# 日本ワインの製造現場へ ワイナリー探訪

近年、国際的な評価が高まりつつある日本ワイン。それらは どのように造られているのでしょうか?個性豊かな日本ワイ ンを製造するワイナリーのこだわりや、作り手の想いを取材 しました。



## 北海道小樽市

# 66 幸せのワインを造る「OSA WINERY」を訪問 ??

ワインを「手に取る人」、「飲む人」、「贈る人」達の"幸せ"をコンセプトに、栽培、醸造、販売までを一貫して行う「OSA WINERY」。小樽市内で同ワイナ リーを営む長さんご夫婦に、ワイン造りのこだわりについて伺いました。

## 小さな街なかワイナリー

OSA WINERYは、築100年以上の石蔵を改造してワイナリーとして活用して います。JR小樽駅から徒歩約8分とアクセスが良く、気軽にワインを楽しむこと ができるワイナリーです。

## ひと房ずつ目と鼻で選果



ワインの香りや質は、使用するぶどう によって大きく左右されます。成長の 未熟な実や、品質の良くない実が混 じって品質が低下してしまうのを防ぐ ため、ご夫婦と経験豊かなボランティ ア数名がひと房ずつ手に取って、目 と鼻でぶどうの香りや色をチェックし ています。

#### ワインにやさしい醸造環境



ワインの醸造や熟成において、急激 な温度変化は味を損ねる原因となり ます。そのため、同ワイナリーでは、年 間を通じて気温や湿度の変化が少な い石蔵内部で製造。夏の暑い日でも 20度程度で抑えられ、冬の寒い日で も2度から3度程度を保ちます。冷暖 房に頼らず、自然な環境で製造してい ます。

#### こだわりポイント1

OSA WINERYでは、できる だけ添加物や薬品には頼ら ず、代わりに手間暇をかける "丁寧な"ワイン造りを目指し ています。また、ワインを手に 取られる方の気持ちや場面 を考えながら、コルクの向き や瓶の継ぎ目の見栄えも意 識して、ラベリングや瓶詰め を行っています。



### 2階はショップ&バー



毎週金曜日と土曜日には、同ワイナ リーの2階でワインの販売と、グラス ワインの有料試飲が行われていま す。石蔵を活かした落ち着いた雰 囲気の中、それぞれのワインに込め られた想いを聞いたり、どのような食 事と合うのかを確かめたりしながら 試飲できます。

※新型コロナウィルス感染拡大の影響により、2021年1月現在、バーの営業を中止、ショップは短縮 営業となっております。営業の状況については事前にワイナリーのホームページ等をご確認ください。

#### ラベルに込められた想い



ポップなデザインのラベルは、その ワインが「どのようなシーンで飲まれ るのか」「どの年代のどういった趣 味趣向の人が飲むのか」などを細 かく想定して、デザイナーと相談し ながらデザインを決めています。ワ イン初心者の方でも、ラベルが気 になって手に取ったワインが、実は 自分にピッタリ、ということもあるかも しれません。

#### こだわりポイント 2

OSA WINERYが特にこだわっているのが、日本ならではのマリ アージュ(ワインと料理の相性)。日本では、多様なジャンルの料理 と合わせてお酒を楽しむ場面が多くあります。そういったシーンに合 うワインを造るため、複数のワインの原酒を用意し、丁寧にブレンドし ています。

OSA WINERY (オサワイナリー)



#### 生産者に聞く

## 66 ワイン造りへの想い 99

現在、日本各地でワイン用ぶどうが生産され、ワイナリーの数も増加傾向 にあります。その中から、長さんご夫婦はなぜ北海道の小樽市でワインを 生産することに決めたのでしょうか。その想いを伺いました。

#### 適地を探して全国を訪問



ともにソムリエの資格を持ちワインメーカーの 営業職を経験していた私達は、いつか自分 達でワインを造りたいという夢を持っていまし た。その夢を実現するにあたって、「飲む人、 手に取る人が幸せになるワイン」を造るため には、「香りの良さと食との相性を大切にす

る | ことが重要と考え、理想のぶどうが育つ環境を探すため日本全国を回りまし た。そして出会ったのが、北海道小樽市です。

## 北海道のワイン用ぶどうの生産 私達が選んだぶどうは、いずれも4月から10月



にかけて暑くなり過ぎない環境でなければ育 ちにくいため、北海道がワイン造りの拠点とし て最適と判断しました。また、料理とのマリ アージュを考えた時、熟した酸味が重要とな り、そうした酸味を持つ品種が多く栽培されて

いることも北海道を選んだ理由でした。北海道は、かつては寒冷であるためワイン 用ぶどうの栽培には向きませんでしたが、近年は地球温暖化の影響による気温上 昇で栽培適地として世界からも注目され、ワイン用ぶどうはドイツ系やフランス系の さまざまな品種が栽培されています。当社の畑でも、ゲヴェルツトラミネールやピノ・ グリ、シャルドネなど、10種類のワイン用ぶどうを栽培しています。

