

2024年(令和6年)11月17日 日曜日

渡辺酒造店で酒造り学んだオリバーさん

恩返しの新酒

2年ぶり訪問、3銘柄届ける

スイス・チューリヒに兄弟で酒蔵を設け、日本酒を醸造しているオリバー・ウェイベルさん(50)が16日、飛騨市古川町壺之町の老舗蔵元、渡辺酒造店を2年ぶりに訪ね、蔵人らと旧交を温めた。前回の訪問時から新たに醸造した三つの銘柄を持参し、試飲した関係者は「ハイクオリティー(上質だ)」と驚いていた。(三輪真大)

香り豊か、社長驚く

オリバーさんは幼い頃から日本の文化や食に関心をもち、2020年にチューリヒで酒蔵「YamaSake」を建てた。日本酒醸造の傍ら、本場で酒造りを

学びたいと、知人を介して渡辺酒造店で2カ月ほど学び、独自の仕込み配合の酒「兄弟」が完成。帰国後も酒造りを続けてきた。今回持参したのは、飛騨地域の酒米「ひだほまれ」を新たに用いた「兄弟」、酒米の山田錦を使った「山



持参した日本酒をグラスに注ぐオリバー・ウェイベルさん(右)
=飛騨市古川町壺之町、渡辺酒造店

縁」、酒米から名をとった「星」の3銘柄。渡辺久憲社長はそれぞれグラスで試飲し「どれも芳醇で香り豊か。個性的な味」と酒造りのセンスを褒めていた。地元の材料や伝統の製法で酒を造ることにこだわるオリバーさんは、ヨーロッパの硬水をあえて使い、考え抜いた仕込みの配合で醸造を重ねる。ヨーロッパでは食用米で醸造するメーカーもあるといい、「飛騨で学んだ酒造りを守り、本物の酒をヨーロッパに広めた」と意気込んだ。前回の訪問時に教わった杜氏らとの再会を喜び、酒造りについて改めてアドバイスを受けていた。