



③

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、作り手の想い取材しました。

北海道小樽市

“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、ワインを手にと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



※新型コロナウイ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。

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。

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」「どの年代のこ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。

取材協力

OSA WINERY (オサワイナリー)



生産者へ聞く

“ワイン造りへの想い”

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



「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、ゲヴェルト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、軽い渋みを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。

まだまだある！

“全国のワイナリー”

山梨県甲州市

98WINEs



芒 (NOGI) 赤2019

ぶどうを全房のまま炭酸ガスに置く製法を用いたワイン。ブラックベリーやレッドカラントのような濃密な果実味と、シルキーで心地良いタンニンを感じられるのが特徴です。



98WINEsのこだわり

醸造においては、ワインへの負荷を極力抑え、自然な形で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・ペーリー・Aの香気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碎する無除梗(じょうこう)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

98WINEs (キュウハチワインズ)



食を引き立てる

“生産者の自信作”



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

ぶどうは、小樽発祥の希少品種「旅路」を100パーセント使用。9月、10月、11月と時期を変えて収穫した糖度が異なるぶどうから、それぞれ原酒を作り、寿司とよく合うようにブレンドされた辛口の白ワイン。金柑やミカンなどの柑橘のような香りや、生姜のようなスパイシーな香りと、丸みのある酸味が特徴。イクラやシャコなどの寿司ネタともよく合います。



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・レーベア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、心地良いほろ苦さを感じられます。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言わ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、ニンジンなどの寿司と合わせるのもおすすめ。



大阪府柏原市

カタシモワイナリー



たこ焼きと合うワイン「たこちゃん」

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自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上がりました。



カタシモワイナリーのこだわり
発酵の際は、選りぬいた優良な菌を健全に発酵させるため、蔵内の洗浄などの衛生管理と温度調整を行うなど発酵管理を徹底して行っています。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目指しています。

取材協力

カタシモワイナリー

