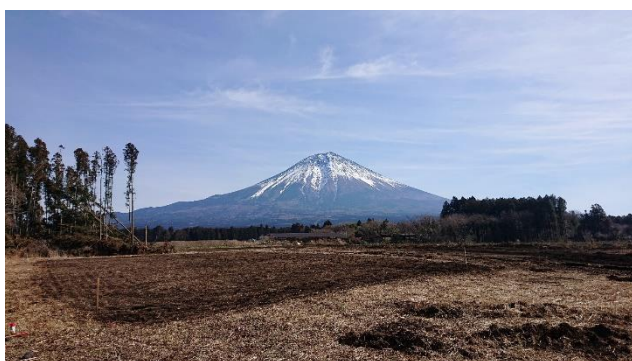


報道関係者各位
プレスリリース

2021年6月
株式会社富士山ワイナリー

富士山ワイナリー『人穴サイト』のご案内

日本品種の本格的ヨーロッパ方式で作るブドウ畑



ワイン用ブドウの生育に適した畑を探して、全国20か所で30年以上の研究を重ねた結果、ようやく静岡県富士宮市人穴に最適な場所を見つけることができました。食用ブドウとは異なり、ワイン用ブドウは糖度が高く酸度が高い必要があります。

適切な甘さに到達するためにブドウは発芽から収穫まで100日から110日を必要とします。それには緯度35度未満の場所のみ可能です。日本のそれ以上の北部では成長期の成熟を達成するには短すぎ、さらに南部は湿度が高すぎる為ブドウが病気になりやすくなります。

第二に、少なくとも600メートルの高度が必要です。この昼から夜への大きな温度変化はリンゴ酸の発達を維持し、そのバランスと寿命に極めて重要であることを意味します。土地は過度に山岳ではなく、緩やかに傾斜し、なだらかな南向きで、日光と適度な風によくさらされているのが良い条件です。同様に土壌は栄養素と高いpHの正しいバランスを持っているのが大切な要素です。

2年前、私たちは自分たちが発見した場所が完璧な場所であることを感じました。

科学的条件が正しいだけでなく、自然現象が最も重要であったからです。また実験的に250本のブドウの木を植えましたが、その結果も見事に成功しました。そこで富士宮市と日本政策金融公庫（JFC）の協力を得て、今年は商業用ブドウ畑で4,000本の苗木を植え、最終的には2万本以上の世界クラスのスパークリングワインを生産する予定です。

それと共に2つ目のブドウ畑が富士山のふもと、根原にあります。これは世界で最も高い標高900~1,000メートルの場所に位置しています。厳しいところで育ったブドウはワイン用としては最高ですが、量的に考えて、ブレンド用として供給するために非常に厳しい栽培条件下で7年前に植えられたブドウ畑の1つです。

日本品種（甲州種）の垣根栽培に成功



日本のワイン造りの歴史の中で、ワイン用の品種でありながら、甲州種の垣根栽培（ワイン用の栽培法）は絶対に無理と言われていました。何故ならば、甲州種は蔓（枝）の先の方に果実を持ってくるからです。ヨーロッパスタイルの垣根栽培はブドウ樹とブドウ樹の間を1.5メートル間隔に植えるため、蔓（枝）の長さが1.5メートルしかないので果実が出来ないという説でした。また、樹勢が強いので棚栽培の方が良いというのが常識でした。1本の木からの収量も3~40倍棚栽培の方が多いのも利点です。

弊社は2005年から甲州種の垣根栽培を実験してきましたが、2007年山梨県牧丘町に作った3つの圃場が大成功し、年間7トンの収量をあげています。昨年は大変厳しい年でしたが、一昨年と同量の素晴らしいブドウを収穫することができました。それらの畑は富士山ワイナリーの柱になっています。しかし、富士山ワイナリーの地元である静岡県富士宮市で成功するために長い間準備をしてきました。そのために富士宮市農業政策課、農業委員会、そして、佐野幸洋氏をはじめとする地主の皆様のご協力の世界に発信できる素晴らしいヴィニヤードを作ることができました。

シゼン・スパークリング・甲州

2004年の初ヴィンテージから、故ドゥニ・デュブルデュエ氏（元ボルドー大学醸造学部長）のコンサルティングの下、OIV（国際ぶどう・葡萄酒機構）の基準でワインを造ってきました。デュブルデュエ教授のアドバイスで、2013年より甲州種の特徴を生かしてスパークリングにチャレンジしました。その製法は瓶内二次発酵方式（Methode Traditionnelle / メトード・ドラディショナル）で、シャンパーニュに肩を並べるスパークリングができました。現在2016年ヴィンテージ発売中です。

日本で初めて国産ワイン EU へ輸出

シゼン・甲州・キュヴェ・ドウニ・デュブルデュー2006

富士山ワイナリーは2004年日本で初めて甲州ワインを世界基準で造り、世界へ輸出しています。2007年12月にEU輸出認定第1号となり、翌年1月8日には日本で初めてEUに正式輸出いたしました。それまで日本のワインはEUに輸出することはできませんでした。



政治

経済

社会

国際

地域

「甲州ワイン」初めてEUへ



ヨーロッパに初めて輸出されるのは、山梨県甲州市のワイン醸造会社が特産のぶどう「甲州」で造った白ワインです。日本にはこれまでEUが認めたワインの検査機関がありませんでしたが、去年11月、独立行政法人の酒類総合研究所がEUから初めて検査機関に認められ、基準を満たしていれば一度に100リットルを超える本格的な輸出ができるようになりました。これを受けて甲州ワインを扱う東京の販売会社が検査を申請し、ワインの醸造方法や添加物などを調べた結果、EUの基準を満たしていることが確認されたということです。販売会社ではEU向けにワインのラベルをはり替え、今月中にも480本を最初の輸出先となるイギリスに向けて出荷することにしています。販売会社のアーネスト・シンガー社長は「EUの国々では日本食ブームが広がるなか、和食に合うワインには大きな可能性がある」と話しています。また、このワインの醸造会社の三澤茂計社長は「国内市場には限界があり、業界として輸出に取り組んできたい」と話しています。

<< もどる

1月18日 19時2分