

ブルース・ガットラヴ氏の醸造による「多田農園」のワイン。
これにより農園の土地の力が広く知られるようになった。



奇跡のぶどう



多田ワイナリー

上富良野町

十

勝岳の麓にぶどう畑が広がる「多田農園」。2013

年、北海道在住のアメリカ人醸造家ブルース・ガットラヴ氏が手がけたワインにより、この農園の名はたちまち注目を集めた。さらに2016年秋、農園内にワイナリーがオープン。今年には酵母も含めて、100%「多田農園」産のワインが誕生する。

「ここはもともと扇状地。数万年前まで川だったんです」。115年続く農園の3代目、多田繁夫さんは言う。中でも山に近いこの辺りは石も多く、耕すと機械は壊れ、作物もうまく育たない。多田さんは長年この土質に悩まされていた。転機が訪れたのは12年前。たまたま娘のすすめで、世界でも有数のワイン産地、アメリカのナパ・ヴァレーを訪れたときだった。「畑を見たら石だらけじゃないですか。驚きました」。発想の転換とは、まさにこのこと。以後多田さんは、不思議なめぐり合わせでワインの世界へ導かれていく。「キャンセルになったぶどうの苗木を植えないか」と顔見知りになったワイナリーの社長から突然電話かかってきたのは、それから約1年後のことだった。

引き受けた苗木は700本。農園の中でも石の多い場所を選んで植えた。「ぶどうの根は、肥沃な土地では地下40センチほどの間に横に伸びる性質がありますが、石の場合、根は水分や養分を求め地下深く伸びていきます」と多田さん。特に多田農園の地層には、数万年前の十勝岳の噴火時に大量に

降り注いだミネラル豊富な火山灰の層や、周辺の山からの伏流水が幾層も流れている。結果、多田農園のぶどうの実は、地下深く伸びた根からさまざまな地層の養分を吸収し、土地の歴史も色濃く宿す味になったのだ。

「農業は人生のよう」と多田さんは言う。人生のように、良いこ

ともあれば悪いこともある。実は昨年、樹の一部が病気になる、収量が大幅に減少。今年はワイナリーとしての最低製造量を満たすため、一部購入したぶどうでもワインを製造する。現在はブルース氏の師事も仰ぎながら、野生酵母のワインに取り組む日々。今秋の初リリースが待ち通しい。



1. 雄大な景色の中にある「多田農園」。農園入口には、十勝岳や富良野岳からの伏流水を引いた、清らかな天然水が滝々と湧き出ている。
- 2.3. 岩見沢市「宝水ワイナリー」が2010～2015年、ブルース氏の「10Rワイナリー」が2013～2015年の醸造を担当。「10Rワイナリー」では野生酵母ワインを製造した。ワイナリーには販売スペースも。
4. 野生酵母は手間がかかり難度も高いが、「不思議なもので、ワインのかわいさが違います」と多田さん。ぶどうの発酵を促す酵母には、培養酵母を添加するのが一般的だが、多田さんは土地に住み着く野生酵母を用いたワインにこだわる。
5. 醸造担当者の菅井さんは、東京農大の醸造学科出身。ブルース氏が醸造を担当した際に多くのことを学んだという。

多田ワイナリー Map→48P 06

空知郡上富良野町東9線北18号
 ☎0167-45-5935 函JR上富良野駅から車で約10分
 営業9:00～17:00 休不定休(5～10月はほぼ営業)
 回あり(無料・約5台) 回不可 回http://tada-wine.com

ほっかいどうが好きなすべての人へ

北海道生活

<http://www.hokkaido-life.net>

hokkaido life

2017 8-9月号

vol.60

本体価格838円+税

心がつむぐ
10のものがたり

富良野 美瑛を めぐる

最新
MAP
付き

北海道新幹線、その先へ

ひだか いぶり しりべし
日高・胆振・後志をめぐる

自転車で駆け抜ける北の大地

ひがし北海道～
釧路と十勝を結ぶ旅

隔月刊 奇数月 28日発売