

飯綱町の大地が作り上げるワインの骨格を賞賛 マスター・オブ・ワインのジャスパー・モリス氏来訪

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に130店舗以上展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良三）は、2018年2月7日（水）、ワイン業界で最も名声の高い国際資格であるマスター・オブ・ワイン（MW）で、イギリス人、ブルゴーニュワインの専門家、Jasper Morris（ジャスパー・モリス氏）と、ブルゴーニュの名門ドメヌ「Domaine de Montille（ドメヌ・ド・モンティエユ）」のオーナー兼栽培醸造責任者であるEtienne de Montille（エティエンヌ・ド・モンティエユ氏）の視察を受け入れました。両氏はNAGANO WINEの調査のため、「おいしい信州ふード（風土）」大使でフード&ワインジャーナリストの鹿取みゆき氏と共に県内ワイナリーを3日かけて視察され、視察最終日にサンクゼールにご来訪いただきました。



雪が降ったりやんだりの寒い日でしたが、サンクゼールのスペシャルホットワインでお出迎えし、まずは心と体を温めていただきました。ワイナリーでは自社栽培・醸造した樽熟成中の2017年産のシャルドネワインを試飲されました。酸の高さに大変好印象で、サンクゼール自社畑の斜面が南東であるということや標高の高さについても質問され、酸味がどのような条件に由来しているか興味を持たれていました。乳酸発酵後の味わいが楽しみとおっしゃっていただき、ワイナリースタッフの励みとなりました。その他にも「チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァン 2017」で金賞受賞した「長野シャルドネ 2015」や、「サンクゼールシャルドネ 2013」などのワインも試飲していただきながら、意見交換やワイン造りにおけるアドバイスを受けることができました。

翌日2月18日（木）には、ホテルメトロポリタン（長野市）にて鹿取氏が選定したNAGANO WINEを両氏に試飲、評価していただく試飲会&意見交換会が開催されました。こちらでは「サンクゼールシャルドネ 2015」を試飲していただきました。モリス氏には「凝縮度の高いワインで、ぶどうの品種特徴がよく出ている。酸味は産地の特徴だと思う。この酸味が骨格となっており、決して欠点ではなく素晴らしいワインだと感じる」とコメントをいただきました。モンティエユ氏には「ぶどう自体にグリーンさを感じるが、モリス氏と同様でこの産地の冷涼的な気候からきた酸味とともに特徴だと感じる」とコメントをいただきました。2日間、両氏と時間を共有させてもらい、たくさん学ぶことができたワイナリースタッフは、改めてぶどうの品質向上を掲げ、皆で歴史に残るようなぶどうを収穫したい、と誓いを新たにしました。

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。