



ゆるやかな斜面に垣根が並ぶ自社畑

行きとどいた美しい畑になっている。

飛鳥ワインは大阪府のエコ認証制度に加工品として第1号の認証を取得。畑には殺虫剤も化学肥料もまかず、さらに除草剤を使用しない草生栽培を採用している。循環型農業を強く意識して、剪定枝やぶどうの搾りかすなどから自社で堆肥を作って畑に戻すこともしている。

苗木も自分たちで作る。「2007年には1600本接ぎ木して、20~30本しかうまく根付かなくて。2008年は1600本接いで、800本残りました。今年は、2300本接ぎました」。ハンパではない本数からも、仲村社長の挑戦への意志の強さが感じられる。

「苗木から醸造、ラベリング、写真撮影、チラシ制作に至るまで、すべて自社でやっているのだから、自分たちの感性を注ぎ込んでいると思います」というように、本当にすべてを理想通りにカスタマイズしていた。



斜面、風通し、日照も抜群

リースリングにも期待…貴腐も!?

標高約200mの南西向きの畑で栽培しているメルローは樹齢5~10年になり、糖度も21~22度まで上がっている。大阪はメルローとの相性がいい。このメルローを樽熟成させたワインは、コストパフォーマンスが非常にすばらしい逸品でオススメです。

「シャルドネは10年目。こちらも南向きの畑で広さは0.25ヘクタール。シャルドネとメルローから順調に、良いぶどうが収穫できてますね」。今年はさらに400本の苗木を植えたそうで、確かな手ごたえを感じながら前進する勢いが感じられる。



階段状の畑。ブロックを積むのも大変そう…

主にドイツで栽培されているリースリングは、日本ではなかなか栽培が難しい品種(北海道でさえ)だが、そのリースリングに大阪で挑戦しているというのも驚き。しかも「リースリングは6本だけ木を植えてみて様子を見ていますが、糖度は20度で9月初めに収穫できました。これは結構いけるんちゃうかなと(笑)」。さっそく2007年、2008年のものをテイastingさせていただいた。まだ樹が若いせいもあって、ヴィンテージごとに味わいのバラツキは感じられるが、柔らかい酸に、品種の香りもほのか



飛鳥ワインの新しい看板ワインになるかも!?