

第51回 ワインフェスティバル in 南陽

日時 5月18日(土) 15時30分～19時
(交通規制 13時30分～21時)

- 会場 赤湯公民館(えくぼプラザ)前県道(雨天時:赤湯公民館内)
- 料金 ワインとフードの販売はチケット交換制となるため、チケットの購入が必要です。
 - ▷入場券(チケット10枚・ワイングラス1個付き) 前売券3,000円、当日券3,500円
 - ▷追加券(チケット4枚)1,000円
 - ※追加券は入場券購入者のみ購入可。
- チケット販売先 ▷各コンビニ(JTB レジャーチケット)▷市内各ワイナリー、ゆーなびからこ館ほか



今年もDJのZU-KAさんとT2さんが会場を盛り上げます!

フード出店者などイベントの詳細はこちらから▶



ワインフェスティバルであいましょう!

◆商工観光課観光ブランド係 (☎40-8295)

市内6社のワイナリーが一堂に会する「ワインフェスティバル in 南陽」が、今年も赤湯温泉街通りを会場に開催されます! 今回の特集では、6ワイナリーの皆さんに、特におすすめのワインをセレクトしてもらい、紹介していただきました。ワインフェスティバルは、作り手の皆さんと直接お話ができる貴重な機会。ぜひ南陽産ワインを味わいながら、ワイナリーの皆さんとワイン談義をしてみたいと思いませんか?

佐藤ぶどう酒 佐藤和洋さん



創業1940年。「山形の食文化をテーマへ、一本に込めた小さな幸せ」をコンセプトに古典的な製法を守りながら、県産原料100%でワイン製造を行っています。地域活性化・地域貢献を目的に、少しでも地域に還元できるような会社経営を心がけています。

『圧倒的な非日常を提供いたします!』職場や家庭では味わうことができない開放感のある第三の空間。野外のワインイベント。午後3時から飲むワインは通常の10倍は美味しいです(佐藤)

ぶどう酒調べ)。なにかとストレスの多い現代社会。当日は飲んで・食べて南陽市にストレスを置いて、リフレッシュして帰って下さい。

おすすめ!

1998 金溪クラシカル

59歳で他界した父が赤湯の傾斜で2週間に1回、ヒアルロン酸注射を打ちながらぶどう栽培から醸造まで手掛けたワイン。グラスの中で時間とともに変わりゆく、時を超えた白ワイン、究極の一本。そこに余分な言葉はいりません。



GRAPE REPUBLICは、土地ごとの気候、地勢、土壌のみならず、そこに暮らす人や、人々が育んできた文化を含めた「テロワール」という概念を第一に考えたワイナリーです。2017年の醸造所設立以来、南陽市のテロワールをそのまま表現するために、一貫して“Made of 100% Grapes”というコンセプトでワインを造り続けています。ぶどう以外のものを使わず、ワインを造るという意味で、醸造の過程で、酸化防止剤は使用せず、補糖や補酸も行わず、酵母は天然のものだけにこだわ

ています。この地域の名産である生食用のぶどうを多く使ったフレッシュでフルーティ、ジューシーな味わいのワインを是非ご賞味ください。

おすすめ!

キューベ新田 2022

新田地区の有機栽培ぶどうのみを使ったオレンジワイン。生食用品種であるデラウェアとナイアガラ、ネオマスカットを使い、スペイン直輸入の「アンフォラ」という素焼きの瓶で9か月間熟成させ、フルーティかつドライに仕上げました。



GRAPE リパブリック

矢野陽之さん



デラフレスカ 2023

県産デラウェアと南陽産スチューベンで、フレッシュでフルーティに仕上げた微発泡ワイン。デラウェアのトロピカルフルーツのような香りとバランスのよい酸が心地よい初夏にオススメのワインです。



紫金園 須藤ぶどう酒 須藤龍司さん



十分一山の麓でワイナリーと観光ぶどう園を営んでいます。小規模経営ながら、ワインの原料になるぶどうにこだわり、美味しいぶどうを作ることを心がけております。『良いワインは良いぶどうから』という先代からの教えを受け継ぎながらワイン造りをしています。生産本数も少なく皆様のお目にかかる機会も少ないと思いますので、この機会に是非お試しください。

おすすめ!

2018 MERLOT

十分一山ので収穫したメルロー100%の辛口赤ワインです。毎年ぶどうの出来が違いため毎年違う味わいのワインになっています。



PICK UP! スペシャル テイスティングセミナー

ワインフェス直前に、6つのワイナリーの作り手が秘蔵ワインを手配、こだわりや想いを披露します。先着30人。お早めにお申込みください!

- 時間 13時～14時30分
 - 場所 赤湯公民館
 - 費用 3,300円
- お申込みはこちらから▶



イエローマジックワイナリー Yellow Magic Winery 岩谷澄人さん



2019年に赤湯にスタートした、市内で6番目のワイナリーです。

ぶどうの栽培から醸造、ラベルのデザイン、ラベル貼りまですべての作業を、夫婦二人三脚で行っております。

ワインの原料は、自社畑、市内外の契約栽培等の山形産100%を使用し、身体にしみる、旨味をじわじわ感じるようなワイン作りをめざしています。

おすすめ!

当日のお楽しみ♪



弊社は創業(1939年)以来、その良質な地元産ぶどうにこだわった地ワインを造り、各ぶどうの個性を活かした丁寧なワイン造りを心掛け、国内のワインコンクールでも高い評価を得ております。ワインはその土地の文化を表すお酒です。口に含むと赤湯や山形の風景が思い浮かぶような味わいを目指し、日々醸造と栽培に取り組んでいます。限られた地元産ぶどうを原料に、大量生産を行っておりませんので、「ワインフェスティバル in 南陽」で大浦葡萄酒をご賞味いただければ幸いです。

おすすめ!

タルベリー 2021

マスカット・ベリーA単一醸造。2021年は盛夏に恵まれ、糖度と酸味のバランスの良いベリーAで仕込むことが出来ました。□当たりは樽由来のスモーキーさとバニラ的な風味が感じられ、中盤から品種の特徴らしい赤い果実感が混じり余韻も長く、樽とベリーAの良さがマッチしたワインに仕上がっております。樽4本分(約1,200本分)の少量生産です。



大浦葡萄酒 大浦宏夫さん

ホームページ▶

THE ORANGE デラウェア 2023

自社管理畑産の有核デラウェア単一醸造。赤ワインと同じ醸し発酵にてデラウェアの風味を抽出させるように入念に搾りを行い、オレンジカラーのワインが生まれました。フレッシュながらボリューム感に富んだ味わいです。

