



## 第20回 ワイン研究会 ワイナリーツアー 報告

\*「ワイン研究会」の第20回例会は、昨年に続く「第二回ワイナリー見学ツアー」という形で10月9日に開催しました。

### こだわりの看板「Domaine Q」

日時 平成27年10月9日(金) 8時30分—17時30分  
場所 甲府市のワイナリー(甲府ワインポート&シャトー酒折ワイナリー)  
参加者 荒木、井垣、伊藤(順)、小川、大島、栗原、国友、佐藤(俊)、志村、富平、野村、馬場、山本、横田、  
以上14名の例会常連のほか、河崎、小林(弘)、小林(久)、坂本(由)、内藤の計19名(敬称略)

\* 雲一つなく秋空の広がったこの日、集合場所の「ルネこだいら」南に三々五々集まった参加者の皆さんの顔も晴れやか。予定通り8時40分に小型観光バスで小平を出発、国立府中JCから中央 高速を経て一路甲府に向かった。

\* 荒木さんが紅一点だった昨年と違って、今回は5名の女性参加があり車内も華やいだ。4名の女性を含むツアー初参加者8名の自己紹介などをしながら、早速に荒木さんが自宅冷蔵庫で冷やして用意した缶ビールと特製のおつまみセットの車内セールが始まる。車内あちこちからの注文を世話係の馬場さんが威勢よく受けて、早速にビールを飲み始める人も。



### 4人のお客様と、アシスタントを加えての5人の女性の参加で、車内は何となく明るいムード?

\* 中央高速に入って、「ワイキキタイム」特番と称し、「山梨」が「日本で唯一法的に認められたワイン産地」であることや、今回のツアー訪問先の「甲府ワインポート・ドメーヌQ」と「シャトー酒折ワイナリー」についての紹介資料が配られて説明を聞く。

\* なかでも、「早稲田学報」最近号で「輝きのワイン—ワイン醸造家」として大きく報じられた齋藤まゆさんが醸造責任者である「KISVINワイナリー」が、シャトー酒折ワイナリーにぶどうを提供して緊密なコラボ関係にあることも紹介された。

\* 三連休前日の行楽日和とあって楽しまれた道中の渋滞もなく、バスは車窓に富士山の姿を映しながら参加者の賑やかな歓談を乗せて快適に走った。



ドメーヌQ久保寺孝夫会長も一緒にまずは集合写真



### 大蔵経寺山を背に久保寺会長説明 棚式栽培畑から下界を眺めながら説明 鳥達のおやつ? 収穫後のベリーAを味わう

\* 11時、予定どおりに「甲府ワインポート・ドメーヌQ」に到着。同ワイナリーの久保寺孝夫会長らの出迎えをうけ、まずは石和地区のぶどう栽培についての気象、土壌、立地面での適性についての説明を受ける。隣の勝沼地域の土壌と石和地域の石山土壌との違いが、地域のぶどう栽培、ワインの違いを生んでいることを知る。

\* 次いで見学に入る。まずワイナリー背後の大蔵経寺山に広がる日本最大級と自慢で、同社が日本で初めて栽培に成功したという「ワインの王様・ピノ・ノワール」の畑へ。バスが入れず山の中 腹にある垣根式栽培畑までは行けなかったが、山裾にある棚式栽培畑を見学、山の動物の食害からぶどうを守るために棚式栽培にしてあるとか、ワイン葡萄の栽培が墓場や教会のそばにあるのは水はけの良い土地だからなどと会長の熱弁に皆ひきこまれる。  
収穫後の残ったぶどうをそれぞれつまんで食べてみる。外国にはないというベリー-Aを食べた参加者からは「甘くておいしい！」の声も。



醸造設備の中で・・奥が二番搾りタンク 温度管理にも工夫が ワイン用一番搾り機の前で熱心な説明

\* ワイナリーへ戻る。「日本一小さい」と称する38坪の「ドメーヌQ」で、「日本一早い」販売の「ヌーヌーボー」の入ったグラス片手に、醸造設備の説明をうける。  
同社では「一番搾り」タンクと「二番搾り」タンクに分けてそれぞれから製品をつくり、ワインの質を決めているとのこと。ピノ・ノワール1kgからは1リットルの一番搾りしかとれず、最終的な歩留りは750ミリリッターのワインとなる。ワインのボトルが750mlになっている所以の説明も。



左300万円・右100万円ロマネコンティ 試飲はワイングラスで！次々と ヌーヌーボーの並ぶ棚

\* ワイナリーの説明が終わると「ワインブティック」と名づけたワインショップで試飲する。会長自から会員のワイングラスに次々と各種ワインを注いでくださる。試飲の勢いをかりて「ロマネ・コンティ1934年をお持ちだと聞きましたが」と問うと会長は奥から現物を持参して披露。80余年の保存の間にコルク栓を通して目減りした状態に改めて歳月の経過を感じる。



