

品種特有の香りが抑えめで酸が高い。

「飛鳥の秀逸畑」「ヴィンテージワイン」シリーズが品質面ではトップに位置づけられている。「ヴィンテージワイン」はその名のとおりヴィンテージが記載され、「飛鳥の秀逸畑」はノン・ヴィンテージであるが、いずれもすべて自社畑のブドウを使用。価格帯は一番高いものでも三〇〇〇円と抑えめの設定であるが、さすが自社畑ワインを冠するだけあって他社の同価格帯の優良なワインと比べても見劣りしない。特に日本国内では品質で苦戦する傾向があるカベルネ・ソーヴィニヨンから、良質なワインを生み出しているのは特筆してよいと思う。他に甘味果実酒やフルーツワインといった商品も製造されている。

飛鳥ワインは最近まで日本ワイン愛好家の中でもあまり注目されていなかった。その理由の最大のもの、中規模のワイナリーながら最近まで観光客の受け入れや試飲販売所といった施設がなかったことが挙げられるだろう。純然たるワイン工場であったのだ。

そのあたりを踏まえ、平成二三年に工場の向かいにある社長の自宅の一部を改装して試飲所を設けた。畑では大阪のワインクラブや周辺地域住民と栽培や収穫体験イベントを行っており、単なるワイン工場から観光や地元と結びついたスタイルのワイナリーに変わろうとしているように見える。

観光客や来訪者に「見せるワイナリー」への転換はだいぶ出遅れてしまっているが、本業のワインへの取り組みは真面目で、良いワインができています。今後、産業の決して多くない羽曳野市の地域活性化のためにも、ぜひ頑張ってほしいワイナリーだ。

(遠藤充朗)

※1 大阪府内で生産された農産物のうち、農業や化学肥料の使用回数、大阪府の定める基準以下（大阪府内平均の使用回数を基に、半分の値に定められている）のものを公的に認証する制度。有機栽培とは異なり、農業・化学肥料の使用そのものは認められている。平成二三年に発足。

※2 生食用と異なりジベレリン処理をしない種ありのデラウエア。そのデラウエアを完熟前の酸味の強い段階で収穫して白ワインを造ったものを青アラと呼ぶ。

ワイナリスト（容量は七二〇cc。価格は税込み）

飛鳥ブランド（白・やや甘口）	山梨産甲州	一五四七円
河内産ワイン（白・やや辛口）	大阪産デラウエア	一〇三七円
河内産ワイン（赤・やや辛口）	マスカット・ペリーA	一〇三七円
河内産ワイン（赤・ミディアムボディ）	マスカット・ペリーA	一〇三七円
飛鳥スパークリング（白・やや甘口）	山梨産甲州	一五〇〇円
早摘みのデラウエア（白・やや甘口）	自社畑デラウエア	一〇三七円
完熟のシャルドネ（白・辛口）	自社畑シャルドネ	二〇〇〇円
樽熟成メルロー（赤・フルボディ）	自社畑メルロー	二〇〇〇円
飛鳥デラウエア2010（白・やや甘口）	自社畑デラウエア	一〇三七円
飛鳥シャルドネ2009（白・辛口）	自社畑シャルドネ	二〇〇〇円
飛鳥カベルネ・ソーヴィニヨン2007（赤・フルボディ）	自社畑カベルネ	二〇〇〇円
飛鳥メルロー2008（赤・フルボディ）	自社畑メルロー	二〇〇〇円