

# モンデ酒造株式会社のワイン造りについて

モンデ酒造株式会社 醸造責任者 水上 東



第1図 モンデ酒造株式会社

## モンデ酒造株の歴史と著者の生い立ち

昭和27年（1952年）モンデ酒造株式会社（第1図）の前進である東邦酒造株式会社が発足，その後昭和35年（1960年）モロゾフ酒造株式会社と名前を変え，昭和47年（1972年）現在のモンデ酒造株式会社となる。この歴史の中，弊社は三度の大きな様変わりがあった。設立当初はウイスキー・ブランデー，ジンやラムなどを中心とした本格的洋酒とカクテル用リキュールの生産。中期は，メインを観光ワイナリーとし，観光バスのお客様を全国より受け入れる観光施設として。そして近年は本格的ワイナリーとして自社畑管理「良いブドウから良いワインを」を理念に置いたフラッグシップモデルの生産。さらには，よりお客様に素晴らしい日常を迎えていただくためのお手軽ワイン「ボトル缶ワイン」も生産している（第2図）。

私はブドウ・ワインの名産地山梨県勝沼町に生を受け，ブドウ兼業農家の長男として地元勝沼に育てられたと感じている。これは後に自分の宝物となる感性，考え方に多くの影響をいただいているとの思いに基づく。



第2図 ボトル缶充填ライン

数ある香りの中で，最もお気に入りのがマスカット香。テルペン香とも呼ぶ。これもまた起源は幼少期に遡る。実家で育てていたネオ・マスカット種さかのぼの一本の樹。畳10畳ほどの面積だが，夏の終わりが近づき，ブドウが熟していくと，その畑からはなんとも爽やかさわかで，とても素朴な「いいにおい」があった。幼少の頃の私はそこがお気に入りの場所であり，その樹の下をわけもなくうろろろすることが習慣だった。

## 特別なワインとの出逢い

漠然とその記憶が残る中，突然，学生時代にその記憶を鮮明に呼び起こされたワインと出逢った。

地元で育った私は、日本で唯一のワインを専門とする山梨大学ワイン学科にて青春時代を送り、大学のワイン仲間といつものようにワイン会を行っていた時のこと。「シャルツホーフベルガー・リースリング・カビネット1991」ドイツの一等地モーゼル・ザール・ルーヴァーが産地であり、大御所中の大御所エゴン・ミュラーが生産したワイン。「世の中にこんな美味しい飲み物があるのか！」飲んだ時の衝撃は特別なものだった。力強いブドウをイメージさせるマスカット香が立ち上り、それを下支えする蜜を思わせる石油香。幼少の頃に擦り込まれた香りとベクトルが同じであり、それを思い出させるには十分すぎる刺激であった。やや辛口の仕上がりだったため、余計に口の中に全体にまとわりつく粘性あるヴォリューム、それだけでなく味にハリを持たせるミネラル感、どこまでも余韻が続いた。こうしたことを含めて、アタックからアフターまでのワインの統一感が素晴らしく非常に驚かされた。

もちろんそれまでも、一般の人よりワインに触れる機会が多かったと思うが、おそらく表面でしかワインを飲むことをしていなかったのだと考えさせられた。エゴン・ミュラーのワインはそんな私にいきなりワインの香りの真の魅力と素晴らしいバランスの極致を突きつけてきた。香りの大切さとバランスや調和、統一感の大切さを心身に注入されたかのような体験であった。そしてそれからより分析的にワインを捉えるよう心がけた。

### モンデ酒造入社と様々な酒造り

モンデ酒造入社は、平成11年（1999年）入社時はウイスキー・ブランデー・リキュールなど洋酒製造担当とし諸先輩方が蓄積した技術の多くを学ばせていただいた。私自身、モンデ酒造にはワインを造りに入社したとの思いが強く、なかなか前のめりにて業務に取り組むことができなかったが、この時に培った技術は今の私になくはならない事柄ばかりであった。

