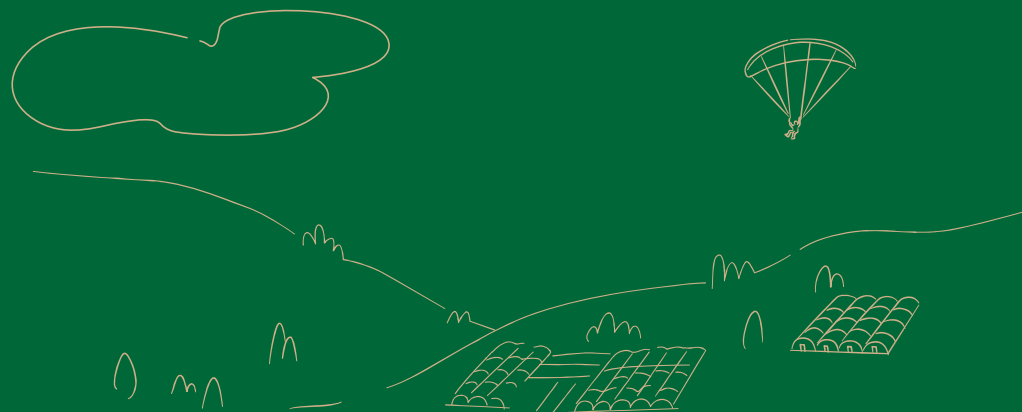


YAMAGATA Weekend Wine Trip in Nanyo



山形県 南陽市ワインの里づくり委員会

山形県 南陽市へのアクセス

宮城県から車で2時間10分

福島県から車で1時間20分

新潟県から車で2時間50分

東京駅からJR赤湯駅まで
山形新幹線2時間30分



□掲載されたワイナリーのワインは、以下の販売先でもお買い求めいただけます。

結城酒店 営業時間:9時～21時 住所:南陽市桐塚1605-4 電話:0238-43-6333

結城酒店 赤湯温泉店 営業時間:9時～18時 住所:南陽市赤湯773 電話:0238-43-5151

駅の駅なんよう 営業時間:9時～17時(年中無休) 住所:南陽市郡山番外地 電話:0238-40-2002

お問合せ先 山形県 南陽市ワインの里づくり委員会 事務局 南陽市商工観光課 電話:0238-40-8295

個性派揃いのワインを味わい、 温泉で癒される週末旅。

ぶどう栽培とワイン造りが盛んな“果樹王国”山形県。

赤湯温泉がある南陽市は、県内で最も歴史あるワインのまちです。

寒暖差のある気候、日照時間の長さ、水はけの良い土壌など

ぶどう栽培に適した条件が揃っているため、糖度の高い良質なぶどうが育ちます。

南陽市には、そのおいしいぶどうに魅せられたワイナリーが6軒も集結。

今大注目のナチュラルワインや東北最古のワイナリーが造るノンフィルターワイン、

ご褒美スイーツのようなデザートワイン、贅沢なディナーにもよく合う正統派ワインなど

県外にはあまり知られていない、個性豊かなワインが楽しめます。

次の週末は自分好みの1本を探しに、ワインの旅へ出かけてみませんか？

Weekend Wine Trip in Nanyo



Weekend Wine Trip in Nanyo

自然の力だけで育む、東北最古の奥深い味。

有限会社 酒井ワイナリー 酒井 一平さん



「酒井ワイナリー」の創業は明治25年。東北最古のワイナリーで、鳥上坂の山の斜面にぶどう畑を開墾したことから始まります。マスカットベリー A、カベルネ・ソーヴィニヨンなど、ワイン醸造用のぶどうを栽培している畑は、除草剤、化学合成肥料、殺菌剤、殺虫剤は使わず、羊たちがのんびり下草を食べる自然農法。「農業に頼らず自然に近い形で栽培しようと考えて、草刈りは羊に任せているんです。羊の糞が畑の堆肥になる、循環型の農業です」と語ってくれたのは、酒井ワイナリー五代目の酒井一平さん。もちろんワイン造りも濾過機を使わない昔ながらのノンフィルター製法。手間と時間をかけて、自然の力でじっくり醸造しています。「おりをすべて取り除くと、ワインの個性となる複雑な味や香りまで奪われてしまう」というのが、濾過機を使わない理由。自然におりが沈むのを待ち上澄みをすくい取って造るワインは、なめらかでやさしい味わいです。自然の恵み

