

ルバイヤートものがたり



RUBAIYAT  
WINERY



言う、  
かすぎぬ。  
ちたら、  
びれよう！



110

大空に月と日が姿を現してこのかた  
紅の美酒にまさるものはなかった。  
腑に落ちないのは酒を賣る人々のこと、  
このよきものを賣って何に替えようとか？

128

春が来て、冬がすぎでは、いつのまにか  
人生の繪巻はむなしくとじてしまった。  
酒をのみ、悲しむな。悲しみは心の毒、  
それを解く薬は酒と、古人も説いた。



98  
一巻の歌さえあれば、  
命をつなく糧さえあれば、  
とえ荒野に住まおうとも、  
王侯の榮華にまさるたのしさ！

133  
酒をのめ、それこそ永遠の生命だ、  
また青春の唯一の<sup>しめし</sup>効果だ。  
花と酒、君も浮かれる春の季節に、  
たのしめ<sup>ひととき</sup>一瞬を、それこそ眞の人生だ！

87

戀する者と酒のみは地獄に行くと言う、  
根も葉もない囁言にしかすぎぬ。  
戀する者や酒のみが地獄に落ちたら、  
天国は人影もなくさびれよう！



大空に  
腑に落  
この

## 夢の歴史。

造りたいワインがあるから、  
ただひたむきに  
ひとつの夢を  
追いかけてきました。

ルバイヤートを友に歴史を重ねました。

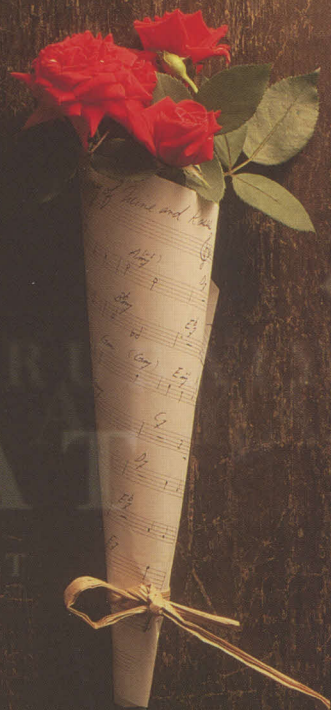
曾祖父の大村治作が自宅の庭に小さな葡萄酒醸造場を造ったのは、1890年、明治23年のことです。ルバイヤートワイナリーの歴史はここに始まります。以来、明治、大正、昭和と歳月を重ね、終戦間もない昭和24年、父の忠雄は、造りたいワインを造るべく、家族的な会社組織へと改めます。

母の言葉に父の情熱が浮かびます。

「赤ワインの発酵中に起こる泡沫現象を見るのが好きだといっていました。発酵中はタンクからあふれないか、夜中であろうとパッと飛び起きて、見回りをしていたものです」。当時の様子を母はこんなふうに話します。ワインには造る者の魂が刻まれます。おいしいワインを後の世に伝えるために、私たちはビジョンある醸造家であると同時に、すぐれた表現者でなくてはなりません。







98  
 一壺の紅の酒、一卷の歌さえあれば、  
 それにただ命をつなぐ糧さえあれば、  
 君とともにたとえ荒野に住まおうとも、  
 心は王侯の榮華にまさるたのしさ！

87  
 戀する者と酒のみは地獄に行くど  
 根も葉もない囁言にし  
 戀する者や酒のみが地獄に落  
 天国は人影もなく

133  
 酒をのめ、それこそ永遠の生命だ、  
 また青春の唯一の効果だ。  
 花と酒、君も浮かれる春の季節に、  
 たのしめ一瞬を、それこそ眞の人生だ！



## 夢の畑。

世界の銘醸ワインと  
 互角にたたかうために、  
 世界共通言語の品種を  
 選びました。



確認したいことがありました。

数年前までは他の葡萄が植えてありま  
 した。ここに、カベルネ・ソーヴィニヨン  
 とシャルドネを植えようと決めてからは、  
 棚を取り壊し、段々畑の石垣を外し、水  
 はけをよくするために地面に傾斜をも  
 たせ、暗渠排水を施すといった、垣根栽  
 培のためののできる限りの環境を整え  
 ました。カベルネ・ソーヴィニヨンやシ  
 ャルドネは銘醸ワインを造るための世  
 界共通言語です。そのときぼくには、こ  
 れらを勝沼の地に植えたとき世界のど  
 のレベルまで行けるのか、それを確認し  
 たいという気持ちが沸き立っていました。  
 世界と競争しなくちゃいけないんです。

日本だけにとどまるんじゃなく、世界を  
 相手に競争しなくちゃいけないと思うん  
 です。これが成功したら、垣根栽培のノウ  
 ハウを甲州種にもフィードバックできる  
 はずです。勝沼の品種を世界のワイン品  
 種にするための、これはひとつの挑戦です。





## （ルバイヤート物語）

日夏先生からの手紙

その手紙が届いたのは、父の知人が詩人の日夏耿之介先生を伴って大村家を訪れて間もない頃だと聞いています。そこには、昔、ベルシヤの詩人たちは人生の苦しみや憧れを4行の詩に話して謳い、そうした詩集の形をルバイヤートと呼んでい



