

# 甲斐ワイナリー

日本  
山梨県甲州市塩山

## 歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目

### 【山梨ワインの魅力を伝えたい】

日本ワインが今注目されています。  
2015年には、国内産ブドウ100%で造られる「日本ワイン」がカテゴリー化され、注目度が大きく増してきたことも実感できます。  
その中でも最もワイン造りの歴史と伝統がある勝沼をはじめとする山梨は、要注目！  
注目すべきと言えるその大きな理由の一つは、「世代交代」です。今までにない感性を持った栽培家・醸造家が現れ、勝沼に代表される昔のイメージから大きく変わってきています。

もともと中規模ワイナリーが多かった勝沼や塩山地区も、個人経営の小規模ワイナリーが参入できる時代が来ました。

そして、昔からの伝統的なワイナリーも代替わりすることで、名前はそのままで新たな取り組みが始まり、目覚ましい品質の向上と、過去の常識にとらわれない、今の時代にふさわしい個性と楽しさを備えたワインが次々に誕生しています。

もう一つの理由は、「日本独自の栽培技術」。  
海外のワインに詳しい方は、買いブドウ(ネゴシアンもの)のワインよりも、自社ブドウ(ドメヌもの)が理想であると、なんとなく思っている方が多いはず。しかしそれは、山梨をはじめとする日本ワインには、必ずしも当てはまりません。

なぜかという、日本のブドウ農家の多くは、美味しいブドウを作るための、卓越した栽培技術を持っているからです。  
その中でも山梨のレベルは、非常に高いと言えます。

当然のことながら、美味しいワインは美味しいブドウからしかできません。  
たとえ買いブドウであっても、ワイナリーとブドウ農家がワインの品質向上のために、互いに協力をしながら、それぞれの力を発揮している点に、今後大きな可能性を感じます。

もちろんこれは、山梨だけでなく全国の日本ワイン生産者に言えることです。  
ただ歴史と伝統にしがみついているだけではない、今の山梨ワインの素晴らしさを、是非皆様に飲んで感じていただきたいと思います。

### 【甲斐ワイナリー】

まずこの名前からしても、歴史を感じさせる「甲斐ワイナリー」。  
栽培と醸造を任されている風間聡一郎さんは、武田信玄に仕えるために山梨に移住したとされる、風間家のなんと16代目。江戸時代に酒造業を創業し、1986年に聡一郎さんの祖父がワイン造りを始めました。東京農大を卒業後にブルゴーニュで醸造を学び、東京のワインショップに3年ほど勤務したのちに実家へ戻り、気が遠くなるほどの歴史が息づく、このワイナリーでの仕事を始めたのは2005年でした。

甲斐ワイナリーで造られるワインは約3万本。畑は1.7haほどを所有していて、自社ブドウと地元の農家から購入するブドウ(ほとんど甲州)の割合は1:3ほどです。

基本となるワインはやはり甲州種の白ですが、繊細かつ伸びやかでふくよかな酸味と果実味に、際だつミネラル感が特徴。ワインが持つ旨味は、和食に幅広くよく合い、飲み疲れすることなくスイスイ飲めてしまいます。

メルローの赤ワインは、決して派手ではない豊かな香りと、ほどよい果実味、ほどよい渋み、そして心地よいスパイシー感があって、しっかりとメルローらしい個性を感じますが、なめらかでバランスの良いワインです。

どれも輪郭のくっきりとした、クリアでシャープワインなのに、何かしらユルさとナチュラル感があって、とても親しみを感じます。実は聡一郎さんは、息子さんを交えたSNSの投稿が大人気で、難しい話し抜きのユーモアあふれるコメントとともに、畑と醸造所の1年を誰もが分かりやすく伝えてくれていて、それが甲斐ワイナリーに対しての親近感に繋がっているように思います。  
ワインの中にも、そんな暖かさが感じられるんですね。

ワイナリーの歴史を背負うプレッシャーは必ずあると思います。特に現在は日本ワインブームによって、醸造所の数が目まぐるしく増加し、注目されるワイナリーとそうでないワイナリーがはっきりと分かれています。昔のまま変わることのできないワイナリーは、すたれてしまう厳しい状況の中で、これまでの顧客を大事にしながら、新しいファンを増やしていかなければならないというのが、新規ワイナリーとはまた違った苦労があるように思います。

