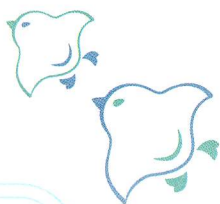


京潮の香り



小春日和な丹波・鳥居野の葡萄園、 丹波ワイナリーで聴いた葡萄の囁き。

るり溪温泉で俗世の垢を洗い流した次の日のこと、急遽「丹波ワイン」に立ち寄ることに。黒井社長とアポイントを取ることもできたのだが、昼飯場所を探していたら須知のドライブイン「やまがたや」まで来てしまい、それならワイナリーも近いからついでにショップにでも寄って、ハウス限定ワインでも買って帰ろうということになり、車を9号線に向けた。そういえば「京都CF」時代に編集部に入りにしていたインターンシップ学生が、読者向け丹波ツアーを企画してくれたのだが、ここに来たのはそれ以来ではなかるるか。

その際、私を含め参加者全員を抱腹絶倒させてくれた、あのワインアドバイザーの山崎女史はお元気だろうか。期待に胸膨らませながら、玄関口にあるワインハウス「ぶどうの郷」の扉を、心持ち勇んで開けてみた。するとどうだ、運のいいことに、奥のレストランに優しい笑顔を湛えた彼女がいるではないか。そしてこの後すぐ、彼女の天職、いや、天命にも思えるティスティ

ング・タイムが始まったことは言うまでもありません。飲み慣れた丹波ワイン「鳥居野」が実に良いものさしとなり、数本のワインを試した後の私の好印象は、ただただタンニンと黒果実味のバランスも絶妙な、42000円の「カベルネ・ソービニオン&メルロー」に落ち着くのだが、何といつてもたまたまさか得た好機は、まだ発酵途中の、それも収穫時から一週間前後にしか味わえないというベリーAの果汁だった。不安定ながらも、その果汁は甘みに不思議なほど深みと広がりを見せ、「ブドウジュースのよこ」などとばかり間違っても口にできない、それはもうめつたにお目にかかれない代物だった。

ショップで土産のワインを数本買って早々に帰ろうとすると、山崎女史が「わざわざお見えいただいたのに、社長に連絡を取らないと叱られます」などと上手いこと言われながら足止めを喰らっている、社長が現れた。何でも今しがたまで葡萄の収穫作業をしていたらしく、「いい加減疲れてたん

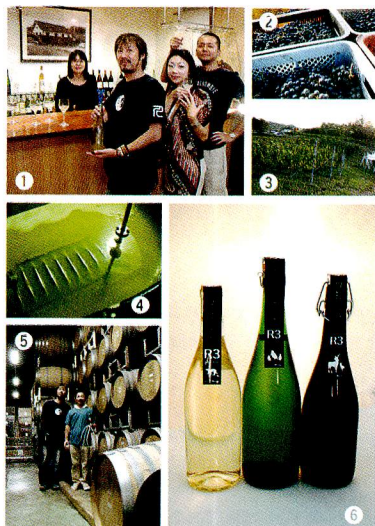
で、来ると知ってたら手伝わってもらえよかったです」と冗談めかして言われたものの、瞬時に絶好のチャンス逃がしたことに気づいた。「せつかなんで、ちよつとワイナリーを覗きます」とその言葉が終わるか終わらないうちに、もう私の足はワイナリーに向かっていた。葡萄園の前には台のトラクター、荷台にはカベルネ品種のブドウが山積みになっていた。夕陽に照らされたその光景を眺めていると、あたかもヨーロッパの某国の片田舎にでもいるような気分がさせられた。作業を終えたばかりのスタッフがまだ後片付けの掃除をしている、その合間をくぐり抜け、大きなタンクが並ぶワイナリーの内部に。「あの梯子を使ってタンクの上まで登って中を覗いてみて下さい、二酸化炭素が充滿しているんで面白いですよ」。恐る恐る覗き込むと、そこには確かにブツブツと音を立てながら一次発酵をする白ワインの産声があった。その僅かの間だった。社長がタンクの底にある蛇口に、手際よくホースを突っ込んだかと思えば、澀の入ったどぶろくのようなワインをコップ