たこと。その最大の詩人がオマル・ハイヤームであり、その作品には紅の美酒と美女を謳った詩が多いこと。そして、大村家醸造のワインをルバイヤートと命名してはどうだろう、といったことが記されていました。1,000年の時を超えて、ルバイヤートは日本のワイン造りの歴史を今、新たな物語とともに綴ります。

## 夢の星。

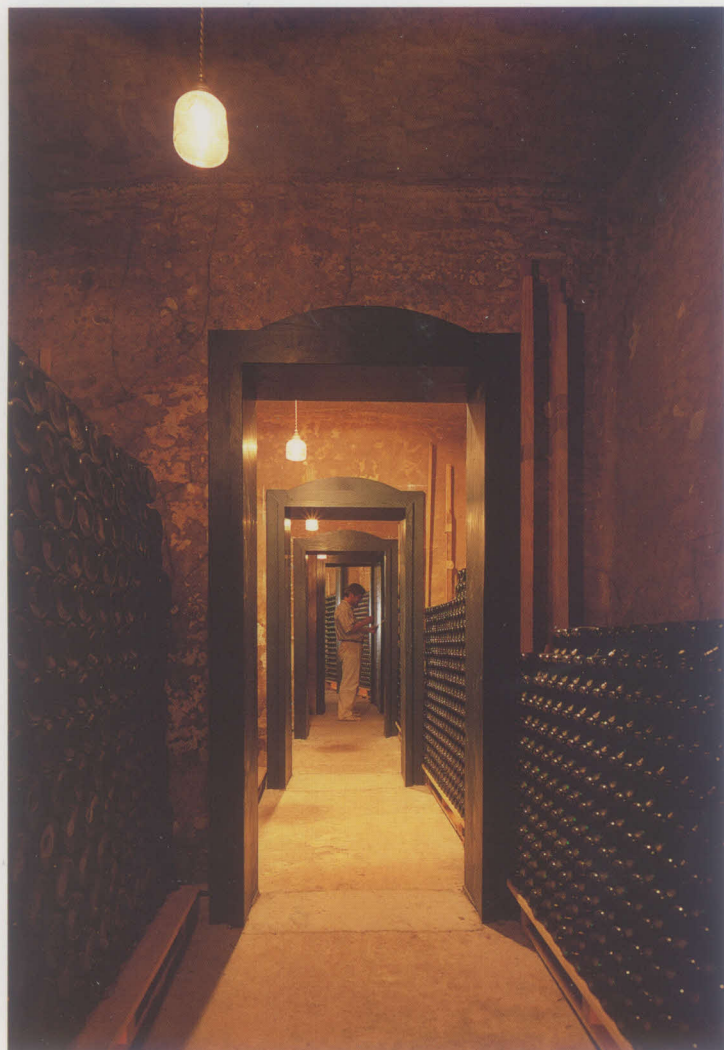
びん貯蔵庫に瞬く星には、先人たちの夢と情熱がつまっています。

夢はいつしか星になりました。

ほのかな灯りが暗闇に溶ける空間にはおよそ90,000本のワインが深く永い眠りについています。13~15℃のびん貯蔵庫でひたすら眠ることにより味わい深い重厚なワインへと仕上がります。かつてここはワインを貯蔵しておくためのコンクリートタンクでした。無数の酒石が壁面に付着しているのは、その名残です。灯りを向けてみると、あたかも夜空に瞬く星々と見紛うばかりの輝きを放ちます。無色透明のそれはもちろん酒石酸とカリウム等の化合物ですが、先人たちの描いた大なる夢もその中に含有されているような気がしてなりません。

夢の星に誓ったことがあります。

彼らの夢をしっかりと受け止め、後の時代へと継承していく、これこそが、私たちの世代に課せられた大なる責務です。







# 夢の人。

出逢いの度に、  
ワインの味も  
醸造家としての  
心構えも鍛えられます。

これは勝沼からの情報発信です。

4月も半ばともなると、ここ勝沼あたりの桃の花があたかもピンクの絨毯を敷きつめたように美しく咲き揃います。その時期に合わせてルバイヤートワイナリーコンサート、通称“蔵コン”を開きます。前の年に仕込んだワインを振る舞い、楽しい音楽に酔いしれていただく。手作り料理などをつまみながら、ワインを飲む。きどった雰囲気ではなく、普段の料理とのコーディネートも提案しています。

蔵でやることに意義があります。

“蔵コン”はワインを介した交流の場であり、情報発信のための機会でもあります。ワイングラスを傾け、語り合う中から生まれたワインも少なくありません。日夏耿之介先生をはじめ、芸術家や文学者との交流。時代は移ろうとも、さまざまな人々との出逢いは、得るものの多い、かけがえのない財産です。



神楽坂ルバイヤート  
ご予約・お問い合わせ  
03-5228-3903

火～日 17:00～23:00 (L.O.22:00)

