

도라지원와인 이야기

「언젠가는, 여기 일면이 포도 밭이 되어, 우리 나라 우수한 포도 술의 산지가 되는 것이 틀림 없는 것이다」. 도라지원의 아카마쓰(赤松) 하야시(林)의 절충한 남자는, 그렇게 자신에게 타이른 것에 틀림 없습니다. 남자의 이름은 도요시마(豊島) 오사무(理) 요시하루(喜治) (메이지(明治)3 년. 쇼와(昭和)9 년). 메이지(明治)23 년, 도라지들(원)에서 처음으로 포도 재배를 시작한 사람입니다. 출신은 당시의 히가시치쿠마군(東筑摩郡) 사토야마베(里山邊)촌. 할아버지가 포도 재배를 하고 있었던 영향등으로, 메이지(明治)21 년에, 군마현(群馬縣) 묘기산(妙義山)ろく에서 포도원을 경영하는 오자와(小澤) 젠(善) 베이(兵衛)씨 밑에서, 재배법이나 포도 술양조의 연수생으로서 지식이나 기술의 습득에 애를 썼습니다. 다음에 22 년, 300 개의 묘목을 갖고 가고, 23 년에는 메이지(明治) 정부의 관유땅이었던 소가(宗賀)촌 도라지원일대의 불하를 받았고, 산림별판을 개간해서 포도 재배를 시작한 것입니다. 도요시마(豊島)씨는, 20 몇품종의 포도의 재배에 도전했습니다. 드디어 미국산의 콩코드가 토지에 맞는다는 것을 알고, 재배도 간단했기 때문에, 이것을 중심으로 재배 면적을 넓혔습니다. 메이지(明治)30 년에는 포도 술을 만들기 위한 양조 고를 건설, 36 년에는 시나노식산주식회사를 설립했고, 포도 술을 만들기 시작했습니다. 이것이 현내(縣内)에서의 포도 술만들기의 시작이라고 말해지고 있습니다. 시오지리의 포도 술의 역사는, 순조롭게 시작했던 것 같이 보였습니다. 그러나, 당시엔 아직 병충해의 방제나 얼음서리대책이 발달하지 않았었기 때문에, 매년의 생산량에 물결이 있었습니다. 금융기관 파탄의 영향도 있어, 메이지(明治)40 년, 시나노식산업 주식회사는 4 년간의 역사에서 끝이 났습니다. 그 후, 메이지(明治)41 년에 고이즈미(小泉八百蔵)씨, 44 년에는 하야시 고이치(林五一)씨가 이주, 포도 재배를 시작했습니다. 고이즈미(小泉)씨는, 1 개의 막대를 세워서 포도를 붙들어 매는, 부시라고 하는 재배법을 바꾸고, 야마나시현(山梨縣)의 포도 재배법을 따르고, 선반만들기라고 불리는 재배법을 시작합니다. 그덕분에 서리의 피해가 줄어지고, 재배 작업이 편해졌습니다. 고이즈미(小泉)씨는, 포도 술만들기에도 도전. 다이쇼(大正) 원년, 강풍으로 많은 포도가 성숙하기 전에 떨어져버려, 팔리지 않게 되어버렸습니다. 그러나, 친전팔기의 정신을 가진 고이즈미(小泉)씨. 겨우, 떨어진 포도를 사용해서 포도 술을 만든 것입니다. 이것이 자주(잘) 팔렸다고 전해지고 있습니다. 다이쇼(大正)3 년, 제 1 차세계대전이 시작되었습니다. 처음에는 수출이 멈추고, 불경기가 심각해졌습니다. 포도 업계도 영향을 받고, 매일 값이 하락. 그러나, 구미에서의 포도 술을 원료로 하고 있었던 국내의 단 맛 포도 술 업계는, 수입이 줄어들었기 때문에, 원료를 국내에 요구했습니다. 그러자, 포도의 값은 점점 올라가고, 불황의 포도 업계일전에, 호경기를 맞이하게 했습니다. 다이쇼(大正)9 년에는, 하야시 고이치씨가 도라지원 최고의 양의 포도 술을 만들었다고 전해지고 있습니다.

