

深く、濃く、美しく 新潟を伝える保存版観光誌

NIIGATAHATSUR

新潟発R

vol. **2**
2017 春
800円(税別)

にいがた
酒紀行

太田和彦



実物大

特撰



新潟ワインに注目!



日本酒に注目が集まりがちな新潟ですが、県内には現在9つのワイナリーがあり、バラエティー豊かなワインが造られています。各ワイナリーの歴史や特徴と、ワイナリーのフラッグシップといえる一本を紹介します。

カーブドッチワイナリー
フェルミエ
ドメヌ・ショオ
カンティーナ・ジーオセット
ルサンクワイナリー
レスカルゴ



参考文献 「日本のワイナリーに行こう2015」(石井もと子・イカロス出版)
「日本ワインガイド Vol.1」(鹿取みゆき・虹有社)
P67-「雪国でワインに挑んだ男たち」(越後ワイナリー・新潟日報事業社)





1.ヨーロッパ種を中心に20種類以上のブドウを8ヘクタールの自社畑で栽培。2.掛川千恵子代表取締役(左)と今井卓代表取締役社長

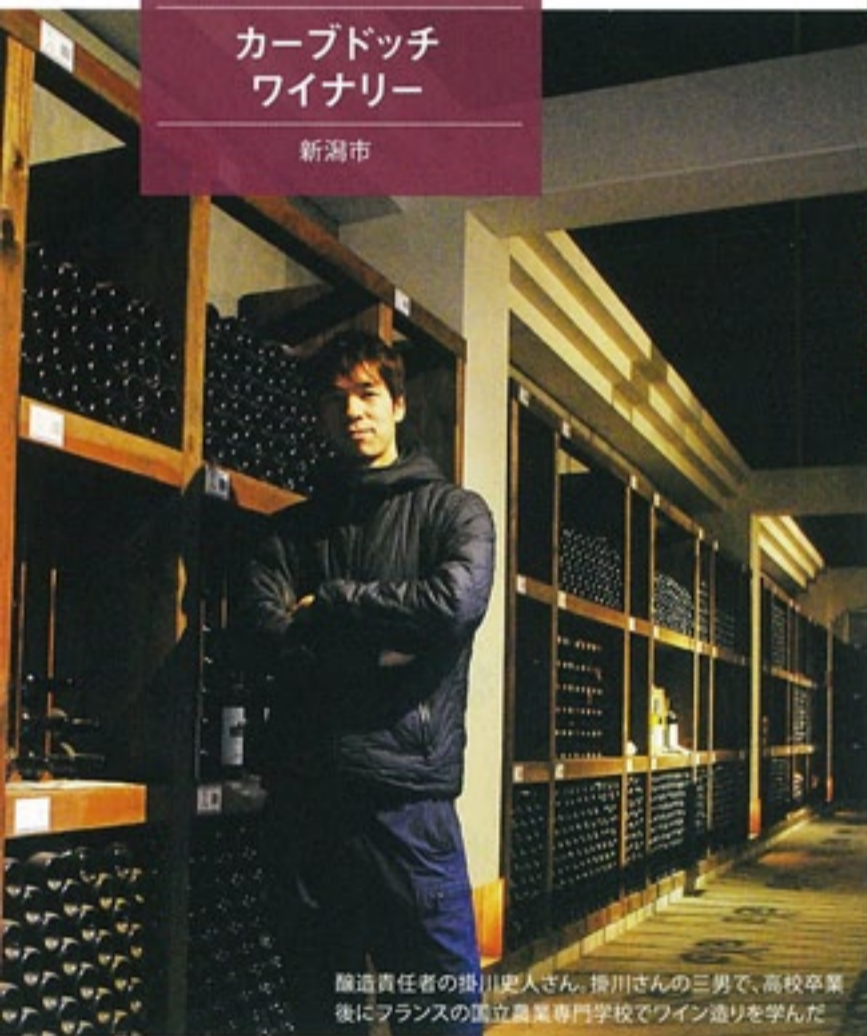


角田山麓の砂地に ワイナリーを設立して四半世紀 個性的なワインを全国へ

NIGATA WINERY
4

カーブドッチ
ワイナリー

新潟市



醸造責任者の掛川史人さん。掛川さんの三男で、高校卒業後にフランスの国立農業専門学校でワイン造りを学んだ



代表取締役の掛川千恵子さんが、前取締役社長で醸造家の落希一郎さんとワイナリーに適した土地を探して新潟を訪れたのは1991年。当時鎌倉在住だった掛川さんは家族で海水浴に来たことがあり、新潟に土地勘があった。県内各地を視察し、土壌と気候がブドウ栽培に適していることから、この地での創設を決断する。日本初のブドウの苗木オーナー制度などで資金を集め、93年に1000坪からスタート。今やショップ、宿泊施設、日帰り温泉、レストラン、マルシェを併設し、市内に5店舗の飲食・物販店を構える規模に成長した。

