

①マンズワイン小諸ワイナリー訪問記

内田由美子

訪問日：2018年9月2日

マンズワインは、1962年、キッコーマンの子会社として創立。小諸ワイナリーでは、年間約10000キロリットルのワインを生産していて、小諸で作られる葡萄は、約100トン、マックス70キロリットルのワインを造っているそうです。

小諸と上田では標高差が100メートルあるため、小諸はメルロー、上田ではシャルドネ、ソーヴィニオン・ブランに力を入れていて、近年東山長和町ではカベルネソービニオン、ピノノアールも試しているそうです。有機で化学農薬を使わない方法も試していますが、有機はアグレッシブなタンニンが特徴とのこと。

今年はブドウの成熟が早く、ソーヴィニオン・ブランは、この週から収穫が始まり一部ピノノアールはすでに収穫しているそうです。

小諸では、約2ヘクタールのシャルドネを栽培していて、1ヘクタール、1トン以下の収量に抑えているとのこと。ワインは樽で約4本出来るそうです。葡萄の樹齢は32年から37年。マンズレイncut方式で最後の防除、摘芯後ビニールをかけ、収穫は9月終わり。

手をかけて整った畑、葡萄の樹齢、収量制限、数々受賞のあのすばらしいワインは、ここから出来るのだと納得が行きました。



お忙しい中、武井千周工場長のご案内により、収穫祭以外は非公開のテイasting室で3種のワインテイastingをさせて頂きました。



ソラリス信州ソーヴィニヨン・ブラン2017 (4500円)

Solaris Shinshu Sauvignon blanc 2017

この年から小諸の葡萄に加え近辺(上田市東山と契約栽培の長和町1000本から2000本150ヘクタール)の葡萄も入れている。トータル20ヘクタール。

ボルドー液(銅)に反応し芳香のチオールが消えてしまうことが問題で、ボルドー液に変わる物を使っている。日光に当たると香りが消えるので香りが豊富な時間帯に(朝5:00集合)収穫している。

レインカット方式のおかげで生育は安定しているとのこと。



ソラリス信州千曲川産メルロー2014 (5000円)

Solaris Shinshu Chikumagawa Merlot 2014

収量は1ヘクタールあたり1トン前後。様々なレンジをブレンドしている。

ワインは年間5000本前後できるが16年は豊作で10000本出来た。

樽熟は18~19か月、フレンチオークで新樽率20~30%



ソラリス信濃リースリング・クリオ・エクストラクション2017 (6000円)

Solaris Shinano-Riesling Cryoextraction 2017

信濃リースリングはシャルドネとリースリングを掛け合わせた葡萄。

人工的アイスワイン。-20℃の冷凍庫で凍らせて絞る。糖分は凍りにくく、水は先に凍る性質を利用し糖の高いところを使う。

残糖は120前後。生産量は1,000~1,500本



約3000坪の、長野をテーマにした日本庭園を向抜け、見事に手入れの行き届いた葡萄畑、工場を見学。日曜日だったため、工場の作業はほとんど止まっていました。

一般のお客様のテイastingルーム、売店に移動。多数の無料有料のテイastingを楽しみ、それぞれに気に入ったワインを求め次の目的地に移動しました。

武井工場長はじめスタッフの皆様には、仕込み最盛期のお忙しい中、大切なお時間を割いてご説明いただきありがとうございました。

今回も、田辺先生のおかげで、深い内容、有意義な研修ができましたこと心より御礼申し上げます。北村先生のご尽力、浜岡さんのお心遣いに感謝いたします。