

秋のひとり旅  おいしい日本ワイン

旅

一人だから
できる旅へ

の

ニッポン文化応援マガジン

手

2018
11

JRグループ協力
オールカラー
定価 596円

帖

1泊2食付き
1万5000円で
泊まれる
ひとり泊
歓迎の
温泉宿

秋のひとり旅

今だけの楽しみがいっぱい

- 紅葉の美術館と壮大なススキ草原 アートと自然美が競演する箱根へ
- 実りの秋は一路信州へ 善光寺の新そばと小布施の栗に舌鼓
- 独自の文化を生んだ神仏習合の聖地 六郷満山に眠る秘仏を訪ねる
- 素晴らしい風景はここにあり 京田辺で紅葉と仏像をめぐる



風土を感じるフドウの産地へ
おいしい日本ワイン
多くの人に愛される一大ワイン産地
勝沼
人口減に悩む村がワインで再生
田沢ワイン村
小さなエリアに個性豊かな軒が密集
新潟ワインコースト

小さなエリアに個性豊かな5軒が密集

新潟ワインコースト

新潟県新潟市

Niigata Wine Coast

佐渡を望む新潟の海岸と、砂山に囲まれた丘陵地帯に5軒のワイナリーが集う。四半世紀の時をかけて、日本ワインの産地と観光スポットとなった浜辺のワインの里を訪ねる。

取材・文：本間朋子 撮影：山崎ゆり

アルバリーニョで世界の新潟ワインを Fermier

元証券マンの本多孝さんが出身地の新潟に戻り、平成18年にオープンした家族経営のワイナリー。海と砂の環境が育む、新潟の個性あふれるワインを造りたいと、アルバリーニョを中心に栽培から醸造までを手がける。

☎0256-70-2646/10:00~17:00 (レストランは11:00~16:00LO)、火曜休(祝日の場合は営業。臨時休あり)/デギュスタシオンランチツアー(見学・ランチ&4種のワインの試飲)は金~月曜開催、5400円(要予約)。詳細はホームページを/新潟県新潟市西蒲区越前浜4501/JR越後線越後曾根駅から車15分(上越新幹線新潟駅からカーブドッチ無料シャトルバスあり(前日までに要予約))

おすすめ日本ワイン

①カベルネ・フラン
2016/750ml
1万8000円/
カベルネ・フラン
自社の畑のブドウを使うエレガントで余韻の長い樽熟成の赤ワイン

②エルマール・
アルバリーニョ2017/
750ml 1万8000円/
アルバリーニョ
ステンレスタンクで低温発酵した蔵を代表するワイン



① ワインショップを併設するレストラン。ワインの試飲カウンターも
② フェルミエを代表する垣根仕立て栽培のアルバリーニョ
③ レストランでは、コース料理のほか石窯焼きピザなども食べられる



右/ショップスペースでは自家醸造のワインのほか、厳選グッズも販売
左/本多孝さんと妻の有紀さんの二人三脚でワイナリーを運営している

おすすめ日本ワイン

①山笑2017/
750ml 4860円/シラー
平成25年に植えたシラーを使用。樽熟成させた辛口赤ワイン

②水の綾2017/750ml
4860円/カベルネ・ソーヴィニヨン
最初の畑のブドウを使用。酸化防止剤不使用で樽熟成させた辛口の赤

③Thank you so much for encouraging me 2017
カエル/750ml 3240円/メルロ
新潟市南区で穫れたメルロを使用。樽熟成させた辛口の赤ワイン



飲み飽きないワインを情熱的に Domaine Chaud

平成23年にオープンしたワイナリーで、「ショオ」の名は、オーナーの小林夫妻の「小」と、フランス語で「熱い」「情熱的な」を意味する「Chaud」が由来。自然の流れに逆らわない飲みやすく、飲み飽きないワイン造りをする。試飲(一杯100円)もできる。

☎0256-70-2266/11:00~17:00 (土・日曜・祝日は10:00~)、火曜休(祝日の場合は営業。臨時休あり)/新潟県新潟市西蒲区角田浜1700-1/JR越後線越後曾根駅から車15分(上越新幹線新潟駅からカーブドッチ無料シャトルバスあり(前日までに要予約))



