

になつていつた。

平成三年に社長に就任した現在の代表である仲村裕三はこうした現状を踏まえ、平成二二年ころから醸造用に栽培されたブドウ以外は使わない方針に転換。自社烟を広げてヨーロッパ品種を栽培し品質を重視したワイン造りに舵を切つた。

現在の飛鳥ワインは社員が約五人、自社の醸造は約二万リットル強、そのうち半分がデラウエアという点が羽曳野市の歴史を物語る。平成二三年まで直接販売をせず、主に大阪の酒販店やデパートなどに卸していた。

自社烟は数ヵ所に点在しており合計で約二・五ヘクタール。羽曳野市では生食用の栽培はビニールハウスとボイラードによる早生のデラウエアが主流なので、ビニールハウスがない露地栽培のワイナリーの烟は逆に目立つ。土質は二上山系の安山岩と砂質、粘土質の入り混じった地質。府内の他のワイナリーと比べると比較的緩やかな烟もあるが、やはりかなり角度がある。もつとも、水はけを良くするためブロックを埋めて段々烟状にしており、素人でも歩きやすい。烟周辺にはイノシシよけの電気柵を張り巡らし、害獣の侵入を防ぐが、さまざまな獣害には常に悩まされている。敷地内には剪定したブドウの枝を発酵させて堆肥を製造する堆肥場があり、資源の有効利用も図っている。剪定した枝には好ましくない昆虫がいることがあるが、発酵過程の温度が八〇度にもなるため死滅するので問題ないそうだ。

主な栽培品種はシャルドネ、デラウエア、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン。甲州は試験的に垣根栽培を試しているが、現在のところ樹勢が強すぎて成功していない。ほとんどがコルドン式の垣根で等

間隔に植えられ、加えて草生栽培であるがブドウの根元は草を刈るスタイルなので、見た目もきれいで整然とした烟である。メルローを手始めに、平成一二年から本格的にヨーロッパ品種の栽培を開始しており、育った樹とまだ植えたての樹が混在している。一本の樹あたり、摘果して二〇房程度で栽培している。ちなみにレインカットの生みの親であるマンズワインはレインカットで一株三〇房を基本としているので、この数は少ないといつてよい。

栽培しているブドウの苗は自社のポット栽培で育てた苗。そればかりか、接木のための台木も自社で育てているのは珍しい。農薬などの使用はできるだけ抑えており、自社烟のブドウはすべて、大阪エコ農産物認証制度（※1）により、「大阪エコ農産物」に認定されている。

工場内にはかなりの数の量のタンクが設置されているが、これはデラウエアばかり大量に醸造していく時代に使われていたもの。現在は量から質の転換を図つており、醸造するデラウエアもワイン用のものを農家に栽培してもらっている。特に自社烟のブドウが本格起動してからは大型のタンクの出番はなくなり、少量を個別に醸造する頻度が増えた。

ワインの醸造は白はステンレスタンクで発酵・熟成、赤はフランス産オークでの熟成が行われる。工場全体を冷却する大型設備はさすがにないが、代わりに大型冷蔵庫が備えつけられており、ここで必要な温度管理を行つてている。

低価格帯の「スタンダードワイン」シリーズには、輸入ワインが使用されるものもある。産地の関係からデラウエアのワインが甘口・辛口、スパークリングとバリエーションが豊富。デラウエアの原料はすべて契約栽培の青デラ（※2）であるため、ここのワインも狐臭（フォクシーフレーバー）といった