

名勝、水族館、グルメからちょっと違った楽しみ方まで。信州人の海ココにあり。

KURA

【信州を愛する大人の情報誌】

8

2017 August
No.188
定価 800yen

信州人の海へ。

【第2特集】

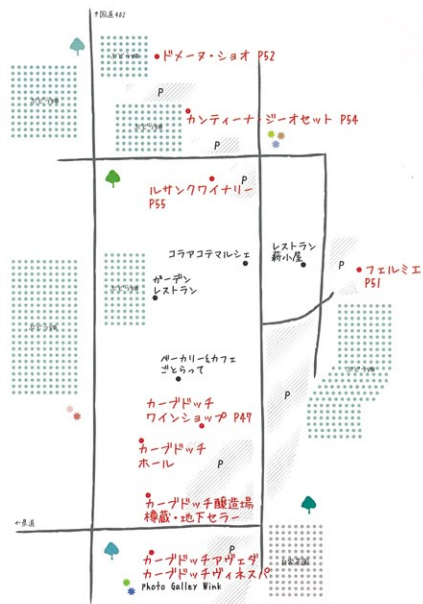
八ヶ岳アートに出会う



Niigata Wine Coast

日本ワインに革命をもたらす銘醸地 新潟ワインコースト

日本海から内陸に入ることわずか1kmほど、垣根栽培のぶどう畑が広がる、角田浜に海風が吹きわたたり、汗ばんだ肌をさらって行く。
新潟市西蒲区の一隅にあるこの地域は「新潟ワインコースト」と呼ばれ、日本ワインに革命をもたらす銘醸地として俄然注目されている存在なのだ。



1.チャペルやパーティ会場にもなるカーブドッチホール
2.ひんやりとした地下のセラーでは、樽詰めされたワインが熟成され、世に出るのを待っていた
3.オード・ヴィー・スイート 2200円、熟成シャルドネ 3200円、2015 サブル 5000円。サブるとは酸の意味で、3種類のぶどう(カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、ブチベルド)をアッサンブラージュ



Niigata Wine Coast
新潟
ワインコースト

今年10月1日には、カーブドッチ ワインフェスタ 2017 が開かれる



企画営業兼ワインショップ店長の本田祐輔さん。味の好みや飲むシチュエーションなどに合わせた最高のワインをセレクトしてくれる

目指すのは、砂と海が響き合う、
ここでしかできないワイン

新潟新潟市
CAVE D'OCCI
カーブドッチ

海風と陸風が、
ぶどうの大敵を吹き払う

その先駆者である「カーブドッチ」が、ワイナリーを創設したのは1992年のこと。角田山の麓に広がる砂地の畑にぶどうを植え、作付け面積も年々拡大して、今では8haの自社畑で約20種類のぶどうを栽培している。昼には海風が、夜には陸風が吹き、ぶどうの大敵である湿気を払ってくれる。砂地で水はけが良い一方、必要な栄養素が得られないといったマイナスイ面を覆すべく、堆肥を入れ、減農薬や草生栽培も導入した。

「毎日、同じ空の下で同じ空気を吸い、どんな気候で育ってきたか、それを知っているからこそ、この子たちの個性を生かしたワイン造りができる」と思いま

す」と、醸造家の掛川史人さんが、一本一本のぶどうを慈しむように目を細める。
家族で楽しめるワイナリーリゾート
ワイナリーを核に、敷地内にはガーデンレストランやカフェ、ベーカーリー、宿泊施設のワイネスパやウェディングができるホ

新潟県新潟市西蒲区角田浜 1661
☎0256-77-2288
営業10～18時
閑し