嗅覚では、当時サンプル庫に貯蔵していた多くの香料サンプルを暇さえあれば香りをかいでいたことが、知らず知らずのうちに香りからのインス



第3図 ワイン貯蔵庫

ピレーションの掘り起こしにつながったと感じている。この香りはこの場面のこの香りでのシチュエーションで感じるから懐かしいなど、香りを言葉に起こすことができるような能力が培えたと思う。

味覚については、甘味果実酒やリキュールを造るための素材は様々あり、酸のカテゴリだけでもリンゴ酸、酒石酸、クエン酸、タンニン酸などがある。味のアタックから広がり、そしてアフターまで全く特徴が異なる。酸とはいっても、ただ酸っぱいだけではなく、それに渋味もしくは苦味が加わるのか、刺激的な酸なのか穏やかな酸なのか、口中の広がりがあるのか、それは冷涼に感じるのか、温かみのある酸であるのか、さらには旨味に似た感じ方をするのか判断していくことが必要となる。

そして考えたことは、全ての飲み物は調和・バランスが取れてこそ魅力的だ！と感じるようになった。特に、糖分と酸味、香りと口中のアタック、口中の広がりとおアフターの関係性はとても密接でと考えるようになり、この発想を型にすると、販売されている魅力的な製品のほとんどは素晴らしいバランスとなっていることに気がついた。またこの型から外れたツッパった製品はこの型を意識し、特徴箇所をあえてはみ出すことで長所化していることが理解できるようになった。

### モンデ酒造のこだわり

素晴らしいワインは、飲む人に感動を与えることができる。ワインを造ることはその素晴らしい機会に、少しでも触れることができる稀有な職業

であると考えている。

また、一方で素晴らしいワインは毎日飲むものではない。それでは疲れてしまう。毎日であれば、豪華でヘビーな料理ではなく、母親が作る優しい料理を好むはず。モンデ酒造のワインはこのようなコンセプトを持ち、ワイン造りをしている。

「感動するワイン」は、牧丘畑メルロと豊富畑ヤマソービニオン。メルロは標高600m、南斜面日当たりが良い恵まれた地形から最上級のブドウを収穫。2年以上の樽熟成を施す。ヤマソービニオンはマイナー品種でありながらモンデワインの顔と称されるまで評価をいただいている。荒々しくも特徴的な味わいにアメリカン・オーク樽のニュアンスを含ませることで、素朴でどことなく懐かしい、そして全てを包み込む懐の深いワインとなっている。

そして、「日常」として、お召し上がりいただきたいワインは山梨を代表する品種である甲州とベリーA。第一にバランスを重視する。イメージはチャートなどでよく見る五角形や六角形。トップの香り、口中の印象、酸の立ち方、ボディの厚み、アフターへの調和など各ワインに重要とされる項目がしっかりとしたバランスで成り立っているか、突出してワインのバランスが崩れていないかと考えブレンドする。もちろんこのブレンドに使用するワインも、産地ごとに醸造されたワインから、特徴である酸味やワインの厚み、樽に入れた熟成の違いなど繊細な割合を見極め生み出す。モンデ酒造のワインはワインそのままでも美味しいが、それ以上にお食事と共に召し上がりいただくことに重きを置いている。すっと流れるワインは美味しいが、アフターまで続くコクにもこだわりがあるため、是非いつものお食事と共に楽しんでいただきたい。

新たなチャレンジとして、数年前からはワインを日常に、より身近に感じていただくため、缶のワインを生産した。シチュエーションとしては極上のハレの日ではないのかもしれない。いいことがあった。ちょっと落ち込んでしまった、そんないつもの日常である。プレミアム缶ワイン、プティモンテリアはとても間口を広く、誰からも親



第4図 (左) 甲州辛口 (中) モンテリア・ジョーヌ (右) プレミアム・ネオ・マスカット (カラー図表を HP に掲載 C057)

