



手前は植えたばかりのケルナー。ここは貴腐が出る畑



ブドウをいたわるように語る、鶴沼ワイナリー農場長の齋藤さん



当初は垂直に植えられていた樹齢34年のゲヴールツトラミネール

ばならない。

土壌は基本的に下層は重粘土、表土は黒ボク。ここでは長年手作りの施肥を用いている。小樽の醸造所を出るブドウの搾りかすを有効利用する、という発想から始まり、木クズ、野菜クズ、海藻、鶏糞などを1、2年寝かせてから使う。「何を使うかは、近隣の農家さんとのやりとりもあり、徐々に変わります」。臨機応変に対応している。

植樹密度は2500株/ha。株間は1.5mで、畝間が2.25mから2.5m。株間はより狭めても構わないが、畝間はこの距離が必要となる。理由は、トラクターが幹を傷つけないため。そして「高緯度のため、秋口にブドウの葉陰が隣の畝にかからないように」するためだ。

白ブドウ品種の主力はケルナー。周囲を森に囲まれたケルナーの樹齢20年の区画は、風通しがそれほどよくないため貴腐がでる年がある。今年は、10月20日過ぎまで待って収穫する予定だ。しかし、「ここは、なるべく遅くまで収穫を引っ張ってきたので、(ブドウ樹も)無理をしたようです」。枯死した株がところどころにみられる。「収穫後が、実ではなく自分の越冬のための光合成を初めてできる期間なのに、遅摘みで短期になってしまいますから」。子のために尽くした老いた親をいたわるように、齋藤さんは語る。

ケルナーに続くのが、ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)とトラミネール(ゲヴールツトラミネール)。

「ヴァイスブルグンダーは、糖度が上がってもすがすがしい酸が残る品種で、更に増やしたい品種のひとつです。オール・ステンレスで醸造したものは特に、この土地の食材と合わせやすいですね」。

トラミネールは34年樹と若樹の区画とがある。若樹は5haの一枚畑で、日本一大きなトラミネールの畑だろう。収穫は平年で10月10日頃。「トラミネールは、がっしりしたアルザスとは異なり、この土地ならではの味わいが出ていると思います」。

樹の根元近くがとぐろを巻くようにねじ曲がりながら成長を続けた34年樹のトラミネールの畑にはちょっとした感動を覚える。「開園当時は垂直に植えていた証拠です」。その頃は雪の影響を考えず、まずはギュイヨ。それからコルドン、コルドンの斜め仕立てへと変化していった。「あっち向け、こっち向け、って、ドッチ向けがいいの?と、ひねくってみせたいですね。今は若樹とブレンドして『鶴沼』になっていますが、ここだけのスペシャルキュヴェを造れたら」という思いがある。

赤の主力はセイベル、ツヴァイゲルトレーベ。後者は水はけがよく、積算温度が一番高く、雪解けも一番早い南向き斜面に植えている。「レーンベルガー(ブラウフレンキッシュ)とツヴァイゲルトレーベも、せつかく40年の歴史があるので、ポテンシャルを最大限に表現したワインにできたらと思います」。

ここは10月に入るといつ雪が降るかわからない。「だから、その前に実をつけなければと、この気候に合わせてブドウが成長しているように感じます」。齋藤さんの言葉は、まるで子育て中の親のように感じられた。

#### <おたるワイン>

小樽駅から車で20分ほどの小高い丘の上に「おたるワイン」がある。すぐ先に海が見える立地にある。生食用ブドウも扱うため、8月に入ると収穫されたブドウが毎日到着する。11

月初旬まで続くが、繁忙期は10月。平均して毎日40～50トンを受け入れるという。鶴沼には搾汁器があり、自社畑のブドウと鶴沼周辺の契約農家のものは鶴沼で搾るが、残りはすべてここに運び込まれる。契約農家は合計で200数十軒にも及ぶ。

製造部次長兼品質管理室長の河西(かさい)由喜さんに広いワイナリーを案内してもらった。到着したブドウは、すぐに除梗破砕器へかけられる。「マセラシオン・カルボニックするもの以外は、すべて除梗破砕し、その後タンクへ振り分ける」。

