

●「サドヤ」の歴史

はじまり

明治 42 年（1909 年）江戸時代より続く「油屋」佐渡屋をサドヤ創業者、今井精三が洋酒、ビールなどを扱う「サドヤ洋酒店」へ転業しました。それから 8 年後、大正 6 年（1917 年）に精三はワインの醸造、販売を行う「サドヤ」を開業します。精三は常々、「古くからのぶどうの産地である山梨で育った自分には、ワイン製造こそが天命だ」と語っていたと伝わっています。

苗木から本格ワインの製造を目指す

創業当初は勝沼などからぶどうを買い入れ、「甲鐵天然葡萄酒」を標章とするワインを醸造、販売していました。これは、当時まだ余りワインに馴染みの無かった日本人にも親しみやすいよう、甘口に仕上げられ、滋養強壮、造血などの効用を謳う、「薬用酒」的なものであったようです。まだ日本人の間に、食事と一緒にワインを楽しむという概念が希薄であった時代です。

精三は、昭和を迎えた日本の食文化が将来、欧米化するであろうとの見込みを持って昭和初期に自らぶどうを栽培し、本格辛口ワインの製造を決意します。フランスの苗木栽培家から約 40 種類の苗木を取り寄せ、昭和 11 年（1936 年）に長男の友之助と共に自らの農園を開墾し、日本で初めて、欧州系のワイン醸造専用品種のぶどう栽培と、欧州系のワイン醸造専用品種のぶどうから、本格辛口ワインの醸造に成功しました。

「シャトーブリヤン」の誕生

ぶどうの栽培が軌道に乗り始めた頃、日本は戦争に突入し、昭和 20 年（1945 年）には空襲により醸造場は全焼します。しかし、翌年は好天に恵まれ、再建された醸造場で極上のワインを醸造する事が出来ました。シャトー（Château）はお城や畑、ワイナリー等を指し、ブリヤン（Brillant）には、「輝き続けるように」との意味を込めて、サドヤ二代目となった精三の長男、友之助はこのワインを「シャトーブリヤン 1946」と命名しました。

ぶどう造りが本当の始まり

1936 年に植えたぶどうから納得のいく品質のワインが造れるようになるまで 10 年。

1946 年産のワインを「シャトーブリヤン」と名付けて発売するまで 4 年。フランスのワイン造りを参考に始まったサドヤのワイン造りは、常に食事と供にあるワインを造る事を基本としています。日本で、山梨甲府の地で造るサドヤのワインは、ワインが育まれてきた背景、風土を感じさせる「日本ワイン」ならではの味わいを楽しむ事が出来る、サドヤならではのワインに仕上がっています。



写真上：サドヤ洋酒店大売り出しの様子（明治 42 年）



写真右上：地下蔵での作業（大正 6 年創業の頃）



写真右下：開墾当時の農園（昭和 11 年）