を大切にしている酒井ワイナリーでは、残ったおりもムダにはしません。様々なワインのおりを集めてゆっくり沈殿させ、再び上澄みを瓶詰めにした「まぜこぜワイン」は、「うちの個性が色濃く感じられる大切なワイン」だと言います。いろんな品種やヴィンテージが混ざったおりから生まれるワインは、懐かしさを感じるまろやかでコクのあるおいしさ。併設の青空カフェ「やまどり」では各種グラスワインが500円で飲めるので、いろんな味を飲み比べるのもおすすめ。カフェで人気の自家製蟻ぶどうジュースでつくった「蟻ぶどうソフト」もぜひ!

NANYO WINERY FILE 01

名称 有限会社 酒井ワイナリー
所在地 山形県南陽市赤湯980
営業時間 10:00 ~ 16:00
(12:00 ~ 13:00 除く)
定休日 水曜日
電話 0238-43-2043
FAX 0238-40-3184





NANYO
WINERY
FILE

02

Weekend Wine Trip in Nanyo

熟練のぶどう栽培から生まれるやさしい旨み。

須藤ぶどう酒工場 須藤 孝一さん



「うちのひいおじいさんは、ぶどうの接ぎ木をする苗木屋だったんですよ」と話始める須藤孝一さん。「須藤ぶどう酒工場」は、隣接した土地に赤湯最古の観光ぶどう園「紫金園」も経営しているワイナリー。こまめに畑の様子を見られるようにと、ぶどう園のそばに住居を移し、丹精込めて育てたぶどうでワインを造っています。「ここはぶどう栽培に適した土地でね、すべての条件が揃っている。水はけがいい、日当たりもいい、日中の寒暖差が大きい。だから誰がつくってもおいしいぶどうができる」と謙虚に笑う須藤さんですが、畑には世界的にも稀な樹齢80年を超える古木も！ その存在に、代々受け継がれてきたぶどう栽培技術の高さを感じます。ぶどうの木は30年を超えると実の数が減るため、若い木に植え替えるのが一般的。けれど古木は実が少ない分糖度が上がり、ワインを造ると独特な複雑味を醸し「驚くほどいいワインができる」と須藤さん。樹齢80年を超えるマス

カットベリーAの完熟ぶどうだけで造った「時のしずく」は、凝縮された果実味に圧倒される逸品。無添加・無濾過で丁寧に造られた古木のワインは、なかなか出会うことができない希少な味わいです。「紫金園」では、おいしい採れ立てぶどうを味わえるぶどう狩りができるだけでなく、収穫したぶどうでワインの仕込み体験ができるのも魅力。自分の手でぶどうを絞って、ラベルも手描きで制作します。仕込んだワインはワイナリーで熟成させた後、クリスマス頃お手元に。世界にたったひとつの「マイワイン」を、旅の記念にいかが？

NANYO WINERY FILE 02

名称	須藤ぶどう酒工場
所在地	南陽市赤湯2836
営業時間	8:30 ~ 17:30頃
定休日	不定休
電話	0238-43-2578
FAX	0238-43-7785





Weekend Wine Trip in Nanyo

山形ぶどうの旨みを活かした、多彩なワイン造り。

有限会社 大浦葡萄酒 大浦 宏夫さん



赤湯のおいしいぶどうの果実味を活かした、昔ながらのワイン造りを行う「大浦葡萄酒」の創業は1939年。小さなワイナリーながらバラエティに富んだラインナップに驚かされます。赤湯産デラウェアを使ったフルーティーなワインから、樽熟成による深みのある赤ワイン、極甘口の上品なデザートワイン、スッキリ飲みやすいスパークリングワイン、そして“フルーツ王国山形”の果実を使ったサクランボのワイン、リンゴのシードルなど、その数なんと30種以上！「多彩なワインを造れるのは、地元山形には良質で多様な品種のぶどうが豊富にあるから」と語るのは、大浦葡萄酒四代目の大浦宏夫さん。「最近はお客様によって好みのワインは様々。だからそれぞれのニーズに応えられるよう、いろんな味のワイン造りに挑戦しているんです」とのこと。看板ワインの辛口「大浦葡萄酒・赤」をはじめ、コンクールで高評価の樽熟成ワイン「バレルエージング(ブラン&ルージュ)」他、秋冬限定ワインも人気です。女性に好評な

