

信州のワイナリー 酒造のご紹介

WINERY & SAKE BREWING

長野の ワイン



信州ワインバレーのうち、東信から北信地域にかけて千曲川沿いに広がるエリアを「千曲川ワインバレー」と呼びます。降水量が少ないうえに、日照時間が長く、水はけのよい土地がぶどう栽培に適していて、近年多くの醸造家がこの地で畑やワイナリーをつくるようになりました。日本ワインの中でも「NAGANO WINE」は今、品質の高さで国内外から注目を浴びています。

■ シャトー・メルシヤン 椀子ワイナリー

www.chateaumercian.com/winery/mariko/

上田市丸子地区に2003年に開園した「椀子(まりこ)ヴィンヤード(ワイン用ぶどう畑)」内に2019年にオープンしたワイナリーで、メルロー、シラー、シャルドネなど8品種の畑に囲まれ、栽培からワインづくりまで行っています。椀子ヴィンヤードシリーズは、2010年から発売され、いくつもの賞を受賞し、国際的にも高評価を得ています。ワイナリーツアーも行っているの、観光先としてもおすすめです。

[料理と合わせるおすすめの本]

2019 マリコ シラー

■ テールドシエル

www.terredeciel.jp/

ファーストヴィンテージは2017年、自社醸造所でのワインづくりは2020年からのワイナリーと歴史は浅いですが、地元長野だけでなく、東京など都市部のソムリエたちからも注目が集まります。標高900m付近の高地で育つぶどうは、独特の個性を持ち、味わいも豊かです。ワイナリーは自然に囲まれた里山にあり、ワインを通して地域や自然との調和を目指しています。

[料理と合わせるおすすめの本]

2021 ソーヴィニヨンブラン アンペトン

■ マンズワイン 小諸ワイナリー

mannswines.com/winery/#winery-komoro

1973年設立の千曲川ワインバレーの先駆けと言われるワイナリーでは、マンズワインの技術を結集した「ソラリス」を中心に生産しています。ぶどうの品種ごとに最適な畑を選ぶことも特徴のひとつで、「ソラリス 小諸 シャルドネ ヴィエイユ・ヴィーニュ」は、ここの畑で収穫されるシャルドネのみを使用しています。ぶどう畑や庭園の散策のほか、ワイナリーツアーも開催しています。

[料理と合わせるおすすめの本]

2018 東山カベルネソーヴィニヨン

■ ヴィラデストワイナリー

www.villadest.com/

エッセイスト・画家として著名な玉村豊男氏夫妻が移住し、2004年にオープンしたワイナリー。上質で希少価値の高いワインがつけられ、全国からファンが訪れます。敷地内にはカフェレストランやギャラリーもあり、ぶどう畑を眺めながらワインを飲むという贅沢な時間を過ごせます。また、隣接したファームガーデンからは、千曲川をはじめとした東信州の雄大な景色を堪能できます。

[料理と合わせるおすすめの本]

2020 ヴィニユロンズリザーブ シャルドネ

■ リュードヴァン

rue Devin.jp/

2010年設立のワイナリーは、栽培から醸造までを一貫して手掛けることを夢見た醸造技術者 小山英明氏によりつくられました。荒廃した土地を開墾してつくった畑は手入れが行き届き、過度な農薬や肥料を使わずに育てられたぶどうから、高品質なワインをつくります。ワイナリーに併設されたカフェは、土曜・日曜にオープン。軽食とともに上質なワインをたのしむひときは、信州ならではの、秋には収穫ボランティアの募集も行っています。

[料理と合わせるおすすめの本]

2021 ピノノワール

■ アンワイナリー

www.plusforest.com/annewinery/

小諸市の城下町の中にある古い店舗をリノベーションした小規模なワイナリーは、小諸駅から徒歩5分という電車でも行ける場所にあります。小諸のりんごでつくる「アンシードル」は、辛口と甘口の2種類。ご滞在中の客室でもお楽しみいただけます。シードルのほか、ワインも自社栽培したぶどうで醸造しています。

[料理と合わせるおすすめの本]

2020 アンの泡

佐久の 日本酒



佐久盆地を中心に、北に浅間山、南に八ヶ岳、中央を千曲川が流れる山紫水明な土地「佐久」は、古くから中山道の宿場町として栄えました。山々から流れる清らかな水に育てられた米は、まさに大地の恵みです。山の伏流水と米と生きた麹により、この地でしかできない日本酒が生まれます。

■ 黒澤酒造

kurosawa.biz/

安政8年(1858年)創業。自社で酒米の栽培から精米まで行い、地元の米・水・杜氏によって文字通りの「地酒」をつくります。社長・杜氏の兄弟をはじめ、若い蔵人が多い活気のある酒蔵では、ショップやギャラリーも併設しています。朝食の甘酒はこちらの酒造でつくられたもので、すっきりとしたお米の甘味が、一日の始まりによく合います。

[料理と合わせるおすすめの本]

井筒長大吟醸酒斗瓶囲い

■ 大塚酒造

www.asamadake.com/

江戸末期創業、約180年の歴史を持つ小諸では唯一の酒蔵。8代目蔵元は、杜氏としても活躍している。銘酒「浅間嶽」は、長野県産の米と浅間山の伏流水で仕込まれた酒で、ホテルのフェイスバックには、この成分を含ませています。浅間山の伏流水は硬水ですが、控えめな香りと瑞々しいコク、滋味を感じさせる飽きない味わいが、フランス料理やイタリア料理にも合わせやすいです。

[料理と合わせるおすすめの本]

浅間嶽純米吟醸酒

■ 伴野酒造

sawanohana.com/

明治34年創業。長野県の酒米「ひとごち」「美山錦」と八ヶ岳系千曲川伏流水で日本酒をつくる蔵元です。「一盃が旨い、二盃が心地よい 清らかな酒」がコンセプト。代表的な銘柄「澤乃花(澤の花)」は、繊細でやさしい味わいが料理を引き立てます。「Beau Michelle」は、発酵中のもろみに音楽を聴かせることにより、まろやかな味わいの日本酒になりました。ワインのようなラベルも人気の理由です。

[料理と合わせるおすすめの本]

澤の花超辛口純米吟醸