除草剤や農薬を使わないため、多くの種類の草花が共生する畑



生命共存科学の博士号をもつ小林英雄さん、妻のみささん

新潟県から日本海に沿って南西に約30km。佐渡の見える海岸から1.5kmほど内陸に入った丘陵地帯に新潟ワインコーストはある。カリフォルニアのワイン産地ナバ・ヴァレーをモデルにして、平成4年の創業時から世界標準のワイン造りと地域観光の活性化に取り組みカーブドッチワイナリーを中心に、5軒のワイナリーが集まっている。

「角田山麓に広がるこの一帯は新潟砂丘の一部で、土壌が砂なんです。栄養素が少なく水はけが良かったため、ブドウの品種そのものの味や香りがワインに出やすいのが特徴です」と話すのは、カーブドッチの醸造家の掛川史人さん。角田山を望む畑の地面を軽く掘り、土壌の砂を見せてくれた。

カーブドッチは、国産ブドウ100%でワインを造るという目標を掲げ、土地に適したブドウを求め試行錯誤してきた。その結果、辿りついたのがイペリア半島北西部が主産地のアルバリーニョだ。掛川さんは「日本ではあまり栽培されていない品種ですが、とても新潟の気候風土に合っています」と言い、「砂地に適したブドウ探しとワイン造りに一緒に取り組む人を増やしたい」とワイナリー経営も主宰する。その思いに賛同しカーブドッチでの修業を経て、平成18年にフェルミエを

新潟ワインコーストのブドウ畑は、標高481mの角田山の麓に広がる。写真はドメーヌ・ショオのブドウ畑



ツアーでは畑のほか、醸造室や樽熟成庫、セラーなどを見学できる

砂地の適性品種を求めて四半世紀 CAVE D'OCCI WINERY

平成4年創業。これまでに40以上のワイン用ブドウを栽培し、土地に合った品種を探し続けている。新潟市内のほか、東京ミッドタウン日比谷内にもワインバー&レストランを展開し、新潟ワインのブランド化に努めている。

☎0256-77-2288/10:00~17:00、無休(ガーデンレストランは11:30~14:30LO・18:00~19:30LO)、ほか施設により異なる/ワイナリツアー(ワインの試飲付き)11:00~16:20(前日までに要予約)ほか/新潟県新潟市西蒲区角田浜1661/JR越後線越後曾根駅から車15分(上越新幹線新潟駅から無料シャトルバスあり(前日までに要予約))
カーブドッチ ヴィネスバ ☎0256-77-2226/1泊素泊まり9720円~/日帰り入浴10:00~22:00(土・日曜・祝日は7:00~)、無休、1000円(平日の17:00~は600円)/7室/アルカリ性単純温泉



上/畑を見ながら本格フレンチとワインが楽しめるガーデンレストラン下/アミューズ、前菜、メイン、デザート、コーヒー、天然酵母パンのランチメニュー2376円~/グラスワインは605円~

醸造家の掛川史人さんは、学生時代をフランスのブルゴーニュで過ごした



- ① アルバリーニ 2017/750ml 4536円/アルバリーニ
自社畑のフラッグシップ品種を100%使った辛口の白ワイン
- ② サブル 2016/750ml 5400円/カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、ブチヴェルド
ボルドーブレンドの赤ワイン。サブルは仏語で「砂」を意味する
- ③ スパークリングワイン ブランド・ブランNV/750ml 4104円/シャルドネ
平成14年のリザーブワインと単一年のワインをブレンドした辛口泡

- ① 泉質の異なる2つの露天風呂がある、ワイナリー併設のヴィネスバの日帰り温泉
② 未就学児は入場できないため、大人の空間として人気のヴィネスバ
③ 新潟ワインコーストを象徴する砂地の土壌。水はけがよいのが特徴



【新潟Memo】
●観光の問い合わせ
新潟観光コンベンション協会 ☎025-223-8181

さんは「新潟の食や日常的な食事と合うワインを造りたい」と意欲的だ。平成27年にオープンしたルサンクワイナリーは、中米の海辺リゾートをイメージしたおしゃれなワイナリー。阿部隆史さんは「ブドウや土地の特性を生かした香り高い、やさしい味わいのワインを目指します」と言う。現在は農家から買ったブドウで醸造するが、今年は試しに自社畑のブドウも仕込んだ。畑仕事から一貫して阿部さんが手がけたワインが飲めるのが楽しみだ。ワイナリーをめぐったあとは、温泉で体を温めたりカフェで休んだり。宿泊してさらにワインと料理を楽しむこともできる。日本ワインの産地の魅力を余すところなく体験できるのが、新潟ワインコーストなのである。