「白は基本的にすべてスキンコンタクトします。気温が高い時期には2、3時間、寒いときは20時間。特に温度コントロールはしません」。フリーランを別のタンクへ移しておき、「ケルナーなど、ワイン用のブドウは別々に仕込みます。軽い甘口用にはフリーランだけを使用しますが、最近は味わいの複雑性を求められるようになってきている」ので、適宜ブレンドする。酵母はすべて培養酵母。そして白の場合は「マロラクティック発酵はほとんどしません。ケルナーやミュラー・トゥルガウのアロマに、マロラクティック発酵による独特の香りは合わないですから」。シャルドネとピノ・ブランの一部のみ行うことがある。

赤は日本酒用タンクを断熱マットで覆っている。「10月に入れば朝は10度未満なので、自然の温度のまま低温醸しを数日間行います。温度が高ければ醸しはしません」。酵母はすべて培養酵母で、発酵促進のためにお湯のシャワーをタンクの下からかける。発酵期間は7～10日(長くて14日)。その間にポンピングオーバーを行う。発酵後、すぐに搾ってマロラクティック発酵へ。温度コントロール可能なド



おたるワインの醸造所。毎日ここにブドウが運び込まれて来る



おたるワインには数多くのシリーズと銘柄がある

イツ製のマイシェタンク。設立当初、ドイツから技術者を招聘していた関係で、このワイナリーのタンクや器具はドイツ製が多い。

また、今年から選果器が導入されるという。フランスのアモス製の比重選果器。除梗して粒になった段階で、溶液（例えば、溶液を糖度20度に設定）に浮くものと沈むものとして分けるという仕組みだ。

瓶詰めにする栓は、今ではスクリーキャップが半数以上を占める。「残りは圧搾（圧縮）コルクです。天然コルクは2004年を最後に使用していません。やはりTCA対策です。コルク臭の確率が高すぎますから」。ただ、外国製の合成コルクは日本の720ml瓶の径が少し広めなので合わないそうだ。

数多くのブドウ品種を扱い、多くの銘柄を生み、しかも安定した品質で毎年市場に出荷するという大きな使命感が伝わってくる。主要商品は、生食用ブドウから造る「おたる」シリーズ。ブドウ品種名を記した「北海道」シリーズ、自社畑のブドウ100%の「鶴沼」シリーズ、余市の契約畑の品種別「葡萄作りの匠」シリーズなど、多数。価格設定も絶妙だ。

#### 『鶴沼 ヴァイスブルグンダー 2011』

熟したりんご、白い花などの香りが魅力的で、酸がフレッシュで繊細な味わい。バランスよく、食事に合わせやすいタイプ。



品質管理室長の河西さん



おたるワインで使われているクロスフロー濾過器

#### 『北海道 ケルナー 2011』

余市産が中心。みかん、グレープフルーツのような柑橘類。フレッシュで少し刺激的。コストパフォーマンスが高い。年間生産量4~6万本。「この量だから1300円にできる」。

#### 『鶴沼 ゲヴルトトラミネール 2011』

濃い色合い。金柑、柑橘類、ライチなどの華やかな香り。やや甘口で厚みがあり、とてもなめらか。RS16g/l、abv11.5%

#### 『北海道 ツヴァイゲルトレーベ 2012』

スパイス、ベリー系果実、チェリーリキュールのような香りが広がる。心地よい軽やかさでバランスよく、タンニンそれほど多くない。現状、最も大切な赤用品種。樽は使わず、醸しも短め。一部マセラシオン・ア・ショー。

#### 『北島秀樹 ツヴァイゲルトレーベ 2010 木樽熟成』

チェリーや赤い果実と黒胡椒の香りに樽のニュアンスが加わり、温かみを感じる香り。果実の熟度が感じられる。果実味が充実し、バランスよく、タンニンも細やか。

#### 『藤本毅 バッカス 2010』

柑橘類よりもリンゴやマスカットなど緑系果実。少し香木のようなニュアンスも。ほんのり甘い。2011年から辛口。4,000本。abv10.5%

### 岩見沢地区

#### 『ナカザワ ヴィンヤード』

設立：2002年

拠点：岩見沢（旧栗沢町）

東京で大手電気メーカーに勤務していた中澤一行さんは、夫人の由紀子さんを説得して「北海道ワイン」へ就職。「鶴沼ワイナリー」でブドウ栽培に携わった後、2002年に牧

草地だった4.6haを購入した。現在、そのうち2.7haに植樹されている。

旧地名が表すようになって栗がいたるところに植えられていたこの地区は、今では米の名産地として知られている。しかし当時ワイン用ブドウを栽培しているところは皆無だった。それでもここを拠点に決めたのは「北海道ワイン」時代に培った勘だという。