現在の醸造を担っているのは掛川史人さん。2006年に醸造責任者に

就任以来、栽培から醸造まで改革を推進してきた。スペイン原産の白ワイン品種「アルバリーニョ」に期待を寄せ、「いずれは良質なアルバリーニョのワイン産地として国内外に認められるエリアにしたい」と意気込む。

現取締役社長、今井卓さんは「新潟のワインが盛り上がり、全国に発信できるよう、カーブドッチの経営全体でサポートしていく」と抱負を語る。東京・日比谷に18年竣工予定の大規模複合施設への、シーフードとワインのレストラン出店も決まった。今後の展開に目が離せないワイナリーだ。

WINERY DATA

カーブドッチワイナリー
新潟市西蒲区角田浜1661
TEL.0256-77-2288
営業：ワイナリーショップ10:00~17:00
休み：なし
他施設は要問い合わせ
<http://www.docci.com>



2015 Bijou
カベルネ・ソーヴィニオン
750ml 4,536円

特に優れた品質のワインに冠する「Bijou」。喉の奥に流れるように入り込む余韻はまさに砂質土壌ならではの味わい

「新潟ワインコースト」

「カーブドッチ ワイナリー」と周辺の4ワイナリーは「新潟ワインコースト」と呼ばれている。

地域に密着し、愛される存在として

2013年開業。地元にある越前小学校の校外学習に毎年協力するなど、地域との連携を大切にしているワイナリー。イタリアのワインや新潟の日本酒のように地域に愛され飲んでほしい」と代表取締役で醸造家の瀬戸潔さん。「角田山麓のワイナリー」のブランド化も目指す。



ヴィーノ・ロッソ
ガッロヴェルデ 2016(赤)
750ml 3,780円
自社畑の主力品種ツヴァイゲルト100%のワイン。地元にある「鳥之子(とりのこ)神社」に由来したネーミング

7

新潟市

カンティーナ・ジーオセット

新潟市



東京生まれで広告代理店に長く勤務していた瀬戸潔さん

WINERY DATA
カンティーナ・ジーオセット
新潟市西蒲区角田浜1697-1 TEL.0256-78-8065
営業:11:00~16:00
休み:月曜(祝日を除く) ※冬季不定休、要問い合わせ
<http://ziosetto.com>

ブドウのポテンシャルを引き出したい

2015年創業。「お客さまに気に入っていただけるような、高品質のワインを造り続けたい」と代表取締役で醸造家の阿部隆史さんは謙虚に語る。「ブドウの持つポテンシャルを引き出し、土地の特徴を反映したワインを造る」ことを目標に、自分の感覚を信じて丁寧なワイン造りに邁進している。



カベルネ・ソーヴィニヨン
2015
750ml 3,456円
新潟市南区白根産カベルネ・ソーヴィニヨン使用。フレンチオーク樽で1年間熟成。ふくやかな果実味で肉料理にお勧め

8

ルサンクワイナリー

新潟市



東京のIT関連企業で働いていた福島県出身の阿部隆史さん

WINERY DATA
ルサンクワイナリー
新潟市西蒲区角田浜1693 TEL.0256-78-8490
営業:10:00~16:00
休み:水曜(祝祭日除く)、不定休 ※要問い合わせ
http://www.docci.com/winecoast/winemaker/05_Abe_takashi.html

の個性派ワイナリー

カーブドッチ主宰の「ワイナリー経営塾」出身者がそれぞれの独自性を生かしてワイン造りを行っている。

5

フェルミエ

新潟市



栽培・醸造家の本多孝さんは新潟市出身。東京の金融機関勤務から転身



アルバリーニョ2016
750ml 5,400円
フレッシュでフルーティーな香りと味わいで、アルバリーニョならではのくっきりとした酸も特徴

アルバリーニョの可能性を信じて

2006年の創業時からアルバリーニョの栽培とワイン造りに力を注ぐ。アルバリーニョだけで4〜6種類のワインを造り分ける。品種本来の持ち味に加え、日本らしい繊細でしなやかな質感と、このエリアの自然の個性が素直に表現されたワイン造りに取り組んでいる。

WINERY DATA
フェルミエ
新潟市西蒲区越前浜4501 TEL.0256-70-2646
営業:ワイナリー10:00~17:00、レストラン11:00~17:00 (LO16:00) 休み:火曜、不定休 ※要問い合わせ
<https://fermier.jp>

