

ワイン王国

The Wine Kingdom

2023 May No.134

Y by YOSHIKI

Special Interview

希代のアーティスト YOSHIKI の実像



特集

日本ワイン旅

ハレの日に訪れたいレストラン [明寂]

現地取材 奥深き名産地 トスカーナ

新 潟

ワイナリーが集まるリゾート

新潟駅から南西に車で約40分、角田山麓近くに六つの個性派ワイナリーが集まる。ここでは、ブドウ畑を望むリュクスなオーベルジュやスパ、レストラン、コーヒーやアイスクリームショップが集まり、賑わいを見せている。ゆったりと滞在しながらワインを楽しむのが大きな魅力だ。

「気候条件がスペインのリアス・バイシャスに似ている」という生産者もいて、アルバリーニョは今や新潟を代表する品種の一つとなっている。また、マスカット・ペーリーAやピノ・ノワールなど多くの品種が栽培されているが、興味深いのは、砂地&海沿い、さらさらのテロワールが感じられること。白品種には少し塩味があり、赤品種は淡い色、淡い味ながらも、わじわと果実の旨味が伝わってくる。都内からのアクセスも比較的良好で、さまざまな施設が充実したこのエリアは家族連れにもびったり。のどかな空気に浸りつつ、のんびり回ってみよう。

Niigata

カーブドッチ ワイナリー

新潟県新潟市西蒲区角田浜 1661 ☎0256-77-2288 (ワインショップ) <https://www.docci.com>
◎ 10:00~17:00 ㊟なし ワイナリー見学:要予約



上/さらさらとして水はけの良い砂質土壌。飲み口は軽やかだが緻密なワインになる
下/バックヴィンテージも眠るセラー。ワイナリーツアーで見学可。3月には敷地内に新しいセラーが増設された



カーブドッチ ワイナリー

「誰でも楽しめる観光ワイナリーでありたい」と掛川史人氏。「ワイナリー経営塾」を主催し、この地の活性化に努める

左から「ファンピー・ロゼ泡 2022年」(2970円)はスチューベンをベースに造ったポップな味わい。「サブル(赤) 2021年」(6160円)はカベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド、メルロをブレンド。「サブル」とは「砂」の意。「どうぶつシリーズ」の「むささび 2021年」(4180円)はカベルネ・ソーヴィニヨンのスパークリング



新潟の“ワイン産地”を形成したリーダー

オーベルジュとレストランの前に広がるアルパリーニョの畑で、醸造家の掛川史人氏が土をすくって見せてくれた。

「ここはさらさらとした水はけの良い砂質土壌。香りが華やかで、さらりとした味わいのワインになります」

アルパリーニョの植樹は2005年のこと。スペインのリアス・バイシャス

で出合い「自分たちの場所に合うはず」と確信したが、予想以上に

良い結果を生んでいるという。今では「カーブドッチワイナリー」の得意品種」と認識されるまでに。掛

川氏が手掛けるアルパリーニョは、海の香りと少し塩味があるさわやかな味わいが特徴だ。

カーブドッチワイナリーは1992年に創業、観光も充実したワイ

ナリーとして家族連れにも人気だ。

掛川氏はこの地のリーダーとして、情熱ある醸造家を誘い「新潟ワインコースト」を創り上げた立役者でもある。

「土地のアイデンティティーが感じられるワインを造りたい。多くの人に来ていただき、ゆつくりと過ごしていただけたらうれしいです」と笑顔を見せる。

やさしく体に染み入るような「どうぶつシリーズ」、食用ブドウで造る「ファンピーシリーズ」などさまざまな

スタイルを手掛けるが、これには「訪れる人が、好みのワインと出合えるように」という掛川氏の思いが隠さ

れている。これからの心地いい季節、青々としたブドウ畑を眺めながらワインを飲んだり、ワイナリーツアーに

参加したり……。ゆつたりとしたワインホリデーを過ごしたい。



ディナーコース (1万6500円) から「石だこの赤ワイン煮と金柑のコンポート」「鮮魚のヴァブール サフラントマトのナージュ仕立て」「カベルネ ソーヴィニヨンの枝葉で燻した十日町鹿肉のロースト」

新潟の旬をワインとともに

レストラン カーブドッチ

新鮮な海産物の宝庫、新潟ならではの山海の旬の食材と「カーブドッチ ワイナリー」のワインとのマリアージュが楽しめるのが「レストランカーブドッチ」だ。シェフの川上誠氏が生み出すのは、スパイスやハーブを利かせた香り豊かな料理の数々。「ワインに合わせることを考慮し、塩もじっくり利かせています」と川上シェフ。ワインを使った煮込み料理も得意で「ワイナリーなので、贅沢にワインが使えるのもありがたいです」と笑う。新潟ならではのマリナーージュも楽しめ、ソムリエの田辺新太郎氏が、その日の料理、一皿一皿に合わせたワインを選んでくれる。



ナチュラルで落ち着いた雰囲気店内。レストランは宿泊しなくても利用できる

「アルパリーニョが近年人気なので、その良さをここでぜひ味わっていただきたいです。海のワインがらしく、新潟の魚によく合います」と田辺氏。ここでは、美食三昧に浸りたい。

レストラン カーブドッチ

新潟県新潟市西蒲区角田浜 1661
☎0256-77-2811 <https://www.docci.com/restaurant-n-cafe/>
☼ランチ11:30～15:00
ディナーは17:30～/19:30～(2部制)



ワイナリーステイトラヴィーニユ

ブドウ畑の中で目覚める贅沢

部屋のテラスから広々としたブドウ畑を見渡す。旅の疲れが癒やされる一瞬だ。「カーブドッチワイナリー」併設のオーベルジュ「ワイナリーステイトラヴィーニユ」では「朝、ブドウ畑の中で目覚める」という贅沢な滞在が叶う。ナチュラルテイストの部屋は全10室、それぞれにインテリアが異なる。「むささび」や「おうむ」といったワイナリーが手掛ける「どうぶつシリーズ」のワイン名が付いているのもユニークだ。時計や

テレビはあえて置かれておらず、流れゆくままに時を過ごせる。1階のラウンジではカーブドッチワイナリーのグラスワインを飲むことができ、ラウンジのセラールからボトルを選んで部屋で飲むことも可能。ディナーは「レストランカーブドッチ」でワインとのマリナーージュを体験。夕暮れまでの時間があれば、敷地内にある温泉施設「ヴィネスパ」に足を運んで温泉に浸るのもいい。ワイン、美食、温泉と、自由なスタイルで楽しみたい。



アメニティは「AVEDA」。もう一つの宿泊施設「ヴィネスパ」にはAVEDAによるスパもある

ワイナリーステイトラヴィーニユ

新潟県新潟市西蒲区角田浜 1661
☎0256-77-5460
<https://www.docci.com/stay-travigne/>
☎3万8500円～
(1泊1名/朝食、夕食付き)
※宿泊は小学生以上