休 月

\*下記食べログ、Facebook等で随時お知らせいたします。

ウェブサイト <http://kagurazaka-rubaiyat2015.com>

食べログ [tabelog.com/tokyo/A1309/A130905/13017159/](http://tabelog.com/tokyo/A1309/A130905/13017159/)

Facebook [facebook.com/rubaiyat.wine.kagurazaka](https://www.facebook.com/rubaiyat.wine.kagurazaka)

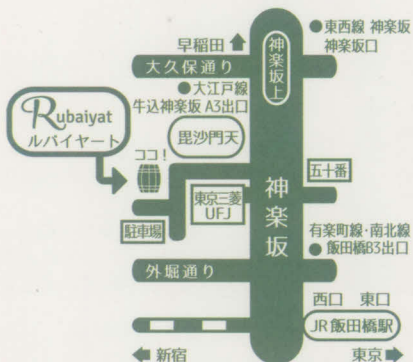
Instagram [kagurazaka.rubaiyat2015](https://www.instagram.com/kagurazaka.rubaiyat2015)



食べログ

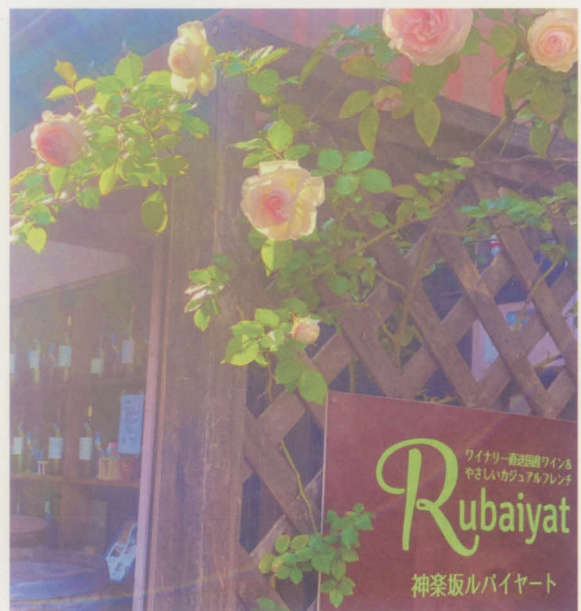


KAGURAZAKA.RUBAIYAT2015



〒162-0827 東京都新宿区若宮町10-7

飯田橋駅各出口より、神楽坂を上って毘沙門天さんと東京三菱UFJ銀行の間を入り突き当たりの建物1階奥側(建物にそって左に曲がりすぐ右に入る路地を上がる)ワイン樽が表に置いてある店。





神楽坂・毘沙門天さんの奥で、あたたかいひとときを...



ワイナリー直送、山梨 勝沼「丸藤葡萄酒工業」ルバイヤートを中心とした国産ワインと、旬の素材、山梨のめくみをいかしたやさしいフレンチをお楽しみいただけます。



## Gallery

ギャラリー

月替わりで、いろいろなジャンルのご縁あるアーティストさんのお素敵な作品を展示しております。グラス片手にお楽しみください♪ アッスライトピアノを使って、貸切Liveも出来ます。



## Drink

飲み物

ソムリエエクセレンス(旧シニアソムリエ) 梅谷 淳が厳選したお飲み物をご用意しております。ワインのお持ち込みもできます。抜栓、グラスのご用意いたします。特別なワインもご相談承ります。

- ・スパークリングルバイヤート エチュード グラス：1,100円
- ・白ルバイヤート 甲州シュールリー グラス：770円 ボトル：4,180円
- ・赤ルバイヤート ルージュ樽貯蔵 グラス：990円 ボトル：5,390円
- ＊他世界各国旬のワインをご用意しております。
- ・生ビール サッポロ黒ラベル 770円
- ・山梨勝沼産ワイン用葡萄でできたジュース 770円 他
- ・持ち込み料 1本2,200円



## Food

食べ物

シェフ榎本 親一がオリジナルレシピで、山梨料理から、旬のおすすめ料理をご提供いたします。お祝いやご接待のスペシャルコース、立食での貸切大皿パーティコースと幅広く対応いたします。ご要望お聞かせ下さい。

- ・ハケ岳伊藤農園サラダ 蟹みそソースで。1,210円
- ・山梨 敷島町笛吹川産紅鱈のマリネ 1,320円
- ・とりもつ煮込み 神楽坂ルバイヤート風 1,100円
- ・甲州産ワインビーフのステーキ ルバイヤート赤ワインソースで。2,750円
- ・ほうとう 神楽坂ルバイヤート風 1,760円 他

\*メニューは一部になります。税込価格です。

山梨県人会連合会ご一行様 tasting wine list  
於 ルバイヤートワイナリー 2023.3.8(水)

- 1、2020 ルバイヤート甲州シュールリー 白 辛口
- 2、2018 ルバイヤートロゼ ロゼ やや甘口
- 3、2020 ルバイヤートマスカット・ベーリーA樽貯蔵  
バレルセレクト 赤 ミディアム
- 4、2019 ドメーヌルバイヤート 赤 ミディアム