

仏で醸造のワイン堪能

特別ワイン会とセミナー

野村ユニソン

野村ユニソン（茅野市）

は16日夜、特別ワイン会を諏訪市のホテル紅やで開いた。フランスのナントにある同社直営ワイナリー「ド

メヌ・ドウ・ラ・セネシヤリエール」の栽培・醸造責任者を務める古谷遼友さん（34）の説明を聞きながら、仏の風土に育まれた同社のワインを堪能した。約70人が参加した。

（小尾口有二）

2008年にセネシヤリエールの運営を引き継いだ同社。長年自然派ワインの造り手として指揮し昨春に一線を退いたマルク・ペノさんから古谷さんがワイン造りを継承。ブドウの品種「ミユスカ



特別ワイン会で乾杯する参加者



古谷さんからフランスのワイン醸造の現状について聞いたセミナー

ゴを主力に栽培と醸造に取り組んでいる。古谷さんの一時帰国に合わせて催しを計画した。

ワイン会では同社の白ワイン4種類と仏から直輸入した赤ワイン1種類を提供。参加者は料理を味わいながら、ワ

インを飲んだ。松本市内の会社勤める嶋田恵莉香さん（36）は「フルーティーな味わいで、魚介のマリネとのマリージュがいい感じ」。古谷さんは取材に「ミユスカデのワインはおいしいね」と言われるものを造っていきいたいと話した。

ワイン会の前にはセミナーもあり、県内外のワイン醸造者ら約20人が参加。古谷さ

んが「フランスのワイン栽培・醸造のいま」と題して仏のワイン造りの現状を語った。仏国民の食の嗜好について軽やかな味わいを好む傾向にあるとし、ワインもクリーンできれいな味わいが人気と説明。飲食店関係者は日本のワインに関心が高いと語った。

ワインに対する消費者ニーズも変化してきており、価格を抑えた品質が高いものが選ばれていると指摘。気候変動の影響に関しては、現地でも極端な高温になることがあるとし、「周りの生産者とは暑さに強い品種などにした方がいいのか」といった話をしている」と述べた。