

日本固有種として1000年以上の歴史を持つ、ぶどう「甲州」。  
 世界最大級のワインコンクール「デキャンタワールド ワイン アワード  
 2014」にて、日本のワインとして初めて金賞受賞の快挙を成し遂げた逸品  
 「キュヴェ三澤 明野甲州」をはじめ、「甲州」からは世界的にも注目される  
 ワインが生まれています。「甲州」を愛する醸造家たちの思いとは…。  
 ワイン醸造家として業界をけん引してきた祖父、そして父を見て育った  
 ひとりの若き醸造家、三澤彩奈さんを山梨県北杜市のミサワイナリーに  
 訪ねました。

## 三澤 彩奈さん

中央葡萄酒(株)醸造責任者。フランスで栽培醸造上級技術者の資格を取得後、  
 世界各地で修業を重ねる。世界的な活躍が期待される若手醸造家。

中央葡萄酒(株)／甲州市勝沼町等々力173／TEL.0553-44-1230／営業時間9:00～16:30 無休(年末年始を除く)  
 ミサワイナリー／北杜市明野町上手11984-1／TEL.0551-25-4485／営業時間9:00～16:30 無休(年末年始を除く)

甲州  
ワインが  
世界中で  
輝く日を  
夢見て。



甲州への思い。それが醸造家を目指した原点。

「勝沼には『甲州』という品種が人々をずっと支え、守ってくれたという歴史があります。そして人々も甲州を愛してきたことを、私はずっと肌で感じながら成長しました。

明治時代初期に勝沼の青年2人がワイン醸造技術習得のためフランスに渡り、帰国後地元を広めたことから勝沼は日本を代表するワイン産地になりました。輸入ワインに人気を取られるなど、甲州ぶどうの価値はなかなか認められない時代もありましたが、醸造家として諦めることなく、甲州ワインにこだわり、挑戦し続けた祖父と父の姿を見て育ったことも、私が醸造家を目指す決意をした大きな要因でした」。

彩奈さんは大学卒業後、ワイン醸造を基礎から学びにフランスに留学。当時、海外には女性醸造家がいましたが、日本では先駆的な存在でした。ぶどうの栽培から醸造まで、全てに携わる日々はきついものでしたが、彩奈さんに迷いはなく、自分が理想とするワインをつくるための日々をまい進していきました。

新たな挑戦が叶えた

糖度が高く、凝縮感のあるぶどうづくり。

この日訪ねた農場は日照時間日本一として知られる北杜市明野町、茅ヶ岳の麓。案内していただいたのは彩奈さんが一から携わってきた甲州ぶどうの畑です。

「私はふるさと勝沼に愛着がありましたから、2002年に父がこの畑を拓いた時には勝沼以上の土地があるとは思って



いませんでした。しかしこの地に来てみて、すぐく世界が広がりました。標高は約700㍎、十分な日照時間もあります。また熟期である10月には昼夜の寒暖差が15〜16度あり、ぶどうがしっかりと熟しますから、酸がしっかりとっていて熟成向きのワインをつくることができます。本場にポテンシャルのある土地なのです。

世界最大級のワインコンクールで金賞を受賞した「キューエ三澤 明野甲州」はこの畑から生まれました。

### エレガントな甲州ワインの魅力を楽しんで。

「甲州ワインはとても上品な味わいで香りも良く、何杯でも手が伸びてしまいます。甲州のような爽やかな白ワインは、通常赤ワインより先に飲みますよね。私は赤ワインの後、最後にも甲州。いやみがないので戻りたくなるんです。繊細さや、エレガントさ、はつらつとした酸が甲州にはそろっています。

甲州はだしに合いますし、生ものと合わせても生ぐさくありませんから和食と楽しむことができます。お寿司に甲州を合わせている人を見ると、粹だなんて思いますね。

ワインは、飲むと気持ちが朗らかになって人と人の距離を縮めてくれます。一杯のワインが人の心をつないでくれる、こんなすてきな文化が山梨には根づいていると思います。

八ヶ岳、富士山などの美しい眺望。きれいに並ぶ甲州ぶどうの垣根。まるでヨーロッパを旅しているような美しい風景が広がる農場を歩きながら「私は、甲州しかないと思っています」と言った時の彩奈さんの凛とした表情は、甲州がさらに世界で輝くことを予感させてくれるものでした。