#### 小樽発祥のぶどう「旅路」



小樽発祥とされるぶどう「旅路」は、古くから 生食用として栽培され、縞模様の果皮が特 徴。和柑橘や生姜を思わせる華やかな香り と、軽い渋みが感じられる品種です。私達は 小樽市でワイナリーを営む中で、小樽らしい 特徴のあるワイン造りをしたいという想いか

ら、自社畑で栽培した旅路を使用したワインの生産も行っています。

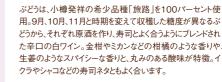
#### 食を引き立てる

## 66生産者の自信作 99



これまで「イクラやウニなどの魚卵類はワイ ンとは合わない」とされていましたが、OSA WINERYのワインは、それらをネタとした寿 司とも合わせることができるのだとか。ご夫 婦が食材一つひとつとの相性を点数化 し、1パーセント単位で原酒のブレンドを 行ったこだわりのワインをご紹介します。

#### tabi 2019





#### Yoi Yoi Blanc 2019

余市町豊丘にある自社畑産ぶどうで製造されたワインです。 マリアージュを考えナイアガラ93パーセント、ツヴァイゲルト・ レーベ7パーセントをブレンドしたやや辛口の白ワインで、パイ ナップルや白桃、洋梨のような香りや、スッキリとした酸味、心 地良いほろ苦さが感じられます。スパイスを多用したエスニック 料理や、中華料理などと合わせるのがおすすめです。



#### 寿司×ワインのマリアージュ

「tabi 2019 は、同ワイナリーのご近所に ある寿司店の協力により、寿司25貫との 食べ合わせを試しながら製作されたワイン。 生姜を思わせる香りがガリのような役割を 果たし、寿司との相性は抜群。従来は生臭 さが強調されてワインと合わないとされてき たイクラやウニとも良く合います。シャコ、ホ タテ、ヒラメ、ニシンなどの寿司と合わせるの もおすすめ。



## まだまだある!

## **66全国のワイナリー 99**

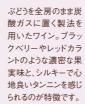
日本には全国各地にさまざまな特色を持ったワイナリーが、2019年3月現在331カ所あります(国税庁「国内 製造ワインの概況」2018年度調査分)。中でも自社畑でぶどうを栽培しているワイナリーや、地元らしさを表現 したワインを生み出しているワイナリーを紹介します。

# 98WINEs



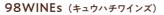
「良いワインは良いぶどうから」をコンセプトに、風土 に合ったぶどうを栽培してワインを作るワイナリー。山 梨県甲州市で古くから育てられているワイン用品種 「甲州」と「マスカット・ベーリーA」の栽培に特化し、ワ インを生産しています。「素材を重視した繊細な味わ いの日本食には、日本ワインがよく合う」という想い のもと、日本食との関係も重視したワイン造りを行っ ています。

#### 芒 (NOGI) 赤2019



醸造においては、ワインへの負荷を極力抑え、自然な 形での醸造に取り組んでいます。赤ワインであれば、発 酵しているもろみを日光に当てる野外露天発酵と呼ば れる方式を開発。キャンディのような甘くて強い香りが 特徴のマスカット・ベーリーAの香味に渋味が心地良 い独特の風味を付加。白ワインにおいては房ごと破砕 する無除梗(じょこう)のホールバンチプレス(全房圧 搾)によるやさしく搾った果汁を使用。得られる果汁の 清澄度が高く,直接アルコール発酵の工程に入るた め、酸化を防ぐことができます。これにより、甲州本来の 繊細な味わいを活かしたワインに仕上がります。

#### 取材協力





## 大阪府柏原市 カタシモワイナリー



かつて日本有数のぶどう産地であった大阪のぶ どう畑を後世に残したいという想いを掲げるワイ ナリー。通常、ワイン用ぶどうは30年前後で更新 されることが多い中、古い木を大切にし、樹齢 100年を超える木も地域の大切な資源として現 役で活用しています。たこ焼きに合うスパークリン グワイン「たこシャン」など、大阪らしさを表したオリ ジナリティ溢れるワインを生み出しています。

#### たこ焼きと合うワイン「たこシャン」 アメリカ系品種であるデラウェアは「フォク シーフレイバー(キツネ臭)」と呼ばれる独特 な強い香りがあり、ワイン用ぶどうとして不 向きと考えられていました。しかし、大阪は日 本における有数のデラウェア産地であり、 畑を活かすために粘り強く研究。果汁の前 処理、発酵温度の調節、酵母菌の選定と 管理など独白の工夫をこらすことで、フルー ティーで上品なスパークリングワインに仕立

ています。また、ワインの個性 を表現することに力を入れ、 大阪に来たら飲まずにはい られないようなワインづくりを

カタシモワイナリー

てました。



aff 01 January 2021

目指しています。