

常熱体質な男たちへ

トップリーダーのワイン偏愛

3

2019

毎日更新!

gotheweb.jp

800  
yen

2019年12月11日(水) 12月12日(木) 12月13日(金) 12月14日(土) 12月15日(日)

【ゲート】

YOSHIKI

夏野剛

中川一三

草野満代

三木谷晴子

A.イニエスタ

etc.

各界のワイン通が登場!

登坂広臣

自分自身に飽きたら、  
そこで終わり。

完全保存版

ワインに人生を捧げる、

トップリーダーの

ワイン偏愛



## 知っておきたい! 日本ワインの新常識

### 2 日本ワインの注目産地は?

「山梨県、長野県、北海道が日本の三大産地とされます。なかでも宮沢ファンドの建設で開設した千曲川ワインアカデミーで次世代の育成を行う長野県、国内外から新規参入者が増えつつある北海道は、ダイナミックな変化や進化が起きており、特に目が離せません」



### 4 友人に振る舞いたい日本ワインは?

「醸成ワイン」は甲州とマスカット・ベリーAをブレンドしたロゼ。ヤマブドウと甲州を用いたロゼ・スパークリング「今様」は、2011年の震災を機に日本らしさを再考し、辰巳がプロデュースしたもの。実験番号をそのままワイン名にした「4131 ブラッククイン2006」と「3936 マスカット・ベリーA2007」(現在は商品名が変更されている)。1890年に日本のワインブドウの父、川上重兵衛が開いた岩の原葡萄園でつくられたものだ。

### 1 日本ワインづくりの起源は?

「日本初のワイナリーは1870年に山梨県甲府市で誕生。しかし、最近の研究で、縄文時代にヤマブドウを含む数種類の果実から果実酒がつくられていたことがわかりました。また、1628年に小倉藩でワインをつくっていたという文書が見つかっているんです」

### 3 日本ワインを代表する品種は?

「1400年前に渡来した「甲州」と、1927年に川上重兵衛が交配で生んだ「マスカット・ベリーA」が2大品種として知られています。最近は日本のアイデンティティをより表す品種として、ヤマブドウを交配したヤマソーヴィニオンや小公子などもお薦めですね」



### Takuro Tatsumi

1959年生まれ。俳優。日本のワインを愛する会 会長。BSフジとBSテレ東にてワイン番組を企画、出演し13年間で200軒以上の国内ワイナリーを紹介。近著「日本ワイン札帳」は必読。

力を発揮するのも日本ワインの特徴のひとつ。昔ながらの1升瓶ワインでもいい、日本酒や焼酎みたいに、構えることなく地酒として気軽に楽しんでほしい。数万円数十万円のフランスワインを飲むのも素晴らしい体験ですが、二千円三千円の秀逸な自国のワインにふれることも大人の嗜みではないでしょうか。日本ワインを知ること、自国の文化を知ること。文学や芸術と同じです。

若手の生産者が増え、ブルゴーニュの名門ワイナリー岩主も北海道に進出。海外のコンクールでも賞を獲るようになった日本ワイン。ワインツーリズムも活気づいてきた。特に大きなニュースが、昨年10月に公的なワインの表示に関するルール「果実酒等の製法品質表示基準」の施行だ。これまで原料が輸入されたものでも国産ワインと表示されていたが、今後は国産ブドウを100%使用したもののみに「日本ワイン」と表示できる(その他は「国内製造ワイン」)。各地で産地地呼称制度に向けた取り組みも始まっている。

「これはいわば日本初のワイン法。やっと第一歩が踏み出された。日本ワイン元年と言ってもいいでしょう。これからです。とにかく飲んでみてください」



社田谷にあるサロン地下のワインセラーには、およそ300本ものワインが保管されている。

## 辰巳琢郎

日本のワインを愛する会 会長

「日本ワインを知ることは、日本の文化を知ること」

今さら聞けない!

## 自国を知ること大人の嗜み! 日本ワインの新常識

生産者、産地、品種、醸造方法など、近年アップデートが進む日本ワイン。ビジネスツールとしても、知っておくべきその魅力とは。



ワインセラー内の半分は日本ワイン。1870年代のオールドヴィンテージや希少品も揃う。

「日本にはもともと日本ワインを飲んでほしいですね。今、ブームと言われていますが、まだまだ……」と、俳優・辰巳琢郎はしみじみと語る。

ワイン会やミニコンサートもできる自身のサロン地下には、3000本以上のワインが揃う。その半数以上は日本のもの。辰巳と日本ワインの本格的な出会いは、15年前。改めて向き合ったとこそ、すっかり惚れこんでしまったそう。

「日本ワインの魅力は外国のワインとは異なる日本ならではの風土を感じられるところですね。例えばチーズもそう。木の葉や炭を使って日本らしさを表現したり。海外文化を取りこんで独自に発展させるといったのが日本人はうまいんですよ。国土が南北に長いから気候や土壌に多様性があるし、甲州やマスカット・ベリーA、ヤマブドウといった日本ならではのブドウ品種も豊富。世界一美味しいブドウを生み出す国で、美味しいワインがつかれないわけがない(笑)」

また、ワインは「ハレ」のものとして扱えられがちだが、日本ワインは日常の「ケ」の場合にこそ飲んでほしいと語る。

「ワイン単体では控えめな印象でも、食事に合わせると俄然、