

「月山山麓のワイナリーから」



工場長 大泉奈緒子

月山に初雪が降り、里にも近々降りて来る予報が出ています。先週ようやく赤又ーヴオーの瓶詰めが終わり、ほっと肩を下ろしたところです。

今年はとても涼しい夏となり、毎日のように曇天から小雨が降るおかしな天気。人にとっては過ごしやすいものの、ブドウにとってははいつになつたら晴れるのかと心配な日々でした。時折見せるお日様が本当にありがたく思えます。

正直今年のブドウは期待できないなあ、とがっかりしていたのですが、やはり植物の力は頼もしいもの。毎日びんびんと降り続く雨ではなかったのが幸いし、病気も少なく、むしろ近年の暑さで色づきが悪かつた昨年に比べると、しっかりと酸、赤ブドウでは濃い色のブドウになりました。



10月中旬 自社カベルネソーヴィニオン

昨年悩まされた鳥害に頼もしい助っ人が！今の流行なのか、そここで見かけた風型の鷹です。これが畑の上を悠々と飛んでいる様は、まるで本物そっくり！鷹の目が



が睨みを利かせているおかげで鳥害はかなり減りました。来年の課題はハクビシンです。

ワイン造りでは、昨年から導入したステンレスタックが大活躍

し、発酵中の温度管理がとても楽になりました。白ワインでは低温発酵で香りや味わいを引き出せます。一つ難点なのが縦に長い形にしたため、天井が近くなつて梁に頭をぶつけてしまうこと。赤ワインの搾りもブドウ粕を出す作業が効率よくできます。白と赤の新酒が出来上がり、ほいりげも発売になり順調ですが、まだまだこれからの貯蔵管理も気が抜けません。雪囲いもしっかりして、これからの冬に備えたいと思っています。

酒屋こぼれ話 その十一



「献酬(けんしゅ)と盃」

会長 大沼保義

最近蔵の片隅から小さな盃が大量に出てきた。その昔、お得意様の宴会用に貸し出したもので、桐の箱にびっしり入っている。なんとも小ぶりで試しに計ってみると7cc、一口サイズの10ccにも満たない。この小さな盃を見ていると、五十年前も前、病気がちだった父親の代わりに出た宴席が懐かしく思い出される。



最初の席は社員の結婚式。今と違って自宅で、堅苦しい式が終わると仲人の隣に座らされ、四方の窓が開け放たれて村中の人々が見守る中、盛大な酒盛りとなる。

お膳の前にはお湯を入れた井鉢(盃を洗うもので盃洗と云う)に沢山の盃が入って

いる。部屋が限られた大きさなので多くの酌人(お酌をする人)がいて献酬(けんしゅ)う：：相手の盃で酒を頂くこと)を取り持つ。客人がお酌で動き回る必要がない。

「二本家のSさんからの盃ですよ」と酌人に紹介され、手渡された盃に酒が注がれると軽く会釈をして一口で頂く。「区長さんからですよ：：」、「隣組さんからですよ：：」、「花嫁のご本家の：：」次々と酌人が盃を運んでくる。飲み干した盃を重ねていくと瞬く間に何本も盃の柱が出来る。頃合を見て盃洗(はいせん)で盃を洗うと、こちらから酌人に「あの角から何番目に座っている：：」へと、今度はこちらの盃のお返しとなる。そのようなことが延々と交互に繰り返される。やがてどちらかがお膳の前に座りだし、お互い直接盃のやり取りが始まる。初めて会った人でも旧知の間柄のようには言葉が飛び交って、次第次第に宴がたけなわとなる。――

現在、相手に自分の飲んだ盃を渡して酒を注ぐ「献酬」は不衛生と言うことで殆ど見られなくなった。しかし大盃を回し飲みする儀式は奈良・平安時代からの歴史を持ち、盃の献酬、献杯や、お流れ頂戴等々は日本人が作り上げたコミュニケーションと礼儀作法の儀式でもあった。今や小さな盃は消滅し、盃洗(はいせん)は死語となりつつある。

醸造試験所に在籍していた折、眼に触れた文献に日本酒、特に燗酒が強い殺菌力を持ち、数多くの病原菌は瞬時に死滅するとあった。盃を取り交わし同じ唇を触れたにもかかわらず、何百年間病気がうつったことなど寡聞(かぶん)にして聞かない。

微生物を熟知している醸造技術ときき酒の専門官(鑑定官)は一日に一つのグラスの酒を数十人で何度もきき酒をしている。そこには何のためらいも違和感もない。

ある時、当の鑑定官室長が、アルコール分のない米粉を水で溶かし、一つのグラスで味見をしていた数人の研修生達を、不衛生だと一喝(いっかつ)された。

アルコールの有無でそうも違うのか。その訳がなかなか解らなかつたことを、昨日のことのように想い起こしている。

【ワイン新商品情報】 ※すべて税込です



月山山麓 2017新酒 白

1.8L 2,268円
720ml 1,296円



月山山麓 2017新酒 赤

1.8L 2,430円
720ml 1,404円



月虎 メルロー

〜年末年始のご贈答にお奨めワイン〜
月虎 カベルネソーヴィニオン

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

※単品、セットなど様々な組み合わせにも対応します。

編集後記 9月に県産さくらんぼを使用したチェリーブランドをテスト発売。限定300本はすぐに売り切れ、次は来年五月からの予定です。ワイナリーで自社ブドウ畑を拡大する計画が持ち上がる。場所は「山の神」地区。さぞかし良いブドウが出来そうだなと期待！