないことに悩みもするという。なぜそこまでして海外での武者修業を続けるのかと尋ねたら、「ワインの醸造は1年に1回ですから、自分の造り手人生が50年あるとしたら50回しかワインを造れません。でも1年に2回造れば、それだけ多くの経験ができますよね」という答えが返ってきた。

「それからもう1つ。自分が日本のワイン業界に何か残せるものがあるとしたら、日本の造り手が誰もやっていないことをやるのがいいんじゃないかって。海外の造り手は世界で学ぶ人が多いけれど、わたしの知る限り日本にはほとんどいないんです。そこで自分が各地を歩き来することで、日本のワイン業界に何かいいものをもたらせないだろうか、もたらせたらいいなと思うんです」

造り手としての生涯と、日本のワイン業界全体とを見据えた、このスケールの大きさはどうだろう。とつとつとした控えめな話ぶりとは裏腹の、ワイン造りにかける強烈な使命感が伝わってくる。

## “誰かの大切な1本”が造れたら 醸造家として最高ですね



畑や素材だけでなく、当然ながら仕込みや醸造の方法にもこだわるのが三澤さん流だ。仕込み段階での除梗、すなわちブドウの茎を取り除く作業もその1つ。例えば、2トンのぶどうを仕込む場合、機械なら5～6人で2時間もあればすむところを、手除梗なら10人で1日かかりの作業になる。効率は悪いが、熟していない茎が混じることでワインの果実味を損なうのを防ぐことができるうえ、厳しく選果できるのも手作業の利点だと三澤さんは語る。

「ワインを造るうえで凝縮感や果実味は1つのテーマになります。その中で日本人のワインメーカーとして出せる味わいがあるとしたら“繊細さ”じゃないかと思うんです。凝縮感や果実味があって、なおかつ繊細さがあれば絶対に飲む人の心に届くはず。それには丁寧に丁寧に仕込むしかない。いいワインを造るためのことは惜しみなくしたいと思っています」



ワインを熟成させる蔵の中はひんやりとして薄暗い。1つの樽からは、ボトルでおよそ300本分のワインができる。



2010年春、チリの名門ワイナリー「ヴィーニャ・エラスリス」で研修。「たくさんのスタッフと仲良くなって、交流も深まりました」。



甲州ブドウという日本の素材に、日本人ならではの細やかな手仕事を加えて、じっくりと醸した日本のワイン。三澤さんは甲州ワインのさらなる飛躍に期待をかけている。

「甲州ワインは、繊細な味わいや透明感、ピュアな部分がどこか日本を象徴していると思います。無垢で凛とした美しさは他のどの品種にもないと思うし、この魅力を世界の多くの人にもっと理解してほしい。甲州ブドウにはそれを伝える媒介としての力があると思っています」

ワインは飲んで味わうだけのものではない。どんな素材で、どんな造り手が、どのような姿勢で造ったかを雄弁に語るメディアでもあるのだ。さらに三澤さんいわく、造り手の性格までも如実に映し出すという。

「醸造家同士で銘柄を隠して飲み比べることがあるんですけど、『派手なワインだなあ』と思うと、造った人も明るくて闊達な方だったり、『地味だけど味わい深くていいなあ』なんて思っていると、多くは語らないけど存在感のある方だったりして(笑)。特に甲州みたいに繊細なワインは造り手の影響が出やすいと思います」

ならば、三澤さんのワインは周りから何と形容されるのか。

「最初にブレンドしたワインは『堅い』といわれました。海外留学から帰ってきたばかりで緊張していたからでしょうか。最近は何となく、はにかんだ。」

記者は「キュヴェ三澤 赤 '06」「キュヴェ三澤 白 '07」「グレイスメルロ '07」「グレイスマテマ岳 白 '07」をいただき、それぞれの個性と味わいを楽しんだが、いずれにも共通してきっぱりとした清潔さ、媚びない芯の強さがあるように感じた。これもやはり造り手の人柄に通じるような気がする。

もちろん、年を重ねるにつれて人間は深みを増していく。三澤さんのワインもまた、造り手の変化に合わせて成熟さを増し、芳醇さを高めていくのだろう。

「ワイン好きの人なら誰でも心に残る1本があると思います。いつか私も『誰かの大切な1本』になれるワインを造りたい。『私の1本は三澤彩奈さんの造ったこのワインだよ』といわれるようになったら、造り手として最高ですね」



みさわ あやな 1980年 山梨県甲府市勝沼生まれ。ボルドー大学ワイン醸造学部DUAD卒業。フランス醸造栽培上級技術者。南アフリカ・ステレンボッシュ大学大学院留学。フランス・ブルゴーニュ地方、ニュージーランド、オーストラリア、チリと世界各地で修業を重ねる。初めてブレンドした「グレイスメルロ'06」で「第11回ジャパン・ワイン・チャレンジ」最優秀国産ワイン賞を受賞。「グレイスシャルドネ'08」は香港のインターナショナルワイン&スピリッツコンペティション2009でベスト日本ワインに選ばれた。

ワイナリーのホームページ <http://www.grace-wine.co.jp/>