

神田和泉屋だより

天と地の恵みと
深い人の心で
醸し出される
本物の酒

お酒の話

今年のぶどうと米

先日ドイツラインガウのトロイチ家からメールが届きました。「これから北海にヴァカンスに出ます。若いぶどう畑には十分水を撒きました」とありました。

ドイツワイン産地の中でも比較的北にあるラインガウではぶどうの収穫は9月末頃から始まりますので、今なら長期の休暇が取れます。「出かける前に若いぶどう畑には十分水を撒きました」というのは、今年の異常に暑いヨーロッパの状況を物語っています。

以前に岩手の「神田和泉屋館」森山荘ワイン庫の山の斜面にカベルネソーヴィニオンとリースリングぶどうをそれぞれ10本づつ3月頃に植えたことがありましたが、そこに住んでいない悲しさ、水

不足で生き残ったのはわずか1本、という苦い経験がありまして、若い苗木に比べて水不足は致命的です。この夏はヨーロッパでは熱射病で5000人の方が亡くなったとか。この好天候はヨーロッパのぶどう畑に恵みを与え、フランスのポルドーでは8月だというのにすでに収穫が始まっているとか、。先日神田和泉屋学園ドイツワイン科の先生に見せていただいた写真でも、北国ドイツでも8月17日の時点でモーゼルの晩熟品種のぶどうリースリングの房は収穫時の大きさに育っていました。このまま10月の半ばくらいまでコートがいらぬない気温が続けば今年ほとんどもないワインの当たり年になるぞ、と期待が膨らんでいます。

21世紀が始まったばかりの2001年はすでに20世紀に3回あつた当たり年の2番目の1959年を上回るぶどうの収穫と言われましたが、今年はこのままいけば最高の1921年を超えるワインの当たり年となる可能性ががあります。しかし心配なのは、もたらされるかもしれないこの収穫があまりにも大きな「異常気象」によるものだということ。今年の4月には反対側の南半球のぶどう畑では「遅霜」が発生。上空の空気を地表に下すために畑の上空にヘリコプターを飛ばしたり、土が氷点下にならないよう畑に水を撒いて氷を作って守ったなどという話も聞かれています。

北半球に比べて気象の変化が少なく、毎年安定した収穫がある南半球でこんなことが起こったのです。また日本はと云いますと、夏がほとんどない！野菜も価格が高騰し、海の魚まで育ちが悪く小振りとか、。日本酒の原料である稲の生育も北の方では悪く、お盆休みで滞っていた神田和泉屋ワイン庫のある岩手県南の藤沢町でも夜はふとんのいる秋の気温、田圃の稲も10日ほど遅れていました。日本酒原料の主産地である中国地方はさほどではないようですが、不吉なことに蜂が低いところに巣を作るなど、実りの時期の台風の当たり年にならなければよいがなどと、今からお米、ひいてはお酒のできが心配されます。

今まで「米のできの悪い年」ほど「良いお酒」が誕生することを多く経験しました。杜氏さんの睡眠時間を犠牲にした奮闘のおかげです。ワインは農業製品で畑の管理と天候次第、日本酒は工業製品で、原料はよそから購入するもの、造り手の思い入れは発酵の現場で注ぎ込まれる、そんなことを実感させられることが多くありました。しかしそれでも「米のでき」の悪さを職人魂がカバーしたとしても、やはり長期熟成に耐えて「出世する酒」にはなかなか手につかりし造り手にしつかりした職人魂と技術があれば最後の要因は「米のでき」です。この冬の造りはどうなることやら。ましてや昨今のように機械やコンピュータ制御に依存し、職人魂を失いかけている杜氏や蔵人が現場を預かっていることが多くなると「米のでき」が悪ければ良い酒が誕生する「そんな話も過去の語りぐさ、近い将来日本酒造りも「農業に墮落」。それも他人任せの米栽培の「米のでき」が「お酒のでき」を決めることになるやもしれません。