



右／自らクヴェブリを設計、設置した近藤さん。日本でクヴェブリによりワインを造っている方は、近藤さんを含め数人しかいません。
上／収穫したブドウを皮や小枝をつけたまま、素焼きの甕に入れ、土に埋めたまま発酵させ、醸造しています。
醸造所内には、中澤さんのステンレス製タンクなども設置されています。



「混植」というブドウ造り

農業を営むうえで合理的な「1品種単作」へのアンチテーゼともとれる混植になぜ拘るかと言うと、「生物相の多様性が大事で、混沌の中に秩序がある」と近藤さんは仰います。色んな生き物が混在している方が、より自然に近く、病気に対しても抵抗性が高いブドウがなり、結果として特徴あるワインに仕上がります。その代表的なワインが「Konkon」です。



シンプルな生き方を 1本のワインに込めて

栗澤ワインズ KONDOヴィンヤード

Kurisawa Winz Kondo Vineyard

北

北海道歌志内市のブドウ畑で

8年間ブドウ栽培に従事してきた近藤良介さんが、2007年に独立し、三笠市達布に「タップ・コブ農場」を拓いたのがはじまりです。2011年には岩見沢市に「モセウシ農場」を開設し、2017年には弟の拓身さんとナカザワヴィンヤードの中澤一行さんとともに、念願の醸造所「栗澤ワインズ」を設立しました。「シンプルであること」が近藤さんの生き方であり、畑もワイン造りも人の手を介さず、自然のありのままの姿を大切にしています。その哲学から、農薬などの使用は極力控え、幾つかの品種をランダムに植える「混植」を行っているほか、古く東欧・ジョージアで行われているクヴェヴリ（素焼きの甕）を使った醸造法を採用し、醸造機械の使用を最小限にしています。最近では、トラクターではなく馬で耕す試みをしています。「ワインには、造り手の仕事や畑、そして生き方が滲み出るもの。後付けせず、本来の味を引き出すことで、美味しいワインを目指したい。」と語ります。

KONDOヴィンヤード

(醸造所: 栗澤ワインズ農事組合法人)

☑ モセウシ農場 & 栗澤ワインズ/
北海道岩見沢市栗沢町茂世 丑774-2
・タップ・コブ農場/
北海道三笠市達布地区

☑ 要問合せ
✉ kondo-vineyard@mopera.net
☑ http://www10.plala.or.jp/
kondo-vineyard/



<tap-kop blanc/750ml>

VINEYARD DATA

- 主な栽培品種：複数品種混植、ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブラン、オーセロワ、レンベルガー、ピノ・グリ、他
- 生産本数：6,000本/年 ● 栽培面積：2.3ha
- ファーストヴィンテージ：2011年
- ラインナップ：tap-kop blanc/750ml konkon/750ml T-blanc/750ml
- 購入方法：自社ウェブサイト