

葡萄と共にこれからも

鳥上坂

創業明治二十五年 五代目便り

今年の春に生まれた子羊2頭は、もう母羊に遜色ないほどに大きくなり、畑の中を活発に動きまわり草を食んでいます。まだ親離れができない様子、反芻するときには母羊のそばにぴったりと寄り添っています。羊の頭数は、春に2頭生まれたことで大台の二桁、10頭になりました。秋に1頭食べてしまったので、すぐに9頭になってしましましたが。子羊を外から連れてこなくても、羊たちの群れの中で世代交代が可能となり、羊たちとそれを取り巻く環境の個性はより強まっていくように感じます。

除草剤、殺虫剤を使用しない我が家では、多くの動植物が生息しています。羊の放牧を行っている区画では、草刈りをしないで場所によっては草ボウボウといった状況のところもあります。毎年も放牧していると、草もいろいろな種類があり、年々生えている場所が入れ替わっていることに気が付きます。放牧をやり始めた10年前には畑中に生えて地面を赤く染めていたイヌタデが、羊たちに食べられて姿を見せなくなつたなと思えば、そこかしこに復活してみたりと、動物の介在によってその動きはよりダイナミックになっているようです。



その羊たちも世代交代が行われ、初めて導入した羊はもうすでにいなくなつて数年がたちます。畑を構成する生き物たちは常に入れ替わりつつも、遠目から見るといつもと変わらぬ畑に見える。当たり前のようでいてすごく不思議なことだと感じます。「自然で唯一不変なものは変化そのものだ」という意味の「万物は流転する」という言葉がありますが、そのとおりなのだなと思えるのです。

草や家畜のみならず、ブドウの樹も数十年に一回のペースで植え替えが行われます。剪定方法なども時代によって異なり、またその品種も赤湯においては江戸時代に甲州、明治大正にかけては様々なラブルスカ系やヴィニフェラ系など多種多様なものが、昭和初期から現在は生食用を中心にカベルネソーヴィニヨンやメルローといっ

た醸造用品種が植えられるようになっています。人間ももちろん例外ではなく、世代交代が行われています。その世代ごとに自然に対する知識と捉え方もまた少しづつ変化しているものでしょう。畑という多様性ある生態系を形づける、中心的な存在としての人間という動物もまた自然を形作る構成要素の一つであり、変化することから免れないならば、その自然(ブドウ畑)の産物であるワインの本質はどこにあるのか。



「テセウスの船」というパラドックスがあります。古い船の部品を少しずつ交換していく、すべての部品を交換したときに、その船は同じ船と言えるか?というものです。まさにワインのアイデンティティーは「テセウスの船」のようなものだと思うのです。常に要素が長い時間をかけて置き換えられつつある「ブドウ畑」という自然」と「その産物としてのワイン」。そのパラドックスの回答として、4次元主義の概念から生じたタイムスライスという考え方があるのですが、今のところ自分の中ではこれが一番しっくり来ています。年ごとに味わいが違うことが当たり前であっても同じワインと認識できるのは、3次元としてのブドウ畑とその産物としてのワインを一年間という時間で輪切りにしたもの、つまり4次元のものとしてあらわし、長年ワインを作り続けることで連続する歴史として感じることができ、ブドウ畑とその産物としてのワインのアイデンティティーが示されるのでは…。

10月はワイナリーにとって最繁忙期。忙しさで頭が朦朧とすると何故かこんなことばかり考えるようになります。
…もう眠たい。



送料のお知らせ

Campaign

1配送につき15,000円(税込)以上
お買い上げで送料無料

【クール便別途かかります】3本まで216円(税込)、4~12本648円(税込)
【代金引換の場合】ヤマト便代金引換手数料300円が別途かかります

嫁の

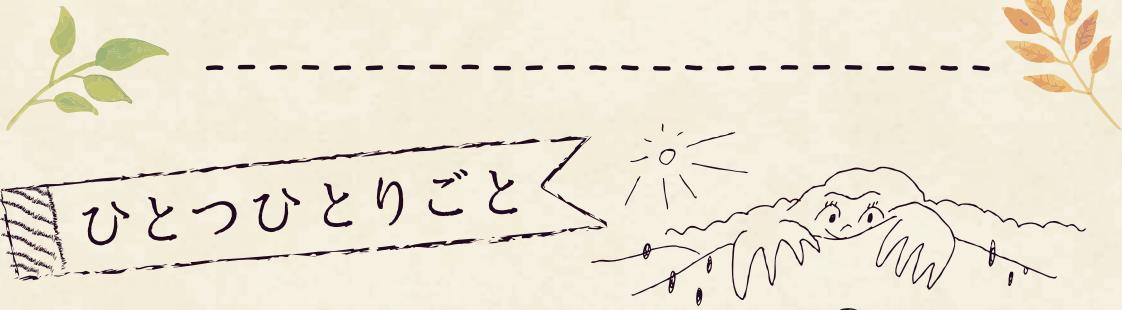
おいしい山形生活。

春馬はもうすぐ3歳。イヤイヤ期真っ最中で、突然お着替えが嫌になったり、保育園に行かないと言ったり、やんちゃっ子に振り回されている毎日です。でもニッコリ笑顔を見るとイライラも全部吹っ飛ぶから不思議。どんなに大変でも悩むことがあっても、やはり元気でいてくれることが何より嬉しいなあと思うこの頃です。

さて毎回地元の美味しいものをお紹介していますが、先日、オープンからずっと行きたいと思っていたお店に行ってきました。「Il Legare(イル レガーレ)」です。当時アル ケッチャーノの



料理長をしていた西田淳之介さんが南陽市でイタリアンを開くからとお店に寄っていただいてから、ずっとこの日を待っていました。パスタとドルチェのランチセットを3人で行ってシェアしましたが、どれも素材の味わいが感じられて美味しかったです。もちろん我が家家のワインも置いてもらいました。今度はディナーにも行ってみたいな。



上山から南陽に入る手前にトンネルがあります。

10月後半から11月初めの朝、このトンネルが不思議

な境目になるのですが、先に言ってしまうと、雲海の中へ突入する入り口になるのです。トンネル入口山頂部分には、巨大な白い手が山をなでるように落ちてきているのが見えます。清水のように流れ込んで消えていく雲です。トンネル手前は陽射しも紅葉も眩しいほど。

ところが、トンネルを抜けると、ライトを点けないと不安なくらい濃い霧の中。このトンネル、確かに下っているので、抜けた先は雲海の中になるのです。1時間もすれば、すっかり霧は消えてなくなり、爽やかな秋晴れが広がります。この1時間ほどの間、十分一山山頂は置賜盆地を覆い尽くした雲海を見る事ができるのです。この絶景、以前は名子山という畑でも見ることができましたが、霧が薄くなつたのか、現在は標高の高い位置でしか見ることができなくなりました。田畠や白竜湖の減少も影響があるのかしら。霧が晴れてきて、最後に湖の真ん中に、しゅるるっと一筋の煙のような霧の名残が立ち上がって消えていく、あの景色はもう見れないんだよな。



酒井ワイナリーおすすめ
バーダップワイン 赤／1,944円(税込)

赤湯産大粒ぶどうを10数品種、全房で発酵しました。梅やカシスのような果実味と、ほんのりナッツ系の香ばしさがあり、止まらなくなる美味しさです。自然発酵、亜硫酸無添加、辛口の赤ワインをぜひどうぞ。