しまれやすく、どんなシーンにも合うよう、そしてその空間が少しでも幸せに感じることができるよう、優しく気持ちを込めて造り上げている。

## 商品紹介

### ●甲州辛口 (第4図)

白い花や吟醸香、ほのかに柑橘が香る優しいワイン。とにかくバランス良く、とにかく飽きがこないように日々の晩酌をイメージして仕上げている。口中のアタックはフレッシュ感のある果実の膨らみを持たせ、アフターまで優しくも心地よい酸味がワインに適度な緊張感を持たせワインの骨格を模る。当社では毎年3割ほど新たな醸造を試みるが、この「甲州辛口」は当社のメインワインとして大きな味わいは変えず、その時のトレンドに合ったちょっとしたニュアンスを毎年変化させている。酵母は常に4～5種類のブレンドを行い、一番のこだわりは先にも記載したバランス。様々なシチュエーションでお楽しみいただけるワイン



であり、同じ造り手仲間からは「いつも安心する、モンデの特徴が出ているワイン」といわれ、最もリピートの高いワインである。

#### ●モンテリア・ジョーヌ（第4図）

特徴的なジョーヌ（黄色）ワインから、桃、リンゴ、バナナ、マンゴーなどの太陽をいっぱい浴び熟成したフルーツ香が豊かに香る。プレスランと呼ばれる旨味成分の多い果汁区分を厳選して使用している。ワインの味わいに残る、渋味やえぐ味のアフターを取り除くために発酵前の果汁から酸素を過度に供給し、ポリフェノール分を反応させて除去するハイパーオキシデーション製法を施す。また、酵母、発酵温度、その他の発酵管理を細やかに調整し、香り、厚みを最大限に引き出している。一般に黄色いワインは酸化の指標となるが、酸化による黄色味でなく酵母、果汁からの特徴色であるため、口中に不快に残る酸化臭などは存在せず、キレとコクのあるバランスある辛口ワインとなっている。

#### ●プレミアム・ネオ・マスカット（第4図）

冒頭にて紹介した、幼少の記憶がよみがえるとも思い入れのあるワイン。品種の持つ柔らかい香りだけでは魅力的な香りを醸し出せないため、あえて2つの発酵区にて醸造を行う。1つはマスカットの香りを最大限に引き出すナチュラルな発酵区。もう1つは香りと口中にて甘さによるダルさが発生しないよう、例えるならグレープフルーツを意識した発酵区を醸造する。毎年気候からのブドウの出来により、2つの試験区の割合を変化させ、その年にあったワイン造りを行う。8%と低アルコールであり、香りからアフターまでジュシーさを統一している。とても飲み口が優しい間口の広いワインである。

#### ●ベリーA（第5図）

チャーミングなルビー色にいちごやさくらんぼの赤い実を想像し、優しい香りが相まって心が弾む。ふわっと口当たりが柔らかく、素朴な味わいが口中に広がり、心地よい酸味と渋味でアフターをきっちりまとめ上げる。気取らない山梨県の「ぶどう酒」であり、毎晩の晩酌に適するように飲み疲れなく、飽きが来ない造りにしている。赤



第5図（左）ベリーA（中）メルロ&ブラック・クイーン（右）豊富畑ヤマソービニオン（カラー図表をHPに掲載 C058）

ワインの定番となる肉料理では、牛肉やタレの焼きとりなどもマッチするが、意外な組み合わせのオススメは、山梨県の名物、鳥もつ煮をはじめとする煮物全般、味噌や醤油を使った料理、例えばきんぴらごぼうなど幅広いお料理と相性良くお召し上がりいただける。

#### ●メルロ&ブラック・クイーン（第5図）

果実味豊かなメルロ種に、山梨にて古くから根付いている酸味の高いブドウ、ブラック・クイーンをブレンドしたしなやかであり、また優雅であるワイン。2年程度樽内にて熟成し、果実味と骨格が整ったメルロ種に、少し酸味はあるが、こちらも長期熟成により心地よい酸味にまで落ち着いたブラック・クイーンをバランス良く掛け合わせる。さらには、アフターにてしっかり味わいが整うように補助品種であるプティ・ヴェルドを補っている。このワインは、先日2月14日に開催された、女性が審査するワインコンペティション「サクラアワード2018」において、日本赤ワインカテゴリの中、最優秀賞をいただいたワインである。

