

# せららワイン

SERA WINE SINCE 2006



国産ワインコンクールで赤・白ワインと2本同時に銅賞受賞という快挙を達成その影にはぶどう農家と共に歩んだ歳月がある

全国のワイナリーが参加する“ジャパン・ワイン・コンペティション”。13部門690本のエントリーの中、銅賞をダブル受賞したハニービーナス2009(右/完売)と赤2008。どちらも本数限定のビンテージものだ。

**逆転の発想から動き始めたワイナリー**  
 朝晩の気温差がある世羅高原、世羅ではこの環境を活かした果物づくりが盛んだ。「この気候なら美味いワインを造れるぶどうが栽培できるのでは？」そんな思いからプロジェクトが動き始めた。ぶどう農家の誘致もコツコツ続けて、平成18年のワイナリーオープン時にはまだ、他産地のぶどうを使っていただけが、昨年21年より全て世羅産ぶどうを使用している。ワイン用には珍しいハニービーナス100%使用したワインが賞を取るなど、着実に歩み続けている。



せらワイン(赤)に使われるぶどうは主にマスカットベリーA。糖度が高く酸味もあるので、赤ワイン用原料としては代表的な品種。小粒で房が大きいほど良い。

## ワイナリーとぶどう農家、2人3脚の日々

現在、世羅ではワイナリーのぶどうを栽培する農家(法人含め)は28件。その中の二件、載寧(さいねい)さんご夫妻は、ぶどう講習会に参加したのがきっかけ。ワイン用のぶどうを育て始め5年になる。「若い二人(醸造長)が頑張るからワシらも頑張ろうと思うよ」。農家から預かるぶどうを心をこめてワインへ。おいしいワインを造るワイナリーの姿勢に農家も最高のぶどうで応える。



ぶどう作りで重要なのは日当たりと排水。時にはワイナリースタッフと意見を交換し合いながら育てていく。



「ぶどうにはロマンがある!」など、取材中に名言続出の載寧さん。農業がしたいと妻の美津子さんと一緒に世羅へ10年になる。



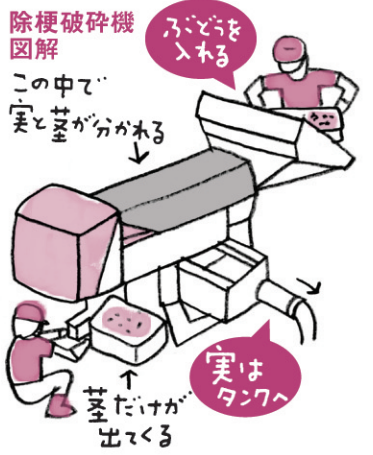
シーズンには農家さんから信頼のおけるぶどうが次々と運ばれてくる。

## ワインづくりはシンプルかつ丁寧に

シーズンにしか醸造行程を見ることができないので、ここで少し紹介。①農家さんから直接運ばれたぶどうは機械でまずはぶどうの茎を取り除く②白ワインはすぐに搾汁機で果汁を搾る。(赤ワインは先にタンクで醗酵してから果汁を搾る)③じっくり醗酵させる④醗酵中に発生する沈殿物(オリ)などを取り除く⑤最後に最小限のろ過で、ぶどう本来の魅力を引き出したワインが完成!瓶詰めへ。簡単に紹介したが、1年中タンクから離れることができない大変な作業なのだ。



赤ワインの場合は色と風味を出すため、いったんぶどうの皮や種ごとタンクへ。どの行程も気の抜けない真剣勝負の世界。



**疲れた足をほっこり癒す**  
 ワイナリーにある珍しい足湯。ほどよい熱さのトゴール温泉が気持ちいい(入湯料:タオル付100円)。

