

おかげさん

2024年10月 秋号 vol.112

～造り手の想いを伝えたい～
直輸入ワイン&こだわり食品の店
Vin Santé ばんどう酒店
TEL: FAX 06-6681-1710

いつまでも暑い日が続きますが、皆さまお元気でお過ごしでしょうか？エアコンを切って、涼しい外の風で過ごしたいと思いますが、まだもう少し先のようですね。



現地に行くと元気になる！

同じ酒販店の先輩である、中山さんが、地元富山県南砺市でワイナリー、ドメヌ・ポーをオープンさせたとのことで、お邪魔してきました。「自分や家族を育ててくれた社会に、何か恩返しをしたい」と酒屋を息子さんに譲り、67歳からの再スタートです。常に色んなことにチャレンジしていて、今度はワイナリーですか！と驚くよりも、納得のような気持ちです。ちょうど収穫の時期で、中山さんの情熱と自然の豊かさに魅了された多くの人々が、手伝いに来ていました。私も午前中3時間ほど収穫させて貰いましたが、なかなか大変ですね。選別しながら収穫していくのですが、富山といえども非常に暑く、1時間しても、2メートルも進んでいない(汗)。これ全部って一体いつ終わるの？ そんな状況でした。今、フランスも収穫時期で、ラフォレさんの収穫チームの気持ちが少しわかる気がしました。蔵では最新の醸造設備を見せてもらい、元酒造りをしていたという、醸造責任者からは、とても深く色々と教えて頂きました。肝心のワインの味ですが、とても良かったですよ。欧州品種ですが、日本で育てると日本らしい、和食に合うワインになるんだなあと驚きでした。10月に店内試飲会をしますので、ぜひ試しに来てくださいね。

翌日は、三笑楽酒造です。岡山県の山崎農園の無農薬栽培米、雄町を使っている醸造会議です。私としては、純米か吟醸ぐらいの上質な普段酒にと思っていましたが、三笑楽の山崎さんは、「一番手間暇のかかる大吟醸で勝負したい！」とのことで、じゃあ、そこまで言うならそれで行きましょう♪となりました。こちらは、来年2月頃に醸造予定です。一度に熱い2人にお会いして、私も沢山の元気を貰いました。ワイナリー&酒蔵ツアーしたいなあと思っています。百聞は一見にしかず。ぜひ、お楽しみに！

【坂東武子】