## ●豊富畑ヤマソービニオン（第5図）

植樹10年を超えたヤマソービニオン種のワイン。植樹当初はカベルネ・ソーヴィニオン種と山ぶどう種の交配品種からか、山ぶどう種の傾向が非常に強く、樹勢が強くなり、ワインを醸造しても野性的で荒々しいワインであった。一方で、樹勢が落ち着いた近年は、温暖化の傾向もあつてか収穫期もこれまでより2週間ほど早くなり、8月20日過ぎに収穫するようになった。また、味わいにも変化が現れ、これまでより丸みのある果実味を帯びてきた。酵母はフランス、ローヌ系を選択し、より口当たりの良いワインを目指し醸造する。その後、まだ主張の強いタンニンを、これもまた主張の強いアメリカン・オーク樽にてまとめ上げる。仕上げには、2価の酸であるリンゴ酸を1価の乳酸に変換するため乳酸菌を用いて、口当たりをよりソフトに形造る醸造、マロラクティックファーメンテーション法を樽熟成直前に行っている。

## ●プティモンテリアシリーズ（ブラン・ルージュ・スパークリング）（第6図）

より身近にワインを楽しんでいただくことをコンセプトに持ち、ワインの入門者からワインラバーまでご納得いただく、を目指し造るワイン。販売網は全国区であり、しっかりとした供給と品質の安定化が出来るよう、海外から日本人の嗜好に適するワインを選抜し、買い付けを行う。それら数種類のワインは当社に持ち込まれ、更にオリジナルのブレンドを施している。まずは香りの印象、ボリュームとインパクトのある香りにてワインのイメージが決定される。その後の口に運んだ時のアタックは、あくまで香りの延長を意識したソフトながらに違和感がなく、存在感を持たせた。この「缶」を最も意識した事案が、アフターの味覚の張り方である。缶は長所として、冷えやすいという長所を持つ一方で、冷えすぎてしまうという短所を持つ。もちろん、スパークリングワインは冷えるだけ炭酸も溶け込むため、より刺激的にハツラツと飲むことができるが、ワインには適温があり、その適温に合わせワインの全体イメージを構成しているため、やや香りが閉じこまったイ



第6図 プティモンテリアシリーズ ボトル缶  
（左）白（中）赤（右）スパークリング  
（カラー図表をHPに掲載 C059）

メージにつながるという欠点を抱えこむ。また、最も良くない影響は赤ワインである。よくいう「赤ワインは常温で飲む」はフランスの常温であり18度前後を指す。これはヒトの味覚は温度が低くなるほど、酸味や渋味を敏感に感じ取ってしまうことを軽減する対処法である。まず、弊社、缶ワインは冷やしても渋くないと宣言する。渋くないのでは満足感にかけけるのでは、と疑問が出るがその対応は冒頭の香りとアタックのインパクトである。このイメージを終始持たせることで、最後のアフター、フィニッシュをタンニン・ポリフェノールによる渋味の満足感ではなく、果実味由来のフレッシュさに置き換え形造っている。非常にリピートが多いワインであり、まさに日常に入り込んだワインとしての役割を果たしている。

## ワインの効果

ここでワインが手に取りやすい要因の1つである、健康についても触れてみたい。「酒は百薬の長」という言葉があるように、適量の飲酒（一日あたり180～360mL）は血行を良くし、ストレスの緩和などリラックス効果が感じられる。また、ワインは他の酒類と異なり料理と一緒に楽しめるという利点がある。ワイン以外の酒では酒が主役となりがちで、食べ物と合わせる機会は少ない。しかしワインに至っては、長い歴史の中でマリアージュと呼ばれる料理との相性を楽しむ習慣があ

