

# ぶどう色の夢

## ワイン産地化10年



● 上 ●

砂地のブドウ畑が広がる新潟市西蒲区の角田浜周辺で、五つのワイナリーが集まる「新潟ワインコーズト」。24年前に設立されたカーブドッチを中核に、この地でワイン造りの夢を追い、経営塾に学んだ4醸造家が個性を競う。独立第1号のフェルミエは20日で10周年。2020年東京五輪に向け国産ワインに注目が集まる中、本県のワイン産地化の現状を追った。

9月上旬の早朝、新潟市西蒲区越前浜のブドウ畑で、白ワイン用品種アルバリーニョの収穫が行

われた。市内外のフェルミエ会員8人がスタッフとともに丁寧な作業。透明感ある黄緑色のブドウがトラック荷台に積まれると、オーナーの本多孝さん(49)は「ことしは天候に恵まれ、できがいい」と目を細めた。

本多さんは、カーブドッチのワイナリー経営塾出身で独立第1号の醸造家だ。新潟市出身で、東京の大手金融機関で働いたが、ワイ

た。県内でも雪が少なくブドウを栽培しやすいとはいえ、収穫できるようになるには数年かかる。除草剤を使わず、最初は「草取りだけで毎日が終わった」という。12年には収穫目前の突風で、自社ブドウの半分が駄目になる被害にも見舞われた。

現在は約1・5畝の畑で5種類のブドウを育てながら、北海道や新潟市南区からも仕入れる。たる熟成タイプなどを含め生産量は年間1万本超と、目の届く規模を維持。価格は主力銘柄で1本5千円と安くはないが、ひ

## 独立第1号

# 砂地向き品種に道筋

## 「移住」や「創業」でも注目

2005年に経営塾に入りたむきな姿勢に共感する愛酒好きが増え、全国的なワイナリー雑誌でも高評価を得るに至った。

本多さんは「無我夢中だった。10年で何ができたという実感はなく、まだこれ

から」と気を引き締める。

それでも、今後の展望は定まりつつある。スペイン原産で「海のワイン」と呼ばれるアルバリーニョが新

潟の砂地になじむと分かり、大きな柱とすることに

したからだ。昨年は念願のピノ・ノワール種の赤ワインも仕込み始めた。最近はワイン造りの枠を超え、「移住」や「創業」の切り口でもセミナーなどに招かれる。

本多さんは「海と砂のテロワール(土地の個性)を素直に映し出すワイン造りが目標。『新潟のワイン』を楽しみにしてくれるお客さんの期待に応えたい」と力を込めた。



会員らとともに白ワイン用品種アルバリーニョを収穫する本多孝さん＝新潟市西蒲区