

2019冬号
酒井ワイナリー瓦版

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

寒さがどんどん厳しくなりつつある11月初めの今日この頃。昼夜の気温差も激しく、早い日没を迎えると一気に気温が下がり車のフロントガラスに霜が降りることもしばしば。

ブドウの収穫が終わった畠の中は、紅葉を迎えて赤や黄色に色づいた葉とまだ青々しさの残る下草たちとの鮮やかなコントラストが目にまぶしいのですが、ブドウがぶら下がっていない風景にはどこか火が消えたかのような寂しさを覚えます。そんな季節に打って変わって元気な姿を見せるのはキノコたち。色とりどりで、よく見れば特徴的な柄や傘を持つキノコが畠のそこかしこの地面から頭を出しています。



今年、本格的な収穫を迎えたウルイ沢も多くのキノコが姿を現しています。昨年には見られなかったような種類のキノコが様々な場所で発生しているのです。青々しい牧草の隙間から顔を出しているムラサキシメジ、畠のそばに生えている松の幼木を取り囲むようにでてきたヌメリイグチ、その他名称不明の鮮やかなキノコたち。目に見えない地面の下で菌糸を張り巡らせて、この日を待ちわびていたのでしょうか。キノコの中には、菌糸でつながった状態で数平方km、重さ数百トンにも及ぶ大きさになるものもあるというのだから、地面の中には菌糸の広大な世界が広がっているということなのでしょう。羊糞の堆肥を入れたりしているので、その影響もあってか生えているキノコのなかには糞を分解するヒトヨタケなどもいます。糞を分解するキノコが増えてきたのは、羊糞の堆肥の影響が大きいと思うのですが、近年増えてきた猪などの野生動物の糞も畠の中に多く残

されるようになったのも関係しているかも。畠の外から糞の形で有機物がもたらされるとともに、ブドウや畠の草を食べるという形で持ち出されるものもあるようで、畠とその外側の森との間で有機物の交換が行われている様子。猪の食害は問題が多いけれども、野生動物の活動により得られる「なにか」もあるのかもしれません。



雨が断続的に降る合間を縫って、冬の羊のエサとして畠の牧草を刈り取り乾燥させてから収穫する作業を行っています。晴天が続かないため天日では干しきれず、半乾きの草を倉庫の中いっぱいに詰め込んで、動かしながら乾燥させて干草にしていくという地道な作業をしていると、同じく、短い高山の夏にせっせと草を刈り集め、冬に食べる干草兼寝床として貯蔵しておく習性をもつナキウサギを思い出します。

厳しい冬を乗り切るために工夫は人間だけのものではなく、動物も同じようなことを考えるものだと、牧草にまみれながら長い冬を思い同情したりしています。



有限会社 酒井ワイナリー
SAKAI  **WINE**
since 1892

〒999-2211 山形県南陽市赤湯 980
TEL.0238(43)2043 FAX.0238(40)3184
HP www.sakai-winery.jp
MAIL bird-up@sakai-winery.jp
FB <https://www.facebook.com/sakaiwinery>

Campaign

送料のお知らせ

1配送につき15,000円(税込)以上お買い上げで**送料無料**

【クール便の場合は別途かかります】3本まで220円(税込)、4~12本660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。

毎回地元の美味しいものをお紹介しているこのコーナー。今回は、毎年ワインツーリズムでもお世話になっている「菓匠 萬菊屋」さんです。創業は江戸後期という我が家よりもさらに老舗で、現在は和菓子部門と、洋菓子部門の「510Maison de CinQ-dix(メゾンドサンクディス)」を後藤さん兄弟がそれぞれ担っておられます。

たまの休みに出掛けてはひとり「渋皮モンブラン」をいただくのが至福のひととき(ちゃんと旦那さんの分も買って帰ります)。モンブラン好きとしては濃厚な栗のペーストとサックサクの土台がたまらない味わいです。(写真は秋限定の「和栗のモンブラン」です。)我が家からは車で5、6分。旅のお土産にもぜひどうぞ。

酒井ワイナリー
おすすめ

デラウェア

2018年のデラウェアは微発泡に仕上りました。前回の2016年もリリースしたてはピチビチとしていましたが3年経って良い熟成感が出ました。

デラウェアには家飲みの気軽さと、一方で何の料理にでも寄り添ってくれる懐の深さがあります。我が家でも一番登場するのはデラウェア。ポテトサラダ、カレー、そしてブルーチーズまで、これほどの“万能選手”はやはりデラウェアしかありません。我が家はデラは個性派揃いなので、毎日飲んでも飽きないです。

この自社畠産のデラウェアは、我が家の中では最上級。開けたては柔らかい泡立ちと美しい酸味、ミネラル。開けて2、3日経つと泡はほぼ無くなりますが、良いぶどうのしっかりとしたコクが感じられるようになります。ボリューム感もあって、ついつい飲み進んでしまう危ないデラウェア。ぜひ一度飲んでみてください。2018年から大黒様と恵比寿様のラベルで登場です。(スーパークリング瓶・王冠仕様です)



ひとつひとりごと

やわらかな明るい日差しが、秋らしくて嬉しくなります。足元に落ちる影にも、輪郭の淡さがあり、影ひとつにも秋の穏やかさを感じて癒されています。

夏の真正面から飛び込んでくるような眩しさにかなり疲れてしまっていたのだなあと、つくづく。肌の調子も少し戻ってきて、お肌の曲がり角はすでに曲がりきり、蛇行迷走している私にはそれもまた嬉しい変化。それとは逆に醸造担当の社長はどんどん疲れた様子になってきました。まだ葡萄は終わっておらず、連日の仕込み作業は深夜に及ぶことがほとんど。連日の力技作業にやつれていく社長とは対照的に、あちこちのタンクから甘やかな香りがアロマよろしく芳しく。こうなると、もうすでに冬の支度にとりかかる時期。常に季節の先取りをしながら仕事をすすめる必要があるので、それは多分どんな職種にもあてはまるのでしょうか、ワイン業というのは特にそういう面が強いのでは無いかと思いますがいかがなもんでしょう。

働き方改革が世の流れの中、うちもようやっと週休2日制となりました。週に休みが2回!なんて贅沢!子供との時間も増えすぎてすごく嬉しい反面、季節に追われるワイン業、なんていうか後ろめたさが少し。待った無しにやってくる冬が「休んで本当にいいの?」とネットリ聞いてくるようです。ええい!うるさい!おいらは休むんだい!

不思議と、今までよりも限られた時間の利用価値を考えるようになりました。明日があるさ、が少なくなったかな。今日は木枯らしの吹く日。この原稿、1週間かかるます。向き合うも進まず、を繰り返しました今度、今度と…。ふふふ。面白い。年末に向けてますます頑張ります!