る。語らいながらゆっくり時間をかけて食べることで消化も良くなり健康が維持される。また、ワインを飲む時の空間は非常に高級感のある裕福なひとときとなる。

白ワインは有機酸の含有量が多いため、腸内バランスを整える善玉菌が増殖しやすい環境になり、サルモネラ菌や大腸菌などの食中毒菌の増殖を抑制する傾向となる。また有機酸と低 pH の効果により、赤ワインに比べ強い殺菌作用があるため、刺身や寿司などの生魚との相性が良い。さらには、カリウムの含有量が多いことから利尿作用が高まり、新陳代謝が活発になって体内の塩分が排出されやすくなるため血圧を下げる効果があると言われている。

赤ワインはさらに健康的な飲み物のイメージが強い、その要因となるポリフェノールは、ブドウの種・皮に含まれる成分で、ブドウの果実を丸ごと使用している赤ワインには特に多く含まれる。定期的に飲用することによりコレステロール値が低下し、動脈硬化の予防の期待が高まる。この事象がフレンチ・パラドックスとして有名である。また、精神的・肉体的ストレスや喫煙などにより発生する人体にとって有害な活性酸素の増加を防

ぐといった強い抗酸化作用を持つといわれており、健康促進につながる。ポリフェノールの一種であるレスベラトロールには記憶力の回復、アルツハイマー病など神経細胞の変性が原因とされる病気を予防する効果があるといわれる。また、抗酸化作用がシミ・シワといった肌のトラブルを抑制し、美肌効果などのアンチエイジングの効果がある報告の他、近年になり、レスベラトロールはサーチュイン遺伝子に働きかけがあることも報告されている。この遺伝子は、長寿遺伝子、または抗老化遺伝子とも呼ばれ、飢餓やカロリー制限、運動によって活性化し、最終的に DNA の損傷防止効果になるといわれている。

## おわりに

拙い文面にて、弊社のワイン造りをご紹介させていただいた。本文をご覧いただいた読者の方々が、少しでもワインに興味を持ち「今日は、ワインにしようか」と手を伸ばしていただけたら嬉しいと思う。

なお、モンデ酒造株式会社について詳しくは以下をご覧ください。

<http://www.mondewinery.co.jp/>

## 年次大会のご案内

### 日本包装学会第27回年次大会

◇会 場：東京大学 弥生講堂（東京都文京区弥生1-1-1東京大学農学部内 tel:03-5841-8205）

◇会 期：2018年7月12日（木）、13日（金）

◇問合せ・申込先：

〒169-0073 東京都新宿区百人町1-20-3  
バロードハイム703 日本包装学会事務局  
TEL 03-5337-8717 FAX 03-5337-8718

◇内 容

**7月12日（木）**

**【弥生講堂 一条ホール】**

9:50～10:00 開会の挨拶  
10:00～10:50 [D・E ポスターセッション概要説明]  
11:05～12:25 [F1 加工・設計・環境・安全]  
13:50～15:10 [F2 加工・設計・環境・安全]  
15:20～16:20 [B1 機能・材料]  
16:30～17:50 [A1 輸送包装]

**【セイホクギャラリー】**

11:05～12:25 [D ポスターセッション機能性材料, 他]

13:50～15:10 [E ポスターセッション輸送包装, 他]

15:10～17:50 ポスター掲示

**【弥生講堂 ロビー】**

18:00～ 交流会パーティ

**7月13日（金）**

**【弥生講堂 一条ホール】**

9:30～10:30 総会  
10:40～11:20 [日本包装学会奨励賞・論文賞講演]  
13:00～14:00 [特別招待講演]  
14:10～15:30 [F3 加工・設計・環境・安全]  
15:45～16:45 [A3 輸送包装]  
16:45～16:55 閉会

**【セイホクギャラリー】**

11:30～16:00 [ポスター掲示]

**【農学部1号館8番教室】**

14:10～15:30 [A2 輸送包装]