

ふう
11

No. 242

2017 November

「ふくいで暮らす」を楽しむ。

月刊

fuuk

ライズ|ワイン

お風呂、
行こう。

若狭、冬の味覚
ふくいの天神様

LIFE IS WINE

ライフ イズ ワイン

世界中で造られ、親しまれているワイン。

ブドウの種類も銘柄も星の数ほどあり、

飲み方次第でおいしさはさらに広がります。

「知識がないし、なんだか難しそう」と

距離をとってしまうのは、もったいない。

まずはほんの少し、ワインを知って

「ワインのある人生」を始めてみてください。

滋養のつまった山ブドウの おいしさをワインに。

百名山の荒島岳を背景に、悠々と連なる山の稜線と、澄んだ空気に包まれる大野市阪谷地区。六呂師高原にはほど近い標高500mの山合いに、白山ワイナリーのブドウ畠は広がっている。訪れたのは初秋の風が吹き渡る9月の初め。台風の訪れが翌日に迫る中、予定を早め急ピッチで収穫作業が進められているところだった。今シーズンは雨が多く、天候不順の日々が続いた割には色合いも実のなり具合も良く、上々の出来上がり。つやつやと紫紅色に輝くブドウは、一房ずつ手作業で摘み取られていた。

白山ワイナリーが所有するブドウ畠は現在約4ヘクタール。自生種の山ブドウとその交配品種が約5千本ほど植えられている。2000年の

創業から現在まで、挿し木しながら植え付けられたブドウの木々は成長を続け、交配品種も増えた。しかし、あくまでもベースにしているのは山ブドウなのだと、オーナーの谷口一雄さんは話す。「ここで育つ山ブドウは何千年前から自生してきたもの。昔は滋養強壮や疲労回復のために、日常的に口にしてきたものだつたんです。そんな山の宝を守るために、この土地でしかできないワインを作りたいと思ったんです」。雨が多く、昼夜の気温差が大きい気候、そして水はけのいい火山灰土の土壤は、ブドウの生育に適していた。

しかし、谷口さんのブドウ作りは、これまでさまざまな困難に見舞われてきた。ブドウは常に鳥に狙われ、イノシシに畠を荒らされたこと

も少なくはない。2006年の大雪では、ブドウ棚の半分が倒壊してしまった。それでも17年間続けてこら

れたのは、ブドウ棚の修理や草刈り、剪定や防鳥のネット張りなど、地道な作業をともに行うスタッフがいたからだと、谷口さんは言う。農園の管理や機械の整備、販売なども、周りの人々とともに着実に仕事を重ねてきた。開園当初から、畠の管理を一貫して任せたサポート制度や、ワインの樹一本を一口としたオーナー制度を県内外から広く募り、ワイナリーのサポート体制を整えてきたことも、運営の大きな柱となつた。現在では年間を通じて山ブドウの苗作り教室や収穫体験、新酒まつりなどのイベントも積極的に行い、大野の町おこしの一環となつている。

雪深く、厳しい冬を幾度も乗り越えてきた県唯一のワイナリー。豊かに実るブドウの一粒一粒には、この土地を愛する人たちの想いと誇りが、ぎゅっと凝縮されている。



大地の雫をあつめて

ブドウ栽培から醸造までを一貫して手がける大野市の「白山ワイナリー」。県唯一のワイナリーであるこちらでは、自生種の山ブドウを使ったワインを作り続けています。その収穫と醸造の現場を訪ね、ワイン造りに込められた想いを伺いました。



1.出来上がりを確かめながら、一房ずつ丁寧に収穫されるブドウ。まだ暑い日差しが残る中、早朝からの作業が続く 2.自生種である山ブドウ。酸味が強く、鉄分やクエン酸、ポリフェノールを多く含む。皮厚で種が大きく、果肉部分が少ないため採れる果汁は貴重なものになる 3.山合いに立つ、白山ワイナリー。醸造所や事務所、ワインショップが併設されている 4.雄大な風景の下に広がる白山ワイナリーの自社畠。交配種のヤマ・ソーヴィニヨンが収穫の時を迎えていた