デザートワインは、“日本で飲もう最高のワイン”で、4年連続ベスト日本ワイン受賞の「アイススイートナイアガラ」。甘みが強いナイアガラの果汁を凍結させ、糖度の高い濃厚な果汁を発酵させています。「試行錯誤を繰り返して辿り着いた味で、ぶどうのたった3割しか使わない大吟醸のように贅沢な造り」だと言うワインは、果実の旨みが凝縮されたとろりと品のある甘さ。まさに大人の極上デザートです。スペースを広げてリニューアルオープンした「Wine Shop 312」では試飲もできるので、ゆったりと好みのワインを選ぶのが楽しそう。自社畑産ぶどう100%のワインも近々リリース予定！

NANYO WINERY FILE 03

名称	有限会社 大浦葡萄酒
所在地	山形県南陽市赤湯312
営業時間	平日 9:00 ~ 17:30 日祝 10:00 ~ 17:00
	※お盆、年末年始は 営業時間変更しますので お問い合わせ下さい。
定休日	1月1日、1月4日
電話	0238-43-2056
FAX	0238-43-2755





NANYO
WINERY
FILE

04

Weekend Wine Trip in Nanyo

予約殺到！ 多くの人たちに愛される地産地消ワイン。

有限会社 佐藤ぶどう酒 佐藤 和洋さん



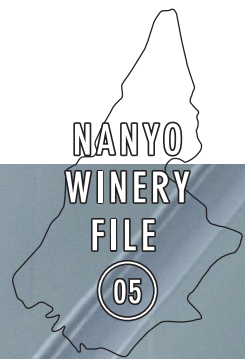
「おいしいワインを造ることで地元のおぶどう農家の方々も潤って、地域みんなで幸せになれることを考えている」と語るのは「佐藤ぶどう酒」の佐藤和洋さん。地元で人気のワイナリーで、生産したワインの90%以上が山形県内で消費されています。自園のおぶどうと山形産ぶどうだけで造る地ワインは、完成前から予約が殺到するほどで「ホームページからも毎日のように注文が入って、造ったワインはその年のうちに完売します。何も宣伝していないのに不思議なくらい」なのだとか。「造り手の顔が見える地元密着ワインとして県内での直売を大切にしている、県外での販売はなるべくお断りしているんです。輸送コストなどを削減して手頃な価格にすることで、たくさんの方に気軽に飲んでいただきたいから」と言います。ワイン造りにおいても、自社の個性にこだわるより、多くの人に受け入れられることを意識してワインの欠点となる要素を排除しているそうです。その言葉通り、定番の

「金溪ワイン」シリーズは、クセがなく飲みやすいおいしさ。家庭の食事ワインにぴったりで、一升瓶サイズが人気なもうなすけます。特に酸化防止剤無添加の赤は、体にすっと染みこむ柔らかな口当たりで、するするといくらでも飲めるやさしい味です。他に、果実味あふれる華やかな香りの辛口スパークリングワインも。これは山形産のデラウェアを主体に低温発酵・低温熟成で仕上げた“ジャパン・ワイン・チャレンジ受賞”のワイン。数々の上質なワインが、驚くほどリーズナブルな価格なのは本当に嬉しい限りです。

NANYO WINERY FILE 04

名称	有限会社 佐藤ぶどう酒
所在地	山形県南陽市赤湯1072-2
営業時間	9:00 ~ 17:00頃 (12:00 ~ 13:00除く)
定休日	不定休
電話	0238-43-2201
FAX	0238-40-2538