「気候的にギリギリの場所だとわかっていて、ここから南はもう無理だと思いました。だから、土壌よりも気候を優先して探しました。南向き斜面で水はけがよく、まわりに遮るものがないから一日中太陽の光が得られる。暗渠排水は、ほんの一部だけ泥沼のような状態になったところだけ入れました。酸性土壌だったので、当初はホタテ貝の殻を入れましたが、畑全部に施すと膨大な金額になるとわかり、諦めました」。

土壌は、北海道によくみられる重粘土。ただ「思っていたよりもよかった」。栽培は有機ではないが、農薬には頼らず、堆肥さえ使わない。草は年に2、3回、電動の草刈り機で刈る程度。刈った草はそのままその場所で栄養源となる。「この畑の中で完結するようにしたいのです。生き物の棲家として草を伸ばしていて、こうすればきっと昆虫だけでなく微生物も生きやすいのではないかと」考えている。そして、房まわりの除葉はほとんどしないという。「香りと酸を保つため」だ。

仕立てはここも斜めの短梢。雪は例年で1m。ここ数年は1.8m。「徐々に積雪して、8、9m分が固まることになるから相当な重量です」。やはり凍害が大きな問題で、去年はほとんどブドウが収穫できなかったという。しかし「成長期間は少し短いですが、春分から秋分まで



ナカザワ・ヴィンヤードで黄金色に輝くゲヴルツトラミネール



クリサワ・ブラン。2013年からラベル・デザインが変わる



中澤木妻。この家屋の裏に畑が広がる

日照時間が長いのが利点です。収穫は平年で10月上旬から20日過ぎまでですが、10月半ばは結構冷え込むので、収穫前の実のトラブルが少なく、収穫を待つことに心配がありません。例えば日中で15℃、夜5℃ほどなので、たとえ雨が降っても実が受けるダメージが少ない。ちなみに、真夏の気温は日中で28℃ほど(30℃を超えることはほとんどない)、夜は10℃台だから、冷房は必要ないという。そして南風が強めて風通しがよい立地だ。

長雨の影響で、灰色カビ病が今年は特に多いという。他にも幹に腫瘍のようなコブができる根頭癌腫(こんとうがんしゅ)も出ている。「どの株も保菌しているようで、発症するかどうかの問題です。凍害で幹に傷がつくとそこが発端になってしまいます」。

更に新しく「ボトリオス・フェリア」では?という可能性が出た株がある。これも幹を駄目にする。「うちではセレクション・マッサールをしています。ただ、接ぎ木が理由で病気になることもわかっているので、少し危険はありますが、自根のトライアルもしています。もしかすると、取り木したほうが早いかもしれないですね」。このような病気への対応などについては、横のつながりが重要で、仲間との情報交換が欠かせない。

栽培するブドウ品種は白90%、赤10%。「涼しい気候を生かすなら白がよいと思ったことと、自分が好んで飲む割合もちょうどこのぐらいだから」と率直な答えが返ってきた。ゲヴルツトラミネールが一番多く0.8ha。気候的にも一番合っていると思っているようだ。ケルナーが2番目に多く0.5ha。べと病、灰色カビ病などに弱いのが難点だ。

そして、ピノ・グリとピノ・ノワール。「ピノ・

ノワールは、出来のよい年のみ赤に仕込みました。2008年が試験醸造で、その後は2010年、11年と12年は(自園ブランドの)『クリサワ・ブラン』に混醸です」。

シャルドネはギリギリの線だがあまりよい結果は出ておらず、リースリングは熟さないから無理だと考えている。

醸造については、2012年ヴィンテージまではココ・ファームへ委託。今年からは近所にやってきたブルース・ガットラヴさんに依頼する。「本当は6000本くらい造りたいところなのですが、まだ総収量が3klで4000本。昨年にいたっては2800本。枯死した株などの抜けがなくなれば、最大1万本はいけると思うのですが」。今年は8月のお盆以降に雨が多かったが平年よりはよいので、3klは超える見込み。そうなれば、ゲヴルツトラミネールの単一品種を仕込みたいと願っている。

2013年ヴィンテージからも名称はそのままだが、独自ブランドになるためラベルは変える予定。今後はアイテムを増やしたい。ひとつは単一品種。もうひとつは手頃な価格のライン。だから豊作のオーセロワの栽培も眼中にある。

