

田辺由美校長と行く！長野ワイナリーツアー報告書（②ヴィラデストガーデンファームアンドワイナリー）

中野 樹理 作成

所在地：長野県東御市和 6027

訪問日：2018年9月2日(日)

迎えてくださった佐藤さんからワイナリー設立の話を伺いました。

玉村豊男さんが1991年に東御市に移住され、ご自身のワインのために桑山を開墾し、1992年500本のぶどうの木を植樹なさったのが始まりです。2003年にワイナリーを設立。

標高850メートル南向きで日照時間が長く、朝晩は冷え込む寒暖差の大きさ、降水量年間平均800～900ミリの少雨地帯、というワイン栽培に適した気候により、しっかり酸の残るワインが生まれます。

醸造責任者、社長の小西さんと二人三脚で少しずつ畑を拡大し、現在では東京ドーム1.5個分8ヘクタールを擁し、これからも拡張の予定です。フラッグシップワインのヴィニユロンズリザーヴは、2008年の洞爺湖サミット、2016年の伊勢志摩サミットにて供されています。

ワイナリーの敷地には、美しい庭園、カフェレストラン、農園も併設されています。



シャルドネ、メルロ、周りの景色とともに畑

畑を案内していただきました。

ぶどうは垣根仕立て、栽培比率はシャルドネ、メルロ 30%、ソーヴィニヨンブラン、ピノワール 10%、その他アルザス品種のピノグリ、ゲヴェルトラミネールなどにも力を入れているとのこと。質問にカベルネソーヴィニオンはありますか？とありましたが、カベルネソーヴィニオン、カベルネフランは一つの畑で少量植えているとの事でした。

2018年は生息が例年よりも1週間～10日程早く、収穫も例年より前倒しで、9月中旬からピノワール、後半にソーヴィニヨンブラン、10月初旬シャルドネ、10月20日頃からメルロ、最後にカベルネソーヴィニオンの収穫予定との事でした。

メスやぎ6歳は除草もしてくれます。

畑下部の網は獣除け（鹿、熊、猪、狸、ハクビシン）として役立っているそうです。



次にセラーを見学しました。

温度は 15 度、湿度は 70%に保たれているそうです。

中央は製品が籠に入れられて保管されています。年間 3 万本が製造されているそうです。

横の棚には、ワイナリー設立前の 2000 年、2001 年のワインが保管されています。

2014 年から、すべてのワインがスクルーキャップに変更されました。これはニュージーランドを訪れた際にみつけた物だそうで、空気が少しだけ通る優れたものです。



ガラス越しに併設された醸造所が見えます。大きい木樽は 2000 l で、メルロに使用されているそうです。

セラーを出て隣のお部屋にあった畑の模型です。

後方の窓の部屋にあったのが蒸留器で、ガラス越しに写真を撮りました。この醸造器は九州の会社に依頼して作り上げたオリジナルのものだそうです。

イタリアベルタ社のグラッパは有名ですが、同じ製法でシャルドネ、ナイアガラのウーバとメルロのヴィナッチャを製造しています。



3種類のワインをテースティングさせていただきました。



○ソーヴィニヨンブラン 2017 生産本数 1.145 本 アルコール度数 12% 3.600 円

2017年の8～9月の天候は良かったとの事。酸が生き生きとして、フレッシュな味わいのワインでした。

日本での栽培はまだ少ないですが、この地方では適地として生産が増えているそうです。

○ヴィニュロンズリザーヴ 2017 生産本数 3.233 本 アルコール度数 12% 5.140 円

ヴィニュロンとは造り手のこと。つまり、造り手のとっておきのワインという意味で、ヴィラデストのフラッグシップワインです。

自社畑でも選りすぐりのシャルドネを使用し、フレンチオークで発酵、7ヶ月の樽熟成、新樽率は25%とのこと。樽香が強過ぎず心地よく、酸がしっかり乗っていて若々しい果実味のあるワインでした。もう少し先に飲みたいなあと思っていたところ、飲み頃の質問も出て、小西さんから2020年頃が飲み頃だろうとの回答がありました。

○ピノワール 2016 生産本数 3.216 本 アルコール度数 12% 5.140 円

16年は9月に雨が多く難しい年だったそうですが、パワフルさは無いもののやさしい味わいのワインでした。元々ピノワールは皮の薄いぶどうですが、破碎はせず自重でつぶれさせ、10%のぶどうは除梗せずに使用しているとのこと。無濾過ですが酸もしっかりあることからワインに濁りもなく、3年～5年の古樽で12ヶ月熟成させているそうです。以上の製法もあって、複雑な味わいと香りを持ったチャームなワインでした。



お楽しみのランチの時間です。

ワイナリー売店を通過してレストランに向かいます。売店に置かれたプリマベラシャルドネ 3.090 円に、サクラアワード 2018 ダブルゴールドのラベルが添えてありました。

レストランに入ったところで玉村さんの奥様にお会いしました。田辺先生との写真です。

ランチはすいていれば入れるそうですが、3,600 円のランチコースは 11 時半〜と 13 時半〜の入替制で、予約したほうがよさそうです。テーブルセッティングも素敵です。

ヴィラデストで生産しているワインもいただけます。田辺先生が全員に一杯ずつふるまってくださいました。ありがとうございました。私はタザワメルロをいただきました。田沢区で一部は自社畑、合成農薬不使用、無濾過のワインで、味わいは優しく複雑性もあり、前菜、鶏との相性も良く美味しくいただきました。



前菜には茄子のオープン焼き、かぼちゃ、コリンキーなど自家農園で栽培された野菜がふんだんに使われていて、味の濃いお野菜が印象的でした。メインは信州豚、鮮魚、信州鶏からのチョイスです。デザートはチーズを使ったムース、キャラメルアイスクリーム、自家製ブルーベリーソース添え、ハーブティー、コーヒーといただきました。最初に供されたバターナッツとクルミのケーキサブレ。



あっという間に時間は過ぎ、ワイナリー訪問も終わりです。

食事前のテースティングの後、なぜワインを造ろうと思ったのかとの質問に対しての、社長の小西さんのお言葉です。「20 年前に赤ワインブームがあり、前職の会社がワイン造りをめざし、玉村さんのところで研修したのがきっかけです。メルシャンの麻井宇介さんからも学びました。残念なことにその話が頓挫してしまい、ヴィラデストワイナリーに移り現在に至っています。今は世界に通用するワインを造ることが目標です。」

地域で栽培される原料を使ったカジュアルなワインやシードルを生産する兄弟ワイナリー、アルカンヴィーニュの設立や、アルカンヴィーニュの施設を利用して 2015 年から開講した「千曲川ワインアカデミー」での人材育成など、小西さんのお話からワイン造りへの深い情熱が感じられ、ますます今後の夢が膨らむワイナリー訪問でした。

最後にワイナリー外に東御市周遊バスの時刻表がありましたので載せました。

夏の期間限定のようですが、車以外でも訪問できるのはワインもいただけて嬉しいですね。今回訪問したリュードヴァンさんにも留まるようです。

バス	時刻	乗車	降車
6 ヴィラデストワイナリー	6月1日 6月2日 6月3日 6月4日 6月5日 6月6日 6月7日 6月8日 6月9日 6月10日 6月11日 6月12日 6月13日 6月14日 6月15日 6月16日 6月17日 6月18日 6月19日 6月20日 6月21日 6月22日 6月23日 6月24日 6月25日 6月26日 6月27日 6月28日 6月29日 6月30日		