

月山山麓のワイナリーから



工場長 大泉奈緒子

十一月初旬に初雪が降り、仕事が終わって帰るころには真っ暗になっていて、冬が近づいてくるのをひしひしと感じます。長いようであつという間の夏と秋が終わってしまいました。

今年のブドウを振り返ってみると、昨年の冬は近年にない暖冬で春の訪れが早く、今までに早く早い萌芽(ぼうが)になりました。当然花が咲くのも早く、こんなに早く大丈夫?と心配になるほどでした。

いつもならば8月に入ると仕込みの準備を始め、お盆が終わると「さあ、今年のワイン作りが始まったぞ!」と気合が入るのですが、今年は7月の末に「明日デラウェアア入ってもいいですか?」との電話。えっ!まだタンクも機械も準備していないのに。でもブドウが入るなら始めるしかない!と腹をくくりました。

この調子では又「ブオー」も早くできるか?と思いましたがそういうわけでもなく、むしろ早く始まった分丁寧にワインづくりが出来たような気がします。自社のブドウ畑も順調で今年はI字仕立て、Y字仕立てのどちらも良い出来です。I字の方が日当たりがよく、葉数も多いせいか熟し方が早く、鳥やハクビシンの格好の餌食。農家さんからいろいろな対処方法を教えてもらい試してみるものの効果は???

動物といえればメルローの収穫時に子供のカモシカがケガをしているのか近づいても

逃げず、時には親なのか大きなカモシカが心配そうに子供の回りをうろうろ。カモシカがブドウを食べるのはわかりませんが、「ブドウ食べて早く元気になれよ。」とそのときは寛大な気持ちになりました。後日見に行くといなくなっていたのできつと元気に山へ帰って行ったのでは...

今年の春にステンレスタンクを3基とチユーブポンプを導入したので、ワインにどんな違いが出るのか楽しみです。仕込みも搾りの強さを変えたり、発酵温度を変えたりと新しいことにもチャレンジしています。失敗してもそれを糧に前進あるのみ!おいしいワインが出来るように努力しているのです。

今日は赤ワインの新酒の瓶詰めの日です。皆様に新しいワインをお届けできるのが楽しみです。



酒屋こぼれ話 その九

「酒屋水」1

会長 大沼保義



その昔、酒蔵には決まった工場裏手の南面に「枯らし場」と称する作業場があった。一冬酒造りに使用した桶や道具類を洗浄した後、日向

(ひなた)ぼしと日陰ぼしを行う場所である。六尺桶(仕込桶)にはじまって、櫛(か)蓋(かぶ)やへらに暖気(だき)樽、麹蓋に小さな呑みの類、果ては敷き布や木綿の作業着に酒袋まで、洗い終えて整然と並べられた酒道具に囲まれると、厳しい酒造りから開放された

ような、ある種ののどかさを感じられた。ある時枯らし場の二階からバラバラに解体された荷車が見つかった。興味本位に組み立ててみると、話に

伝え聞いた大八車がよみがえった。江戸時代から牛や人が荷物を運ぶのに利用されたが、車輪が大きくて軽く、人8人分の代わりをする例えから大八車の名が付いたと云われる。



大正から昭和にかけて、山形の蔵ではもと水として寒河江の水をこの大八車に桶を乗せて三里の道を歩いて運び、その人力作業は戦後三輪トラックが出来るまで続けた。僅か三リットルの水のため、二人で一日掛かりの仕事とは今では想像すら出来ない...

当地方には腐造(発酵が弱く腐ること)の歴史がない。寒河江の蔵のもろみは発酵が旺盛でいつもブツブツと泡を立てている。表面がツルツルとしていて、隠語で坊主と言われている。他所のもろみはというと、表面がべたつとして、いわゆるメシ蓋とか地蓋が多い。

杜氏がいつもきれすぎて※困ったと頭をかかえているが、他所の蔵から見れば贅沢な悩みだ。昔は発酵が進まず腐造も散見された時代だから、ミネラルの多い硬水は最も珍重され、月山の雪解け水を源とする寒河江川の伏流水は特に発酵に適している、まさに天与の賜と言えた。

山形の蔵では何としても寒河江の水が欲しかったのである。 ※きれるとは発酵が強くアルコールがでること

【ワイン新商品情報】 ※すべて税込です

月山山麓又ブオー2016赤



1.8L 2,430円
720ml 1,404円

月虎 カベルネソーヴィニオン



※ブオー白は既に発売中です
東北芸工大デザインによるプレミアム
ワイン 720ml ともに 3,240円

月虎 メルロー



月山山麓メルローヴィンテージ



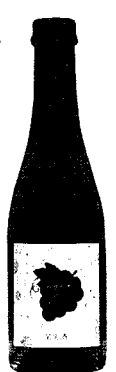
720ml 1,944円

やまがたシャルドネスパークリング



375ml 918円

やまがたロゼスパークリング



シャルドネ 375ml 1,080円

※スパークリングはセイベル白・シールドルもございませよ
磯部晶策先生を偲んで

良い食品づくりの泰斗、磯部晶策先生がおおくなりになりこの程偲ぶ会が催されました。一九七七年岩波新書「食品をみわける」を世に出し、その論考は磯部理念として大きな反響を呼び、二八刷りというベストセラーとなりました。当日はご遺族をはじめ全国より多数の塾生、関係者が集い、先生の偉業を偲び良い食品づくりへの決意を新たにしました。

《編集後記》今年は精米機のロール(目)を新しくして碎米が殆どゼロ。高精白米に一段と磨きがかかります。新酒の出来が楽しみです...