に汲み出し差し出してくれた。決して美味しいわけではないが、その初体験に小躍りした。

次に案内された所は私が大好きだと告げていた暴れん坊「未濾過」が入った土産の小樽が並ぶ一角。栓を抜いて樽穴に耳を押し当てると、ここでも子供のようにすくすく育つ、複雑なワインの音色を聴くことができた。

「客の好みをスマートに訊くソムリエのワイン感には、商品としての扱いが否めません。それ以前にワインは農業なんです」という社長の心中には、私財を投げうって一代で築き上げた、父であり創業者の故・黒井哲夫氏のDNAが脈々と受け継がれていた。海外で駅のホームやカフェで気軽に愉しめるワインの美味さには、感激した氏が、その鍵をその地にしかない土壌や水、温度や湿度などの気候、そしてその国ならではの食文化に見出したよつた。

近頃、黒井社長の働きかけもあり、関西の中小ワイナリー3社が手を組み、「元」なるプロジェクトが組織さ



①ワイナリーで矢張り早くにティスティングを行う山崎女史と一行。②思わず「一粒いただいた方がいいですか」といやくも口にするとタンニン成分のアタック襲来！③夕日に照らされる鳥居野の葡萄園。粘土質な土壌がコクのあるワインをつくり出しやすいらしい。④これが醸し出すタンクの上から覗き込んだ主発酵＝一次発酵の様相。泡の部分に注目。⑤上品な香りのフランス製キャスクは、その品質も安定していて使いやすいらしい。重めで暴れん坊な「未濾過」を小生用に一樽つくって下さると、社長の弁、信用していいのだろうか。1日1本飲む私にとっては喜びの1年分に相当する。⑥「R3」のデビューリリース。左から「丹波ワイン」産、ポラベアキャラ〜辛口/720ml(1380円)、中「カタンモワインフーズ」産、にごりスパークリングワイン・ペンギンキャラ〜やや甘/750ml(1575円)、右「ヒトミワイナリー」産、田舎式微発泡にこりワイン・カリブーキャラ〜辛口/720ml(1575円)。各社のキャラはmore Trees®を意欲した、地球温暖化で絶滅危機に瀕している動物をモチーフに作られた。

れた。「東京に出張する度、関西にワイナリーってあるの？」と悔しい思いをし、それならワインに物を言わせる方が早いってことになって。大正時代創業の大阪は柏原市の「カタンモワイン」に、滋賀県は永源寺、に「こりワイン」で知られる「ヒトミワイナリー」がその思いに賛同した。前出の黒井哲夫氏の思想を反映するように「その地には出来ないワイン」を、3社独自の新スタイルを追求しながら競い合うことになったのだ。その手始めは、国産テラウエア種100%の白ワイン。売上3%がモアトウリーズ活動にも寄付されるといつた自然環境保全にも目を向けた。

ワインはしつかり生きている。そしてそれは抱きしめたくなるほど掛け替えない存在である。酒屋の売り場にこそあって並ぶ商品だけでは、決して知ることのできない感情を、たまたま訪れた丹波のワイナリーで体験できた。小春日和が心地よかつた。

モックン・カズロー●京都生まれの京都育ち、生家は染屋という生粋の京都人。現在の「京都CF」の根幹に携わった前編集長。現在は「京都CF」のご意見番を務める傍ら、広告企画制作から同志社大学のプロジェクト講師まで、ジャンルの垣根を越えて京都にまつわる仕事に従事する。趣味のサーフィンより、街場の小波に乗るのが上手いともしばらの評判である。「京都CF」スタッフブログ「ご意見番の無責任、町案内」連載中