何を継承し、何を創造するのか。  
飄々と、しかも着実に実力と人気を自分のものにしていく聡一郎さんに、今後の期待が膨らみます。



【60026】かざま甲州 辛口22			
呼称	-		
参考小売	¥2,200		
規格/タイプ	720ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	関東ローム層	複数農家のため色々	複数農家のため色々
品種 (収穫/樹齢)	甲州 100% (手摘み / 複数農家のため色々)		
醸造 発酵	9月中旬～10月中旬収穫		
熟成	除梗後、水平式圧搾 15hlのステンレスタンクで発酵・熟成 濾過あり・清澄あり 瓶詰め:2023年3月13日・14日		
SO <sub>2</sub>	収穫時:10mg/L発酵中:37.5mg/L瓶詰め時:20mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが 当主の甲斐ワイナリーです。自社ブドウと買いブドウの甲州をステン レスタンクで発酵・熟成しました。酷暑の夏を経て適度な日照と降 雨に恵まれた2022年、小振りでも小粒の房が多く収量は伸びませ んでしたが、その分、理想的で充実した品質で収穫と仕込みを行う ことができました。凝縮感があり、伸びのある酸が心地よいワインです。		



【60011】かざま甲州 シュールリー 19			
呼称	-		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	720ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	関東ローム層	複数農家のため色々	複数農家のため色々
品種 (収穫/樹齢)	甲州 100% (手摘み / 複数農家のため色々)		
醸造 発酵	空気圧式圧搾 ステンレスタンクで20日間発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	そのまま6ヶ月間シュールリー熟成 濾過あり・清澄あり / 瓶詰め:2020年5月1日		
SO <sub>2</sub>	収穫時:12.5mg/L発酵中:30mg/L熟成中:30mg/L瓶詰め時:17.5mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	長梅雨に苦しみました。9月は好天でしたが、収穫間際の台風に見 舞われた19年でした。自社ブドウを含む複数の農家からの買いブ ドウの甲州をステンレスタンクで20日発酵し6ヶ月シュールリー熟 成し20年5月に瓶詰めしました。輝く淡いホワイトイエロー色、ジャ スミンなど白い花の奥から白桃の甘い香り、骨格のあるファースト アタック、控えめな酸味と凝縮感、心地の良い余韻が続きます。		



【60025】かざま甲州 シュールリー 22			
呼称	-		
参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	720ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シルト	600m・南	0.2ha
品種 (収穫/樹齢)	甲州 100% (手摘み / 平均20年)		
醸造 発酵	10月10日収穫		
熟成	除梗後、水平式圧搾 15hlのステンレスタンクで発酵・シュールリー熟成 濾過あり・清澄あり 瓶詰め:2023年2月8日		
SO <sub>2</sub>	収穫時:10mg/L 発酵中:37.5mg/L 瓶詰め時:15mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	22年は6～7月が少雨で果粒が肥大せず、収量が少ないものの 高品質な収穫でした。ステンレスタンクで発酵後、澱の上で数ヶ月 熟成し旨味を抽出するシュールリー製法を用いた白ワインです。例 年より糖度が伸びませんでした。発酵自体はスムーズで酸のバラン スも良好です。口の中で滑るように柔らかですが、クリアでキレも あり、旨味をともし余韻が非常に心地よい仕上がります。		



【60024】キュヴェ かざま甲州 辛口21			
呼称	-		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	720ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シルト	350m・平地	0.2ha
品種 (収穫/樹齢)	甲州 100% (手摘み / 5～60年)		
醸造 発酵	9月中旬～10月中旬収穫		
熟成	水平式圧搾 15hlのステンレスタンクで発酵・熟成 濾過あり・清澄あり 瓶詰め:2021年2月9日		
SO <sub>2</sub>	収穫時:10mg/L発酵中:37.5mg/L瓶詰め時:20mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが 栽培と醸造を担当する甲斐ワイナリーです。21年は梅雨明け後も雨 が降り続き、成育期に日照が少なかったが9月の収穫期で持ち直 しました。自社ブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しまし た。樹齢が高く収量が落ち始めている樹もありますが、本来の美しい酸 がしっかり残り、熟成をすると活きるような酸を感じる味わいです。		



【60027】かざま メルロー 21			
呼称	-		
参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	720ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シルト	350～650m・南・平地	0.4ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み / 10～20年)		
醸造 発酵	9月23日～10月9日収穫 除梗後、ステンレスタンクで14日間醸し 空気圧式圧搾 14.5hlのステンレスタンクで20日間発酵		
熟成	225Lの木樽で12ヶ月間熟成 濾過あり・清澄あり		
SO <sub>2</sub>	収穫時:12.5mg/L 瓶詰め時:50mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	自社畑を含む甲州産メルローで造るキュヴェで21年は降雨量が多 い年ですが腐敗果は少なく、あっても徹底的に選果を行いました。 ステンレスタンクで醸し後プレスし発酵、木樽で熟成しました。プ ルーベリーや野イチゴのような若々しいアロマが心地よく、柔らか く口当たり滑らか、複雑で程よい樽香をバランス良く纏い、華やか なブーケと柔らかなタンニンを持つ味わいです。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

*Dionys*