醸造については「ブルースさんとは方向性が同じですから。野生酵母で発酵させて、亜硫酸の添加もミニマム」。なるべく人が介在しないワインを目指している。2006年にロワールを訪問してから考えが変わった。持参した2005年の培養酵母を使って香りを出したタイプを試飲してもらって、「どこでも造れるワインだ」と言われて大きなショックを受けたことがきっかけだという。

ブドウ栽培が可能な限界地域は、環境が厳しい代わりに素晴らしいワインができあがるといふ。栗沢ならではの結果を、より多くの人に

伝えてほしいと願うばかりだ。

### 『クリサワ・ブラン 2011』

色が濃いめで、黄金色。柑橘類、スモモ、アプリコット、若干のスパイスなど、とてもピュアな心地よい香り。なめらかなアタックでほんのり甘味があり、オイリーさも感じるが酸もきっちり。舌に染み入るような旨みがある。ゲヴルツトラミネール、ピノ・グリ、ケルナー、ピノ・ノワール、シルヴァネールの混醸(品種構成は毎年変わる。2010年まではブレンド)。残糖は数グラム。abv12.0%。「自然に発酵が止まった結果の残糖で、それがまた自然なのかと思うとそれでよいと思っています」。

### 「1 OR (トアール) ワイナリー」

設立: 2009年(ワイナリーは2012年)

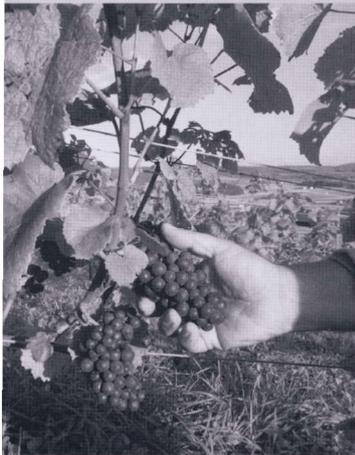
拠点: 岩見沢

10年間、栃木県のココ・ファーム・ワイナリーにて醸造責任者として活躍したブルース・ガットラヴさんが、亮子夫人と共に北海道へ移住し、2009年に岩見沢のナカザワ・ヴィンヤードから車で10分ほどの場所に畑を拓いた。

「2002年の山崎さん(山崎ワイナリー)が初リリースしたピノ・ノワールを飲んで、初めて日本のピノ・ノワールで自分の好きなタイプに出会ったのが北海道へ来ることになった最初のきっかけですね。それから、中澤さんと近藤さん(KONDO ヴィンヤード)といった仲間がいて話し合えるのも大きな要因。近隣で鶴沼ワイナリーや歌志内太陽ファームも成功していますし。ただ、ここ余市かで迷いました。余市は既に北海道のワインの中心地で、プロがたくさんいる。私は有機栽培をしたいので、周りの人々にも気を遣います。ここなら、マイペースでできるから」。加えて、余市のほうが土地代が高かったようだ。この土地で心配なのは、やはり凍害なのだという。

購入した10haのうち、1.5haに植樹。周囲の森には、夕方になるとエゾシカやキタキツネが見られる。haあたり4,400本の植樹で、南向きの1haが赤用。ほぼピノ・ノワールで、ガメイ、ピノ・ムニエ、プールのサル。収穫量はまだ700キロに満たない。そのすぐ上方にある南東向きの0.5haの区画は白用品種。3分の2がソーヴィニヨン・ブラン。残りはグリュナー・フェルトリーナー、オーセロワ、アリゴテ、シュナン・ブラン。

「ピノ・ノワールは、中澤さんと近藤さんなどの空知の様子をみてポテンシャルを感じて



型  
ピノ・ノワールのディジョン777は小ぶりで密着



ピノ・ノワールのオキシデンタルは粒がまばら



「上幌ワイン」が10Rワイナリーのブランド名



ガットラブ夫妻と、イレンカの永井さん（右）



10Rワイナリーでは小さなタンクやステンレス樽が並んでいる

います。温かい年には赤に、涼しい年にはブラン・ド・ノワールに」。昨年造ったベースワインで今年から瓶内二次発酵させる予定だ。

土壌は、下層は重粘土で表土は黒ボク。斜面なので水はけはよく（場所によっては良すぎる）、風通しもよい。「今年はお盆まではドライで、それ以降ずっと雨が多かった。今年は雨が降ったので割合伸びているけれど、植樹から4年経っているのに伸びが遅いですね。場所によっては表土がとても浅いので、樹勢が場所によって随分ちがいます。でも、起伏の多い複雑な地形の畑なので、それがワインの味わいに複雑さを反映できるのではないかと考えています」。

