

WINERY通信

文=Yumiko Sagai

有 タケダワイナリー 〒999-3162 山形県上山市四ツ谷二丁目6-1 TEL.023(672)0040 FAX.023(673)5175

菅井由美子のワイナリーひとり探検隊

お客さまとの出会いの場
メーカーズディナー

日増しに濃くなる木々の緑に励まされ、近頃、よく歩いています。道端にニホンタンポポを見つけ、移り行く風の匂いを感じ、改めて思いました。山形は良いところです。

タケダはこの時期、繁忙期に向け助走中といったところ。ワインメーカー岸平典子氏がお客様との触れ合いを求めて、外に出る仕事出来るのも、2月から初夏の間です。ご存知の方もいると思いますが、例えばレストランや酒販店主催の「メーカーズディナー」。醸造家を招き、話しと共にワイン

と食事を楽しむ会です。五千円以下のカジュアルなものから、三万円台のフルコースと、様々なスタイルがあるそうです。「私が仕事に就いた頃は海外メーカーを招いての会がほとんどでした。近頃は、日本メーカー数社を呼んでの催し等もあり、時代は変わったと感じます。」(典子氏談)。これも先



輩達の地道な努力の積み重ねがあったればこそ。「私が目指しているのは仏語で「ヴィニヨロン」。畑の人を意味します。名家オーナーが城(シャトー)を経営しているボルドー地方と違い、ブルゴーニュは家族経営の小ワイナリーが集まる産地です。ここでは、葡萄栽培家が醸造家であり、瓶詰め、販売、配達まで行いますが、この人達を「ヴィニヨロン」と呼ぶんです。」タケダでは、社員皆が「ヴィニヨロン」であってほしいとの思いから、畑担当者もワイナリー見学の案内をし、営業部長も剪定鋏を握る。お客さまからは、「話に説得力がある。」と好評だ。また、お客さまの声を直に聞く事ができ、

スタッフにも良い刺激になっている。

典子氏に、ディナーではどんな心持ちでお客さまに話しか聞いてみました。「まず心掛けているのは「わかり易さ」。ワインに詳しくない方でもイメージしやすいように、専門用語はなるべく使いません。それと、ほとんどが首都圏で開催されますので、都会では感じにくい季節を運んで行くつもりで出掛けます。」最近では女性の参加者が増えていて、積極的に質問をなさるそうです。「自然派ワインは農園から違うの?」、



「発泡ワインに種類はあるの?」、etc…。「ユニークなところでは、「ベランダで葡萄を育てたいのだけ」との相談や、私のプライベートに関する質問もありますね。」

実は、高校・大学を通じて演劇部に所属していた典子氏。お客さまの反応を感じながら話しするのは舞台に似ているとか。

思いもよらない所で経験が活かしている。人生、何でもやってみるものですね。

「お客さまの生の声に、大きな流れを感じます。「サン・スフル」は、この声がかっかけて生まれました。ワインを身近に感じてもらいたい。造り手と出会うことによって、タケダワインに愛着を持ってもらえたら嬉しいです。」

デパートの「日本ワインフェア」は蔵元が出向くことも多く、詳しい話を聞くチャンスです。お近くで機会がありましたら、足を運んでみて下さい。

タケダのこだわり



長期熟成した
スパークリングワイン



ドメイヌ・タケダ
ブリュット 1997 発泡ワイン [白・辛口]
1997年収穫 シャルドネ種100%
750ml 税込セット価格 ¥7,245

自家農園栽培シャルドネ種100%の白ワインを、フランスの伝統的製法(瓶内二次発酵)でつくった、本格的な辛口発泡ワインです。

タケダのトップ(キュベ・ヨシコ)の姉妹品。

1997年収穫の自家農園シャルドネは、従来のそれとは一味違った個性をもつ良質なものでした。これなら長期熟成タイプのスパークリングワインが造れるのではないかと? (キュベ・ヨシコ)とは異なるコンセプトの発泡酒造りにチャレンジすることにしました。

3年をかけてスパークリングワインに仕上げ、澱引き(デゴルジュモン)後、9年の間、地下セラーにてゆっくりと大切に熟成させてきました。

熟成したマイルドな味わいのなかにも、シャープな酸が感じられフレッシュな印象を与えます。

一期一会の高級スパークリングワインです。

※掲載ワイン価格は全てワイナリー直販価格になっています。

タケダワイナリー サン・スフル シードル 発砲 開栓時のご注意

開栓前はよく冷やし、瓶を振ったり、揺らしたりしないでください。瓶内のガス圧が高いので、泡や液体が噴き出します。



流しの中などで、王冠部に手を添え、ガス抜きをしながら少しずつ開けると、すぐ取まります。取ったら王冠をはずしてください。



ゆっくりと、少しずつ開けていきますと、少し泡がこぼれます。



泡がこぼれ始めたなら、収まるまで王冠を手のひらで押さえます。

こちらもご覧あれ

世界に誇る 一品格の名酒
The Sake Selection Brands of Distinction
著・友田晶子 / ギャップ・ジャパン 税込み価格 ¥3,990

タケダワイナリー感謝祭にも毎年お越し頂いている、ソムリエ・ワインコーディネーター 友田さんの近著です。

“世界に誇りうる 日本酒100銘柄を紹介”と帯にある通り、全国の蔵元から100本をピックアップ。蔵元のプロフィール、きき酒のデータ、料理とのマリアージュ等が記されています。ワインに関するこの様な本は沢山あるのに、「日本の酒」ではあまり見かけない。考えてみれば、不思議な話です。

季節ごとのお勧めや、タイプ別リストもあり、日本酒入門書として、また、小売酒販店での活用グッズとしても大変良いと思います。山形からは11銘柄。いわゆる“美酒”系が中心のリストかと思います。写真も美しく、この本を手に出たくなりますよ。

世界の中で注目を集めているお酒のガイド本ということで、和英併記となっております。

