

—自然にまかせて、素直につくる—
岐阜で生まれる

『素朴なワイン』

「ヴァンナチュール」
 何の事か、すぐに分かった方は相当なワイン通ではないでしょうか？
 「ヴァンナチュール」とは、ワインづくりの原点に立ち戻り、有機農法などでつくられる自然派ワインを指し、「バイオワイン」とも呼ばれます。
 大量生産・大量消費の時代に、このヴァンナチュールの良さが見直されていますが、創業以来90年間一貫してヴァンナチュールをつくり続けているワイナリーが岐阜市内にあります。



長良天然ワイン醸造 林 真澄 さん

住宅街にひっそり佇む醸造所

長良川右岸の堤防から下に目をやると広がるぶどう畑。「長良天然ワイン醸造」と書かれたピンク色の案内看板を頼りに堤防を曲がり進むと、その先は静かな住宅街に。「道を間違えたかもしれない」と不安がよぎり始めた頃、長良天然ワイン醸造に辿り着きました。
 醸造所といえば広大な敷地に、樽やタンクを収めた大きな建物を想像しますが、こちらは小さな蔵に店舗兼住宅というコンパクトなつくり。看板がなければ一般の住宅だと思ってしまう。

お話を伺ったのは3代目の林真澄さん。醸造所を継いで30年、無農薬や有機栽培のぶどうを使い、酸化防止剤や添加物を一切加えず、ぶどうが元々持つ天然酵母で醸す、創業以来の手法を守り続けてきました。
 「仕込みのシーズンには家族総出で毎日ぶどうを絞っては発酵、これを1ヵ月間繰り返します。最近ではモーターの力を借りていますが、少し前までは手動ローラーでぶどうを潰し、ジャッキでプレスし



内側は天保時代のままという土蔵。自然と付着した蔵付き酵母が生きている

て絞る重労働でした」
 今でも瓶詰めなどは手作業で、年間におよそ3万本を生産するというから驚きです。

祖父から父へ、そして突然の存続危機

長良地域のぶどう栽培は1920年代に山梨県からの入植者が広めたのが始まりで、同じ頃、林さんの祖父がワインづくりを始めました。元々日本酒の小売業を営んでおり、使用していた土蔵をそのままワインづくりで転用したのです。
 日本では馴染みのないワインを作ろうという試みは、当時としては斬新な挑戦だったのでは——
 「そうですね。祖父は玉宮の芸文ダンスホールに出入りして、クレール射撃を趣味とする、なかなかの新しいものの好きだったようです」
 当初は日本人には渋みの強い赤ワインが受け入れられず、白ワインのみを醸造。そして2代目となる林さんの父が赤ワインの醸造を始め、事業を拡大させました。

一方の林さんは醸造所を継ぐつもりは全くなく、百貨店のバイヤーとして活躍していたそう。
 ところが、林さんが34歳の時、「脳溢血で倒れてそのまま、半日で亡くなってしまった」

大きな持病もなく元気だった父親の突然の死に、一家は混乱したと言います。

「蔵のタンクには父が仕込んだワインがそのままに残されていて、まずこれをどうにかしないとイケない。それにお客様から続けて欲しいと多くの声を頂いた」
 無我夢中でワインづくりを始めた林さん。幼い頃から作業を手伝い間近にワインづくりを見てきて、ひと通りの事は知っていましたが、お客様からは「味が変わってしまった」と厳しい声が聞かれました。

無添加ゆえの扱い辛さにも手を焼きました。
 「雑菌がついて過発酵し、樽からワインが吹きこぼれてしまったりね。最初は色々失敗しました」
 山梨にある醸造研究所を訪ねたり、資料を読んだりして自分なりの醸造を確立してきました。

「継いだというより、目の前にある、やらなければならぬ事をただやってきただけです。そう事もなげに言います。」

つくりたいのは「美味しいワイン」

2018年、それまで曖昧だった日本におけるワインの明確な表示ルールが確立されました。「果実酒等の製法品質表示基準」により、原材料に100%国産ぶどうを使用し、かつ日本国内で醸造されたもののみを『日本ワイン』と定義したのです。

こちらの醸造所では毎年10月に販売する新酒ヌーヴォーは全て国産ぶどう使用の正真正銘の「日本ワイン」。今年も10月下旬に2千本を販売開始したところ、わずか10日で完売したという人気ぶりです。

このように「日本ワイン」は、その品質の高さが国内で評価されて需要が高ま



国産ぶどうだけでつくる2019年ヌーヴォー

っており、醸造に欠かせないワイン用国産ぶどうの不足が深刻化しているのだと言います。
 しかし、ぶどうが農作物である以上、収穫量や味の変動は避けられず、その年の出来栄えにより外国産を含む様々なぶどうを使用することは何も悪い事ではないと林さんは言います。
 「うちはヌーヴォー以外は国産ぶどうにオーストラリア産ぶどうなどを適宜ブレンドしています。
 『日本ワイン』に縛られるよりも、味の良いものを作ることを重視したいですから」

目の行き届く範囲で良い品をつくり続ける

跡継ぎや、これからの事業展開について何うと——
 「僕の代になってロゼに挑戦し、他にもいくつか種類を増やしてきました。これからは今のお客様を大切にしながら、このまま作り続けて行くだけです。
 元々父親の代で閉めるはずだったんですから、子供に継いで欲しいとは思ってません。そのうちにやる気のある若い醸造家さんに譲るとい道もあるかもしれませんね」

取材中、20代の若い女性が一人来店しワインを買い求めていきました。聞けば名古屋のイベントでキッチンカーが販売していたこちらのワインを飲んで気に入ったのだそう。

次に訪れた一組の老夫婦はヌーヴォーの完売に落胆しつつも、来年分の予約と離れて暮らす息子さんへの宅配の手配をして帰られました。もう10年以上一家全員でファンなのだそうです。
 30年前に失われたワインの味は、林さんの努力により今もこうして多くの方に喜ばれています。