ピノ・ノワールのクローンを10種類植樹し、10年はこのまますべての様子を見て、その後には選抜しようと考えているが、今のところのクローン別評価は「オキシデンタルは花ぶるいしやすいけれど、房がよい形で粒がまばらで風通しよく、小粒。ディジョンの777は、できはよいが雨に弱い。ニュージーランドのエイブルは、成長が少し遅めだからここでは赤ワインにするのは無理そう。オーストラリアのMV6は、よい結果になりそう。小さい粒で収穫量も少なく、深い味になりそう」とか。

今までのところ、自社畑の収穫量はソーヴ

イニヨン60ℓ、ピノ・ノワールの赤が100ℓ少々で、スパークリング用が160ℓ。初ヴィンテージの2012年は、余市登地区の藤沢農園のケルナーを購入して造っていて、今後も購入ブドウや自社畑のブドウで造る独自のブランドは「上幌ワイン」となる。

トアールは独自のワインを造るだけでなく「受託醸造所」と銘打っており、その方針は、ブドウ栽培家が独立して自らのワインを造れるようになるまで支援すること。

「栽培農家さんはワインを好きになると自分のワインを造りたいと思うようになる。いつか独立したいと思うがすぐにはできない。免許（ワイン造りの経験がないと下付されない）や資金の問題もある。銀行はすぐに融資してくれない、利益が出るまで時間がかかるから。だからブドウをここにもってきて、ワインにして、売り戻して、彼らが自分で売る。自分で売り始めれば市場の反応がみえる。そうすれば、銀行も説得できる。それにブドウの代金だけで食べて行くには4、5ha以上が必要。でもワインも売れば、1、2haでも食べていける。もちろん、うちの自社畑が安定するまでに年月がかかる、ということも考えて。」

「北海道のワインは質はとても良いのにイメージはまだ弱い。もっと知られて然るべきだが、それには畑、ワイナリー、ワインをもっと増やして、北海道ワインラバーをもっと増やさなければと考えています」。

昨年は近隣のKONDO ヴィンヤード、ナカザワ ヴィンヤード、余市のココ・ファーム（ココ10Rとしてピノ・ノワール・ロゼを）、三笠市のTAKIZAWA ワインのワインを醸造。今年にはTAKIZAWA ワインのワイナリーが完成し委託醸造がなくなるが、上富良野のタダファーム、

東川町などが加わる予定だ。

醸造の方針は、基本的に「できるだけ人の手はいれない」こと。野生酵母で発酵させて清澄も濾過もしない。添加するのは瓶詰め前の少量の亜硫酸のみで、それまでは二酸化炭素で対応する。温度コントロールは、11月になると寒いので一部屋は床暖房を入れて15℃くらいに保つ程度。発酵終了後は隣の寒い部屋へ移動させるだけだという。

最近ワインに「自然」という言葉がよく使われることについて聞くと、「ワインは自然にはできない。人が手を加えなければ、よいワインはできないから。だから私は最小限の介入にとどめる（ミニマル・マニピュレーション）という言い方をしています」という。ガットラブ氏はニューヨークでワインを扱ってから、カリフォルニアで新大陸のワインの考え方を学んだ。ニューヨーク時代に欧州の有名な造り手にたくさん会い、彼らの考え方に共感を覚えていたので、分析して何かが足りないと、すぐに何かを足してしまう新大陸の方法には賛同できなかったという。

「農産物としてのワインを造りあげたい。ワインは自己表現でもあり『よいワイン』の定義はひとそれぞれちがう。だから、ヴィジョンとポリシーをもって粘り強くワインを造っていければよいと思います」。

『上幌ワイン 藤沢農園 2012 ケルナー』  
金柑などの柑橘類やスモモ、ほんのりと蜂蜜がきれいに立ちのぼる。なめらかで、酸もフレッシュ。心地よく、粘性も感じられる印象的な味わい。ダイレクト・プレスで、発酵はステンレス主体で古樽も用いる。マロラクティック発酵も行う。