

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 68

三十年以上続く、
ヴィンヤードからワイナリーへの巻

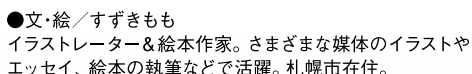


醸造を始めたらスパークリングワインができた

今回のスロー旅は、JR蘭越駅らんこしから車で約十五分、山の中にあるワイナリー「松原農園」へ。収穫と仕込みで忙しいなか、松原研二さんと妻の展与さんのぶよ、長女の静さんを訪ねました。

発酵学を学んだ研二さんは北海道ワインに勤めた後、一九九三年ワインはブドウの良し悪しで決まるとヴィンヤードとしてブドウ栽培を始めワインを造ります。そして二〇一四年には醸造所を建てワイナリーに。「醸造まで手掛けたいと思い、たくさんの方々の応援をいただいて小さな醸造所を作りました」と研二さん。「思いついたことを年々実現して、我が家らしい味わいのワインになりました」と展与さんは醸造を始めからさらに忙しいと笑います。

松原農園で醸造しているのは、初期から造っていたミュー・トゥルガウの白ワインとミュー・トゥルガウとナイヤガラスパークリングです。スパークリングは醸造免許を取得する年、ブドウの収量が悪く規定の本数に僅かに届かなくて、急遽ナイヤガラでスパークリングを醸造。ナイヤガラは甘いワインのイメージだけど、もし造るならこうしたいとずっと思っていたと研二さん。ナイヤガラの甘い華やかな香りとすっきりとした飲み口。今では白ワインと同様、大人気のスパークリングです。



Instagram:matsubara_vineyard

この日は長女夫妻の静さんと剛さんが仕事の合間に仕込みを担当していました。あうんの呼吸で剛さんが樽にブドウを入れ、静さんが踏みます。一度に九桶(五〇〇kg)ほど踏み、その後絞リ機にかけます。それを一日に三セット。中々の重労働です。静さんは留学経験者で、英語を活かした仕事をしています。「ワイン造りは父が続けたいと思う間は手伝おうと。そのうち、自分の気持ちが変わるのか。このロケーションとうちの美味しいワインで何かできたらいという思いもあります」と話します。

この地に三十年、ヴィンヤードからワイナリーへ。ゆっくりと進化してきた松原農園。マイペースでゆっくり進化していきます。