井垣会長自らワインサービスを・・。



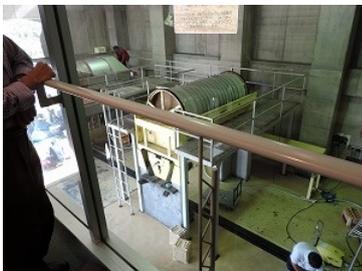
エスカルゴ！！パンはオリブオイルで 牛ステーキは 大きい！！ デザートにも葡萄が使われて 最後の珈琲で・・大満足！

\* ひとしきり試飲のあとは、同ワイナリー内にあるレストラン「ボルドー」で昼食。日本で初めて牛肉のステーキを目方売りし、すべて国産牛肉でまかなっているという同レストラン自慢のカットステーキとエスカルゴのブルゴーニュ風料理の飲み物はもちろんワイン。ワンドリンクでは当然に物足りず、お代わりに2本のボトルを追加。  
予算の関係で薄いステーキを覚悟していた参加者には柔らかくてボリュームもあつた温かなステーキが好評だった。  
\* 食事のあとはもう一度売店でそれぞれ試飲して、お気に入りのワインを買い込んだ。



**ヤマトケルのステンドグラスが美しいシャトー酒折ワイナリー**

- \* 2時間ちかくに亘ったドメーヌ久(Q)での見学を終えて、次の訪問先、石和の隣、酒折の「シャトー酒折ワイナリー」へ。
- ヤマトケル伝説にまつわる古代甲州の中心地であったと伝えられる「酒折」の、甲府盆地が一望出来る山の斜面に抱かれるように立つ4層建ての同ワイナリーは、酒類輸入大手・木下グループが運営するワイナリー。
- \* 最上階にあたる入口で一行を出迎えたツアー案内の女性スタッフがまず説明したのが、エントランス上部のステンドグラスの絵。古代史の英雄ヤマトケルノミコが東征の帰途、甲斐の国酒 折宮で野営したときの老翁とのやりわりの情景を絵にしたものという。



**下の階には従業員が作業中**



**ビデオでお勉強**



**地下のワイン貯蔵所**

- \* 館内に入って2階に降り、見学通路からガラス越しに貯蔵用タンク室や瓶詰室など同社自慢の最新設備での製造情景を見学し、醸造過程の詳細を映像で説明を受けたあとは、さらに階段を下りて、山をくり貫いた形で温度変化の少ないという地下セラーへ。静かに眠って熟成を待つ樽と瓶詰めワインを見て3階の甲府盆地を一望できるロビーフロアに戻った。
- \* ここでは同社製ワインの試飲タイムに。甲州種の白やマスカットベリーAの赤ワインなど参加者はそれぞれ好みのワインを求めた。
- \* 時間は瞬間に過ぎ行きワイナリー見学は終了。買ったワインを手にバスに戻る。すぐ近くの甲斐善光寺の観光はバスのなかから拝観(?)してスルーした。お土産のぶどうを買いたい人のため近くの観光農園に立ち寄りそれぞれ求めたぶどうを手に、帰路についた。



**観光農園はまだ葡萄がいっぱい**



**美味しそうに熟しています**



**やはり甲斐路? オリエンタルスターも大人気!**

- \* 試飲のワインや昼食のマリアージュが効いたのか、帰りのバスのなかには居眠りの参加者が多く往路とは見違える静けさに。用意したカラオケ歌集も使うことなくひたすら小平に向かった。そんな状態で、帰路の「消化」を期待した缶ビールとおつまみが残り、急遽、馬場さんが「バーゲンセール」を実施して完売。「残ったら持ち帰らねば」と心配した荒木さんもホッと安堵。
- \* 高速道路を降りる頃、参加者全員でそれぞれ今日の感想を述べ合って17時30分、予定通り小平駅前に帰着して、第2回ワイナリーツアーは無事、好評裡に終了した。

(文: 井垣 写真: 荒木・山本)

- \* 次回、11月例会は、11月20日(金)、「カサ・グランデ」で。この日は、「ボジョレ・ヌーボー」の翌日に当たるため、15年産ヌーボーのほか10月のワイナリーツアーで訪れたワイナリーのワインも味わえます。お楽しみに。
- 例会費用は2,000円+任意のワインコイン寄付。ワインを楽しみたい方、どなたでも歓迎です。手ぶらで気軽にご参加ください。
- ただし、準備の都合あり、11月15日(日)までに井垣(090-1196-1471)宛申込のうえご参加ください。