

Akiko Tomoda

●トータル飲料コーディネーター。米と酒の聖地、福井県に生を受ける。1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに。日本酒サービス研究会 (SSI) 理事。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) の担当も務める。温泉旅館のための飲料勉強会・飲料コンサルティングが人気を呼んでいる。

天然育ちの果実味あふれる、 刺激的な赤ワイン

私の故郷、福井にもワイナリーがある。原料は「やまぶどう」。白山連峰の麓にあたる大野市の山々に自生する甘酸っぱい野生のやまぶどうを、ワインにしようとした人がいたのだ。聞けば、やまぶどうにはオスの樹とメスの樹があり、風や虫など自然の力で受粉し実をつけるのだとか。うは、なんだかとてもナチュラル。ワインの勉強をはじめ今年で22年の私も、これは最近まで知らなかった。いや、まだまだ勉強せねばなのだ。

自然受粉やどっしり水気を含んだ大野ならではの大雪の下での越冬など、独特な育ち方をすること「やまぶどうワイン」は、厳しい環境を生き抜くせいか酸が強い。おまけに小粒で皮が黒く厚いので、出来上がるワインはしっかりと濃い色合いで渋みも存在感がある。色濃く、酸が強く、渋みもあるって、なんだか三重苦みたいなワインだけど(ゴメン)、丁寧にたっぶり樽で熟成するとじんわりまろみが出てくる。

自社畑のやまぶどう100%で造られた「樽 2002年」を口に含むと、インパクトある酸味で一瞬口がきゅつとすばまるけど、そのあとからきめ細かい渋みと自然な果実味がゆっくり広がってくる。「樽」という名前から想像するより樽香は控えめでエレガントだ。このワインを飲んで思い出したのが、新潟県上越市のお寿司屋さん。地元客も多いそのお店には、握りや刺身と一緒に白や赤のワインボトルが並び、流行やファッションで飲んでいるのではない。だって、グラスは小ぶりで飾り気のない厚手のコップなのだから。ボトルには「岩の原ワイン」の文字。なるほどそこは、日本のワイナリー



「白山やまぶどうワイン 樽」が買える店

白山ワイナリー
ハクサンワイナリー

●福井県大野市落合2-24 ☎0779-67-7111
◎9時~17時
◎日、祝(1~3月) ※4~12月は原則無休
JR越前大野駅から車で約10分
www.yamabudou.co.jp

56

杯目 文・友田晶子

今宵も一杯

白山やまぶどうワイン 樽
Hakusan Yamabudou
Wine Taru

原産国 日本

力強い果実味と鮮烈な酸味が特徴のやまぶどうワインが、フレンチオーク樽による熟成を経てまろやかさと上品な芳香を増している。やまぶどうの樹々を背景に、306本だけ限定製造された2002年ものを撮影。



photograph by Asushti Sano