自然に寄り添い、愛情をこめてワインをつくる。

実りの秋を迎え、収穫されたブドウはすぐに醸造作業へと移されます。気の抜けない醸造の現場には、確かな技術とワイン造りに込めるまっすぐな想いがありました。

ムダのない動きは、長年ともにワイン造りを手掛けてきたチームならでは。「ブドウは鮮度が命です。限られた時間の中の作業は、体力勝負になりますね」と谷口さんは話す。

3日後、一次発酵が進むタンクの中を覗かせてもらつた。吸い込まれるように深く、濃い紫色の液体の上に、皮と種子がぎっしりと被さっている。ステンレスの櫛棒で底からかき混ぜる、櫛入れの作業がちょうど行われているところだった。浮き上がってくる皮と種子をタンクの中へ沈めることで、色や渋みの抽出が進む。

ブドウのあるがままを最大限に引き出して。

収穫を終えた翌日、ワイナリーの作業場では、コンテナに山積みされたブドウが次々と機械に投入されていった。実と茎を分別する「除梗破碎」の作業だ。回転棒で茎が取り除かれた後、ローラーですり潰されたブドウが紫色の飛沫とともに、勢よくタンクに落ちていく。しばらくすると、辺りは甘くフレッシュな香りでいっぱいになつた。

採れたてのブドウジュースはその後、ホースをつたつてタンクに移され、一次発酵へと進む。谷口さんを先頭に、携わるスタッフは5人程度。大量のブドウを運び、機械を動かす作業はかなりの重労働になる。

約10日間の一次発酵を終えると、タンクの液体はプレス機に移され、圧搾して果汁をしぶり取られる。種子と皮は煙に巻き肥料となり、プレスされた液体は再びタンクの中に戻され、二次発酵へ。「その年のブドウの出来によって水分量も、色合いも違います。そのつど自分で確かめながら調整していくますね」。機械の操作とともに、17年の間で培った谷口さんの勘と経験が、ワインの味の指向性を定めていく。「ブドウの持っている基本的な質は変わらない。だからこそ、あるがままを表現したいです」。自然に寄り添い、慈しむ。それが白山ワイナリーのワイン造りのベースにある。

消費者の声に耳を傾け、愛される味に仕上げる。

約3週間かけて二次発酵されたワインはタンクや樽の中で寝かされ、熟成の時を過ごす。ワインの種類は年々増え、年間醸造量は2万リットルになった。県内外やインターネットで発売され、品切れとなる商品もあるが、生産体制は変わらない。

「大量生産すれば、販売に労力を使うことになる。それよりも納得のいくワインを造りたい」。一方で、消費者からの声は、常に大切している。造り手の想いにこだわり過ぎず、今どんな味が求められているかを知る。柔軟な感覚で、谷口さんはワインの味を仕上げる。

近年、全国各地にワイナリーが増えつつあるが、日本ワインの確立はこれからだと言う。「日本のブドウの出来によって水分量も、色合いも違います。そのつど自分で造られたワインが日本人に根付いて、長く愛されるように、土台を築いていきたいですね」

