

南には富士山をのぞみ、北には南アルプスの山々が連なる。戦国時代には名将武田信玄が武名をとどろかせた地、山梨県甲州市。ブドウやモモ、サクランボといった果実の栽培で知られる。なかでも甲州市の中心部、勝沼の地は、日本におけるワイン醸造の発祥の地だ。ここで作られる甲州ワインが、日本だけでなく海外でも静かなブームを呼んでいる。

甲州ブドウの歴史は古い。1000年以上前に中国のシルクロードを通じて日本に渡ってきたとされている。日本に伝来して以来、薬や食料として利用されていたブドウが酒づくりに使われ始めたのは1877年。勝沼から2人の青年がワインの製造法を学ぶためにフランスに渡った。2人がまいた種はこの地に根付いた。今では県内に約80のワイナリーが立ち並び、日本屈指のワイン生産地になっている。

勝沼のワイナリーの一つ、中央葡萄酒株式会社。5世代90年以上にわたって「グレイスワイン」のブランド名でワインづくりをしている。「ワインの製造方法はすごくシンプルなので、ブドウの質がとても大事なんです。だからこそ、良いブドウを育て、ブドウの風味を損なわないように心がけています」製造責任者である三澤彩奈氏はそう語る。フランスでワインの醸造を学び、世界的に権威のあるコンクールでの受賞歴もある。

中央葡萄酒は甲州市の他のワイナリーがそうであるように、家族で経営をしている。父は4代目社長、三澤茂計氏だ。世界的には小規模なワイナリーかもしれない。だが、年間約2万本の生産量のうち、約15%を海外に輸出しているというから、グローバル志向の経営なのだろう。日本ワインへの人気の高まりを背景に、近年は輸出シェアの拡大を図っているのだという。試みの一つが、Koshu of Japanの結成だ。“甲州ワインを世界で認められるワインへ”をコンセプトに県内の複数のワイナリーが協力しあい、世界に向けてプロモーション活動をしている。

日本のワインは他の国に比べて生産コストが高い一方、知名度は高くない。外国の輸入業者に手に取ってもらい、試飲してもらうだけでも一苦勞。ただ、ひとたびワインを味わってもらえれば、他国のワインに引けを取らない上質な甲州ワインを気に入ってくれる人も多いのだという。

シャルドネ、メルローなどがメインストリームとして長く君臨する世界のワイン業界に、新しい風が吹く。彩奈氏は今後の展望について最後にこう語った。「甲州がワイン産地として有名になるように頑張っていきたい。」

「Grace」のブランド名が誕生したのは1959年のこと。当初から海外市場を意識していたのだろう。間もなく60年が経とうとしている。一つの夢を現実のものとするまでの長い道のりを思う。日本に特有のフルーティな白ワインと、日本食が織りなす美しい味わい。ぜひ、お試しあれ。