쇼와(昭和) 시대에 들어가고, 하야시 고이치씨나 시오바라(鹽原) 다케오(武雄)씨들이, 대포도 술회사에 호소하고, 쇼와(昭和)11 년에 아카다마(赤玉) 포도 술(현 산토리), 13 년에 중의 아내 포도 술(현 메르상)을 유치. 그 후, 태평양 전쟁의 영향으로 (일시) 한시 포도 술만들기가 억제되었지만, 포도 술업계는 순조롭게 발전하고, 포도 술은 와인이라고 불리게 되어 갑니다. 현재에서는, 시내에 9 회사 1 고교의 와이너리(winery)가 집중 한 만큼의 산지가 되었습니다. 그동안 와이너리(winery)의 역사는, 그대로 시오지리의 와인의 역사라고 말할 수 있을 것입니다. 2002 년에 시작된, 나가노현(長野縣) 원산지호칭 관리 제도. 맛, 재배 방법, 생산 방법등에서 기준을 추구하고, 소비자의 입장에서 농산물이나 가공품을 심사하는 제도입니다. 그 와인의 부문에서, 시오지리생산의 와인이 많은 인정을 받고 있습니다.

이 올림픽 메달은 (재) 시오지리·기소(木曾)지역 그 지방 생산진흥 센터에서 볼 수 있습니다.

[홍보시오지리에서 발췌]

와이너리(winery)의



(주) 알프스

창업이래, 재배 농가와 직결한 고품질의 포도를 원료에, 세심한 공정·위생관리의 밑에서 정성 담아서 부드러운 정취 있는 양조를 하고 있습니다. 2006 년 양조·숙성에 구매된 【뮤제데반】(MdV)시리즈를 시판했습니다. (<http://www.alpswine.com/>)



(주) 숲농원

1919 년의 창업이래, 광대한 자가농원에서 와인 전용 품종재배를 비롯해, 계약 농가와 함께 「좋은 와인은 좋은 포도만들기로부터」를 모토에 전통 있는 기법을 조화시킨 한 와인만들기를 목표로 삼고 있습니다. (<http://www.goichiwine.co.jp>)



(주) 우물 율타리 와인

1933 년 설립이래, 포도 재배로부터 양조, 병조림까지 일관해서 하는 스타일 안(속)에서, 도라지원산특유의 품질과 개성을 까다롭게 지키고그것을 계속해서 추구하고 있습니다. (<http://www.izutsuwine.co.jp/>)



JA 시오지리 와인 공장

그 고장 생산자가 정성 담아서 재배한 포도 원료만을 사용한 시오지리생산 100% 와인입니다. 각각의 포도의 특색(색, 맛, 풍미)을 최대한 살린 향기풍부한 자연 와인입니다.

(<http://www.ja-shiojirishi.iijan.or.jp/wain/>)



(주)Kido 와이너리(winery)

가족 3 명것만으로 경영하고 있는 작은 와이너리(winery)입니다만, 철저히 수제품에 구매된 와인 조형을 연구하고 있습니다. 보틀(bottle)1 개 1 개에는, 가족의정이 가득히 담겨져 있습니다.

(<http://www.6.plala.or.jp/kidowinery/>)



메르상(주)

시오지리시(鹽尻市) 도라지들(원)의 개성을 충분히 살린 와인을 만들고 있습니다. 1985 연산 「도라지들【메루로】」는 세계 콩쿠르에서 거금상을 수상했습니다. 그 이후 다수의 콩쿠르에서도 다수의 수상을 거듭하고 있습니다. 이러한 것부터, 이제는 도라지들(원)의 이름은 세계에서 인정 받게 되었습니다. (<http://www.mercian.co.jp/>)



시나노 와인(주)

도라지들(원)의 풍토가 육성한 개성 풍요로운 대지의 은혜 「시나노 와인」은, 부자 3 대에 계승되어진 진짜 맛을 추구하고, 와인 조형에거는 뜨거운 감정이, 와인 1 병 1 개에 담겨져 있습니다.

(<http://www.sinanowine.co.jp/>)



산토리(주)

시오지리 와이너리(winery)1936 년의 설립이래, 「아카다마(赤玉) 스위트 와인」의 원료술을 공급하고 있습니다. 현재는 포도재배 농가의사람들 (여기저기)과 함께, 뛰어난 포도의 고유의 맛을 충분히 끌어 낸 고급 와인만들기에 주력하고 있습니다. (<http://www.suntory.co.jp/wine/>)