おすすめ日本ワイン



① カベルネ・ソーヴィニヨン 2015/750ml 3456円/カベルネ・ソーヴィニヨン
フレンチオーク樽で約1年間熟成。飲みやすい淡味の赤ワイン

② ケルナー 2015/750ml 3240円/ケルナー
北海道産のブドウを使い、クリアな味が特徴のやや辛口の白

消費者目線で品質の高いワインを Le Cinq Winery

平成27年10月にオープンしたワインコースト5番目のワイナリー。「CINQ」とはフランス語で「5」を意味する。IT企業に勤めていたオーナーの阿部隆史さんは、消費者目線で満足度の高いワイン造りを手がける。

☎0256-78-8490/10:00~16:00、水曜休(祝日の場合は営業)/新潟県新潟市西蒲区角田浜1693/JR越後線越後曾根駅から車15分(上越新幹線新潟駅からカーブドッチ無料シャトルバスあり(前日までに要予約))



白と青がテーマカラー。ウィングラス型の照明はオランダ製だ

試飲(一杯100円)ではワインだけでなく、料理との相性なども提案

食事と合わせておいしいワインを Cantina Zio Setto

平成25年に創業したワイナリー。元広告代理店勤務の瀬戸瀬さんは、「旅先でひかれたイタリアの風景に似ている」と新潟に移住を決めた。ワイナリー名は、イタリア語で「セトおじさんのワイナリー」を意味する。

☎0256-78-8065/11:00~16:00、火曜休(祝日の場合は営業)/新潟県新潟市西蒲区角田浜1697-1/JR越後線越後曾根駅から車15分(上越新幹線新潟駅からカーブドッチ無料シャトルバスあり(前日までに要予約))



スコットランドのオーベルジュをイメージして設計したワイナリー



右/カラフルな色合いでかわいらしいテイスティングルーム。貸し自転車もある左/畑を案内しながらブドウの説明をするオーナーの瀬戸瀬さん

おすすめ日本ワイン



- ① ヴィーノ・ピアンコ 2014/750ml 2700円/セイベル9110、シャルドネ
山形県と新潟市の契約農家のブドウをドライに仕上げた白ワイン
- ② ヴィーノ・チェラスオーロ 2016/750ml 2700円/スチューベン
青森県鶴田町産のスチューベンを使った辛口のロゼワイン
- ③ ヴィーノ・ロッソ・ガッロヴェルデ 2017/750ml 3780円/ツヴァイゲルト
初めて樽熟成に挑戦し、バランスのとれた味わいに仕上げた赤ワイン

立ち上げたのが本多孝さんだ。本多さんは、3カ所の畑で栽培したアルバリーニョから6種の白ワインを造る。「一部の畑では本場スペインの産地で主流の栽培方法、棚栽培をしています」と妻の有紀さんは説明する。

畑と栽培方法の違いは2種類のアルバリーニョを飲み比べてみた。海を望む畑のワインはくっきりとした酸味が特徴でさわやか。内陸寄りの棚栽培の畑のものは、酸味が丸く膨らみのある味わい。複数のワインを飲み比べても、ワイナリーの楽しみは尽きない。

ほか3軒のワイナリーのオーナーも同じ経営塾の卒業生だ。

ドメーヌ・シヨオの小林英雄さんが目指すのは、「一人一本飲めるワイン」「スニップを作るようにワインを造っています」と話す小林さんは、旨味や甘みがあるワインにするために、農薬や除草剤を使わず、多くの植物や虫が共生する畑でブドウを作る。醸造もブドウの長所を伸ばすために、できるだけ自然な造りを心がけている。

カンティエーナ・ジョセットは、イタリアワイン好きで東京から移住した瀬戸瀬さんが、ネッピオオーロなどのイタリア系品種を育てる。収穫を地元の小学生が行ったり、ボトルの裏ラベルに新潟の料理との相性を記したりと、地域とのつながりを大切にしている。瀬戸