

甲州ワインは本場欧洲の方が、「飲みたい」と言うほどなんです。

山梨県観光部 観光企画・ブランド推進課長 仲田道弘



「甲州種ぶどうから作られた白ワイン「甲州ワイン」のブランドインに、国内外で長年携わってきた仲田氏を訪ね、その魅力を伺った。

「あるワイナリーの方がワインの本場ブルゴーニュを訪問した際、たまたま甲州ワインを持って行かなかったそうです。その時、現地のワイナリーの方に、『なぜ、甲州ワインを飲んでみ持つ来ないんだ。甲州ワインを飲んでみたかったのに』とお叱りを受けたとか。以前に持ち込んだ際は、見向きもされなかつたらしいのですが（笑）」

今年6月にロンドンで開催された世界最大級のワインコンクール「デキャンタ・ワイン・ワールド2014」。そこで中央

葡萄酒株式会社（本社・甲州市勝沼町）の甲州ワインが、快挙を成し遂げる。アジア地域のワインの最高賞である「リージョナルトロフィー」を獲得したのだ。今世界が甲州ワインに注目している。

「世界には、シャルドネやメルローなど、ワインの原料として評価の高いぶどうがあります。しかし、今回は甲州種のぶどうでつくったワインで受賞しました。名だたる品種とともに、甲州種が選ばれた意味は非常に大きいんです」

甲州種のぶどうとは、日本固有のワイン専用品種だ。一説にはシルクロードを経由して、日本に入ってきたといわれ、主に食用とされてきた。そのためワイン用のぶどうとしては、世界的にまったくのマイナーアイテムであり、かつてはワインの評価も決して高くなかった。しかし、醸造技術が徐々に向上し、今では世界のワインコンクールに名を連ねるまでになつたといふ。

一方、国内ではある出来事が起こる。国内外で知られる和食に合うワイン。

甲州ワインの味に注目した有名グルメマンガ作者が山梨県を訪れ、仲田氏がこのワインに合う和食のメニューを紹介者は、

和食との相性の良さに感銘した作者は、そのことを作品の良さに取り上げ、甲州ワインの名が広く知れ渡るようになった。

さらに、世界で最も影響力のあるワイン評論家であるロバート・パークー氏が、甲州ワインを「アイスティングし、「これまで寿司屋で飲むワインがなくて困つ

ていたが、寿司に合うワインを発見することができた」と絶賛したそうだ。今や甲州ワインは、「和食に合うワイン」として知られ、都内にある有名寿司店

や高級和食店などでも味わえるようになつた。

「山梨のワイナリーは単にワインをつくる「工場」ではなく、ワインファンをつくっているところです」と仲田氏はいう。近年、葡萄見学やワイン講座を行なうところも増え、より深くワインを楽しむ土壤が育まれつつある。だからこそ、山梨の休日は、山梨で「ワインツーリズム」という過ごし方はいかがだらうか。