6

ドメヌ・ショオ

新潟市



小林英雄さん。微生物学を学び、生命共存科学の博士号を持つ

自分なりの“感性”で飲んでほしい

2011年創業。飲みやすく飽きない「一人一本飲めるワイン」がコンセプト。「先入観なく、楽しく味わってほしい」という思いから、ワイン名にあえてブドウ品種名を入れていない。代表取締役の醸造家・小林英雄さんの持つ、哲学が感じられる、みずみずしい旨味の自然派ワインがそろそろ。

水の綾 赤 2015
750ml 4,860円
最初の自社畑に植えたカベルネ・ソーヴィニヨンで造った自伝作。「3年熟成させると旨味が増すと思う」と小林さん

WINERY DATA
ドメヌ・ショオ
新潟市西蒲区角田浜1700-1 TEL.0256-70-2266
営業:11:00~17:00(平日)、10:00~17:00(土・日曜・祝日)
休み:火曜 ※冬季不定休、要問い合わせ
<http://domainechaud.net/>



鹿取みゆき(かとり・みゆき)

フード&ワインジャーナリスト。信州大学経済学部特任教授。長年日本ワインの発展と生産者支援に尽力。近著に新潟のワインを含めた全国の99本のワインとその造り手たちとワイナリーを紹介し、約半数のワインに合わせた料理などを網羅した「日本ワイン99本(仮)」(プレジデント社)がある。

『日本ワインガイド 純国産ワイナリーと造り手たち Vol.1』
(鹿取みゆき・虹有社)

日本のブドウだけを使い日本ワインを造る全国の純国産ワイナリーを紹介。



造り手自らがストーリーを発信し、 行政も含め周辺を巻き込む方向へ

多様性のある新潟のワイナリー

新潟のワインがさらに発展していくために、これからどういう動きが必要になる

のかを、フード&ワインジャーナリストの

鹿取みゆきさんに尋ねました。

新潟県の場合、ワイナリーがある土地の気候も、ワイン造りが起こってきた経緯もそれぞれ異なっています。

岩の原葡萄園創始者の川上善兵衛がああ地でも成し遂げたことは、新潟だけでなく日本のワイン産業にとって重要な意味があります。アグリコア越後ワイナリーは、盆地で寒暖差のある気候の土地だからこそできる良質なブドウで、地道に品質向上の努力を続けてきました。胎内高原ワイナリーは、市営ではありますが日本でも有数の広大な自社畑を有するドメーヌ

(自社畑産のブドウのみでワイナリーを行うウイナリー)。

新潟ワインコーストには、ワイナリーゾートになりえる施設がそろい、一部の造り手たちはアルバリーニョの産地化へと動いています。

このようなストーリーと多様性を消費者にもっとアピールし、応援してもらうことが大切です。

造り手が自分の言葉で語る必要性

2015年には21軒、16年には10軒以上、全国で新規ワイナリーが立ち上がっています。これだけ日本各地にワイナリーがあると「なぜそこでワインを造るのか」「土地やワインの特徴は何か」という問いに対して、造り手が自分なりの答えを持ち、自分の言葉で語れることが大切です。一方、近年、東京など都市部では、日本ワインのイベントが多数開催され、飲み手と造り手がリアルにつながる機会が増えました。これは海外産にはない日本ワインの魅力の一つです。

ワインはその土地の特徴が否応なく映し出される飲み物です。来年の秋から、日本のブドウで造ったワインは「日本ワイン」と表示することが義務化されます。裏ラベルに一括表示欄ができて、一定のルールで表示されるので

消費者に分かりやすくなる。また日本ワインしか地名を名乗れなくなり、土地柄はいつそう重要になるでしょう。

県内イベントで地元消費を拡大する

新潟ワインは県内でイベントを定期的に開催したほうがいいですね。都市部の消費者は移り気なので、地元の人から新潟ワインは自分たちの大切な産物なのだという意識を持ってもらい、地元で飲んでもらうことは大事です。

ワイン以外の生産者や食との連携も欠かせません。北海道で毎年開催している北海道産ワインとチーズのイベントには、首都圏からも多くの人が集まります。山形県上山市は昨年、国から「かみのやまワイン特区」として認定され、ワインと食のイベントを開催。地元の飲食店も多数出店し、やはり東京からたくさんの方が来て、温泉に宿泊しました。これらの例が今後のイベントのヒントになるのでは。

地元の人たちは、ワイン産業が自分たちのビジネスに関係していないとかなかなか支援する気になりません。ワイナリーが、自社のワインのみをアピールするのではなく、他の生産者や産業の人たちと手を携えて、行政をも巻き込んでいくのが理想です。