白山ワイナリーのワイン

山ブドウをはじめ、さまざまな交配品種から生まれたラインナップ。野性味の残る、フレッシュな味わいが魅力です。



FUKUI
Dinosaurs

右のHAKUSAN
Andosolsヤマ・ソーヴィニヨン
交配種の「ヤマ・ソーヴィニヨン」100%。
ふくよかな果実味と、程よい渋さが調和／
3,780円

HAKUSAN
Andosols
ヤマ・ソーヴィニヨン

「小公子」100%の
ミディアムボディワイン。
エレガントな香りとすっきりとした酸味／
3,780円

HAKUSAN
Andosols小公子

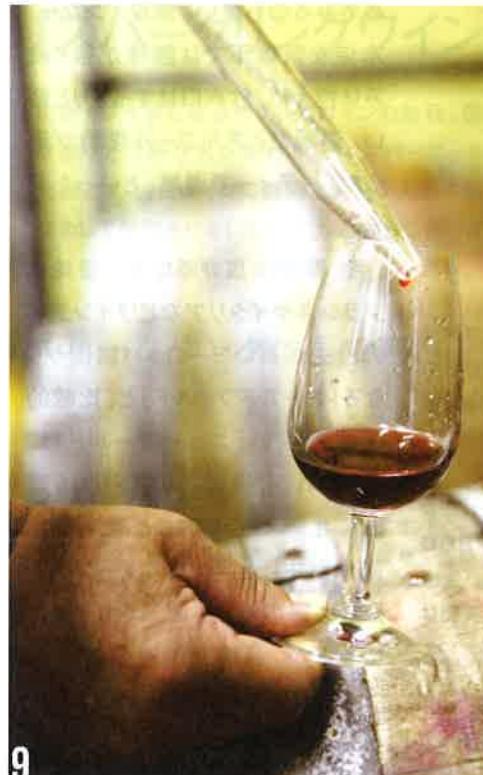
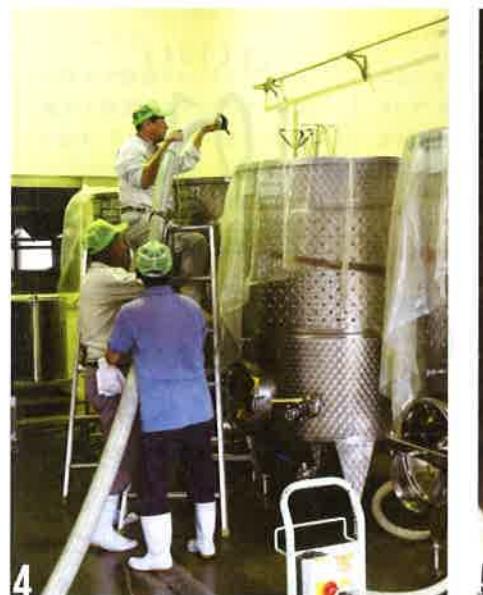
「小公子」100%の
ミディアムボディワイン。
エレガントな香りとすっきりとした酸味／
3,780円

小公子スパーク

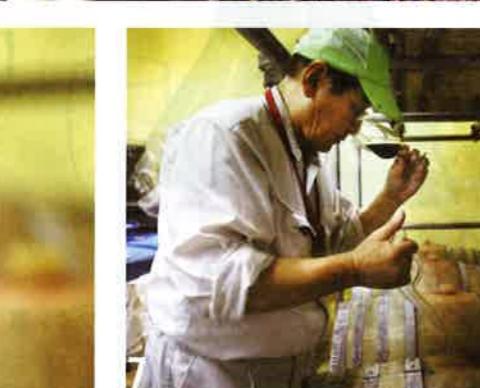
山ブドウ交配種の「小公子」で仕上げたスパークリングワイン。
豊かな果実味が炭酸とマッチ／2,640円

白山
やまぶどうワイン
樽2006

自生種の山ブドウ100%の赤ワイン。
樽の中で熟成された、スペシャルな一本／7,800円



1.山ブドウとブレンドするマスカットベリーA。大型トラックからの積み下ろしから作業は始まる 2.ブドウを除梗破碎機に投入。茎と実がきれいに分別される 3.ローラーから滴り落ちてくるブドウのジュース。赤ワインの仕込みの場合皮と種子も混同させる 4.搾られたブドウ液はホースからステンレス製のタンクの中へ。ホースを支えるのは3人がかりで 5.タンクの液体は発酵が進み、朝、夕と1日2回の櫛入れが行われる。皮と種子に覆われた液体はすっしりと重く、かなりの力仕事になる 6.二次発酵後、プレス機にかけモロミをしぶり取る 7.樽に仕込まれたワインの風味を確かめる谷口一雄さん。香りと色で、出来上がりの時期を読む 8.倉庫奥に並べられた樽はフレンチオーク製。樽に入れることで、複雑さが増し味わいが深くなる。1樽で約300本のワインが採れる 9.澄んだ鮮やかなルビー色に輝くワイン。ひとしづくに、長い年月と手間暇が込められている



9

1.山ブドウとブレンドするマスカットベリーA。大型トラックからの積み下ろしから作業は始まる 2.ブドウを除梗破碎機に投入。茎と実がきれいに分別される 3.ローラーから滴り落ちてくるブドウのジュース。赤ワインの仕込みの場合皮と種子も混同させる 4.搾られたブドウ液はホースからステンレス製のタンクの中へ。ホースを支えるのは3人がかりで 5.タンクの液体は発酵が進み、朝、夕と1日2回の櫛入れが行われる。皮と種子に覆われた液体はすっしりと重く、かなりの力仕事になる 6.二次発酵後、プレス機にかけモロミをしぶり取る 7.樽に仕込まれたワインの風味を確かめる谷口一雄さん。香りと色で、出来上がりの時期を読む 8.倉庫奥に並べられた樽はフレンチオーク製。樽に入れることで、複雑さが増し味わいが深くなる。1樽で約300本のワインが採れる 9.澄んだ鮮やかなルビー色に輝くワイン。ひとしづくに、長い年月と手間暇が込められている