Weekend Wine Trip in Nanyo

土地と人の個性をアンフォラで醸す自然なワイン。

GRAPE REPUBLIC INC. 矢野 陽之さん



「グレープリパブリック」は、南陽市新田の丘陵のぶどう畑に囲まれた醸造施設を構えるワイナリー。ナチュラルワイン界で世界的に有名な醸造家・ニュージーランドのアレックス・クレイグヘッド氏をアドバイザーとし、南陽の風土を色濃く感じるワイン造りを追求しています。自園では農薬や肥料を一切使わず、醸造も完全無添加で天然酵母だけを使うという徹底ぶり。特徴はスペイン直輸入の陶器製のかめ“アンフォラ”による伝統的な醸造です。「アンフォラは樽香がつかず、ぶどうの香りそのものを閉じ込めた仕上がりになるんです。ステンレスタンクを使うこともありますが、デラウェアやスチューベンには香りが強い品種なので、ぶどうの香りをストレートに伝えたいという思いからアンフォラを使っています」と、醸造責任者の矢野陽之さん。地中に埋めたアンフォラで、地熱の力も借りてぶどうを発酵させています。「醸造期間中は12時間ごとに味や香りをチェックし、その日の変化をみながら空気を入れてあげたり。

ワインは赤ちゃんのように手を掛けて大切にしないと育たない」と、愛情たっぷりにワインを育てる日々が楽しくてたまらない様子。「ワインが好きで毎日飲んでるから、醸造中の変化が肌感覚でわかる」という矢野さんは「土地と人の個性を感じるワインしか飲まない!」と断言。そんな矢野さんが造るワインは、個性的のひと言では語れない複雑な味わい。デラウェアを中心に新田産ぶどうを全房丸ごとアンフォラで醸造した「Cuv'e'e shinden」は、ワインのイメージを覆す未体験の味と香り。飲み進めるうち、クセの強さが心地良くなるから不思議です。飲み手を翻弄するようなワインに、造り手の熱いワイン愛を感じます。

NANYO WINERY FILE 05

名称	GRAPE REPUBLIC INC.
所在地	山形県南陽市新田 3945-94
営業時間	9:00 ~ 17:00 (店舗は有りませんので 事前に電話連絡が必要)
電話	0238-40-4130
WEB	grape-republic.com





NANYO
WINERY
FILE

06

Weekend Wine Trip in Nanyo

日本固有種ぶどうのナチュラルワインを世界ブランドへ。

Yellow Magic Winery 岩谷 澄人さん



2019年創業の「イエローマジックワイナリー」代表の岩谷澄人さんは、ワイン業界の革命児として名高い人物。ワイナリーの新設にこの地を選んだのは「日本固有種であるデラウェアの聖地赤湯は『日本人の感性に響く日本ワイン』を追求できる場所だと思ったから」だと言います。「デラウェアやマスカットベリーAといった日本の品種で世界が驚くワインを造って、ワインとともに日本のぶどうも世界に発信したい!」と意気込む岩谷さんは、自園のぶどうを中心に、機械を使わない自然に任せた醸造を追求。手の掛かる垣根栽培も行い「小さな株で根が広がらないように工夫し、水分量が少なく旨みが濃縮されたぶどうを育てることに挑戦しているところ」だそうです。「うちのワインはお酒を超えたもの。ぶどうを食べる感覚で飲める」というワインを、味見を含め毎日相当な量飲みながら作業している岩谷さんですが「体に負担がかからないワイン造りをしてるから、1本飲んでも翌日に残らない」

とのこと。ワイナリーには常に好きな音楽が流れていて、ワインのラベルはまるでアルバムジャケットのようなデザインです。ネーミングも洒落ったっぷりで「GROOVE DELA YARO」(デラ野郎)は、自園の青デラはじめ3種のデラウェアを皮ごと醸造したワイン。ピリッとパンチのある口当たりでクラフト感の強い複雑な香り。カテゴリーできない未知の味わいがクセになります。「定番は造らない!その年のぶどうに合わせて常に新しい味を造り続ける!」と言う岩谷さんが次にどんな新作を生み出すのか、目が離せません。

NANYO WINERY FILE 06

名称	株式会社グローバルアグリネット Yellow Magic Winery
所在地	山形県南陽市赤湯871
営業時間	9:00-18:00 (店舗は有りませんので 事前に電話連絡が必要)
定休日	年中無休
電話	0238-27-0203
WEB	www.yellowmagicwinery.com

