

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。



【60045】かざま甲州 辛口23				【60046】かざま甲州 シュールリー 23			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥2,300			参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	720ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	720ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	関東ローム層	複数農家のため色々	複数農家のため色々		シルト	350m・南	0.4ha
品種 (収穫/樹齢)	甲州 100% (手摘み/複数農家のため色々)			品種 (収穫/樹齢)	甲州 100% (手摘み/ComingSoon)		
醸造 発酵	除梗後、空気圧式圧搾			醸造 発酵	除梗後、空気圧式圧搾		
熟成	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:2024年2月5日・6日			熟成	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:2024年4月19日		
SO ₂	収穫時:10mg/L 発酵中:40mg/L 瓶詰め時:20mg/L			SO ₂	収穫時:10mg/L 発酵中:40mg/L 瓶詰め時:20mg/L		
アルコール度	12%			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。23年は6月以降の降雨量が極めて少なく好天に恵まれました。透明感のあるクリアなグリーン色、青りんごや二十世紀梨、カボスの香り、喉越し良くシャープな味わいでバランスのよい果実味、程よい甘味も感じられます。			特徴	ブドウの糖度が高く、病果の全くないヴィンテージでしたが、酸の数値が例年より弱く、収穫を早めpHと酸の維持に気を使いました。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しました。クリアなグリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやライム、カボス、梨、柚子のアロマ、酸味少し高めでドライで喉越しの良い逸品です。		
【60047】かざま メルロー 22				【60048】キュベ かざま メルロー 22			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥4,600		
規格/タイプ	720ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	720ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シルト	350 ~ 650m・南	0.5ha		シルト	350 ~ 650m・南	0.3ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/10 ~ 20年)			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8日収穫 除梗後、ステンレスタンクで16 ~ 18日間醸し 空気圧式圧搾したジュースと一部フリーランジュースをアッサンブラージュ 14.5hlのステンレスタンクで20日間発酵(ルモンタージュ 1日2回)			醸造 発酵	9月25日・10月8日収穫 除梗後、ステンレスタンクで16 ~ 18日間醸し フリーランジュースと一部空気圧式圧搾したジュースをアッサンブラージュ 14.5hlのステンレスタンクで20日間発酵(ルモンタージュ 1日2回)		
熟成	225 ~ 230Lの木樽で12ヶ月間熟成 濾過あり・清澄あり/瓶詰め:2024年4月26日			熟成	225 ~ 230Lの木樽で12ヶ月間熟成 濾過あり・清澄あり/瓶詰め:2024年4月26日		
SO ₂	収穫時:10mg/L 熟成中:40mg/L 瓶詰め時:75mg/L			SO ₂	収穫時:10mg/L 熟成中:40mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	22年は自社畑を含む甲州産メルローを醸し後プレスしたジュースと一部フリーランジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いルビー色、ピーマンやトマトの葉、さくらんぼのアロマ、バランスよくスムーズな味わいで中程度のタンニンが心地よく、グリーンなイメージの日本らしいメルローです。			特徴	6 ~ 7月が少雨で果粒が肥大せず、収量は少ないものの高品質のブドウを収穫できました。22年は自社畑のメルローを醸し後フリーランジュースと一部プレスしたジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。紫ルビー色、リンゴやさくらんぼ、トマトの香り、タンニン豊かでたっぷりの旨味にコクが感じられ、しっかりと広がるアフターが心地の良い逸品です。		

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)



Diory