

# ぶどう色の夢

## ワイン産地化10年



● 下 ●

ワイナリーツアーの客にワインを勧める掛川史人さん(左から2人目) 新潟市西蒲区

新潟市西蒲区角田浜周辺のワイナリーツアーも人気の5ワイナリーで作る新潟で、年間来場者は25万人にワインコーストでは、「大黒柱」でワイナリー経営塾を主宰するカーブドッチも新たな時代を迎えた。経営陣が世代交代し、全国的知名度向上を目指して東京での販売強化に乗り出している。

カーブドッチは1992年、ドイツでワイン造りを学んだ落希一郎さんと、共同経営者の掛川千恵子さんが設立した。雪国で「日本酒王国」のイメージの強い本県で、欧州系ブドウ品種に特化した本格ワイン造りは注目を集めた。

24年を経て一帯はワイン醸造だけでなく、レストランなどがゆったりと点在し、自家製パンやソーセージなども楽しめる一大リゾートとなった。2009年には温浴宿泊施設がオープン。畑の見学や試飲のでき

千〜3千以上に切り替えた。

かつては値段で味の濃いチリワインが全盛で、新潟の砂地特有の軽やかな味わいが敬遠されたこともあるが、近年は「いい個性」と評価されているという。新潟市中央区内でワインを楽しめる直営飲食店などは5店舗に上る。

新潟市観光政策課は「市は食や農業の魅力発信に力を入れており、新潟ワインコーストは魅力的なエリア」と話す。

今後の目標は首都圏での知名度向上だ。5ワイナリーの集

## けん引役

# 東京で知名度向上へ

## 新潟固有の味増産目指す

間約8万本のワインを生産積により産地のまとまりを全国にアピールできる一方、本拠地での直売では競合関係にあり、産地全体としての集客拡大が不可欠な

ためだ。カーブドッチは9割超を直売に頼っていたが、2年前から都内向けの営業を強化し、販路が広がっている。

鍵となるのは、新潟の砂地に合う白ワイン用品種のアルバリーニョ。掛川史人さんは「都内のレストランでアルバリーニョはいい評価をもらっている。『新潟ワイン』の代表的な品種として生産量を増やし、地元農家の収入増にも貢献したい」と夢を語った。(この連載は報道部・佐藤直子が担当しました)

