

Chikumagawa
Wine Valley East Area



2021

高い晴天率と
生産に適した土壌、
造り手の情熱が
産み出す上質なワイン

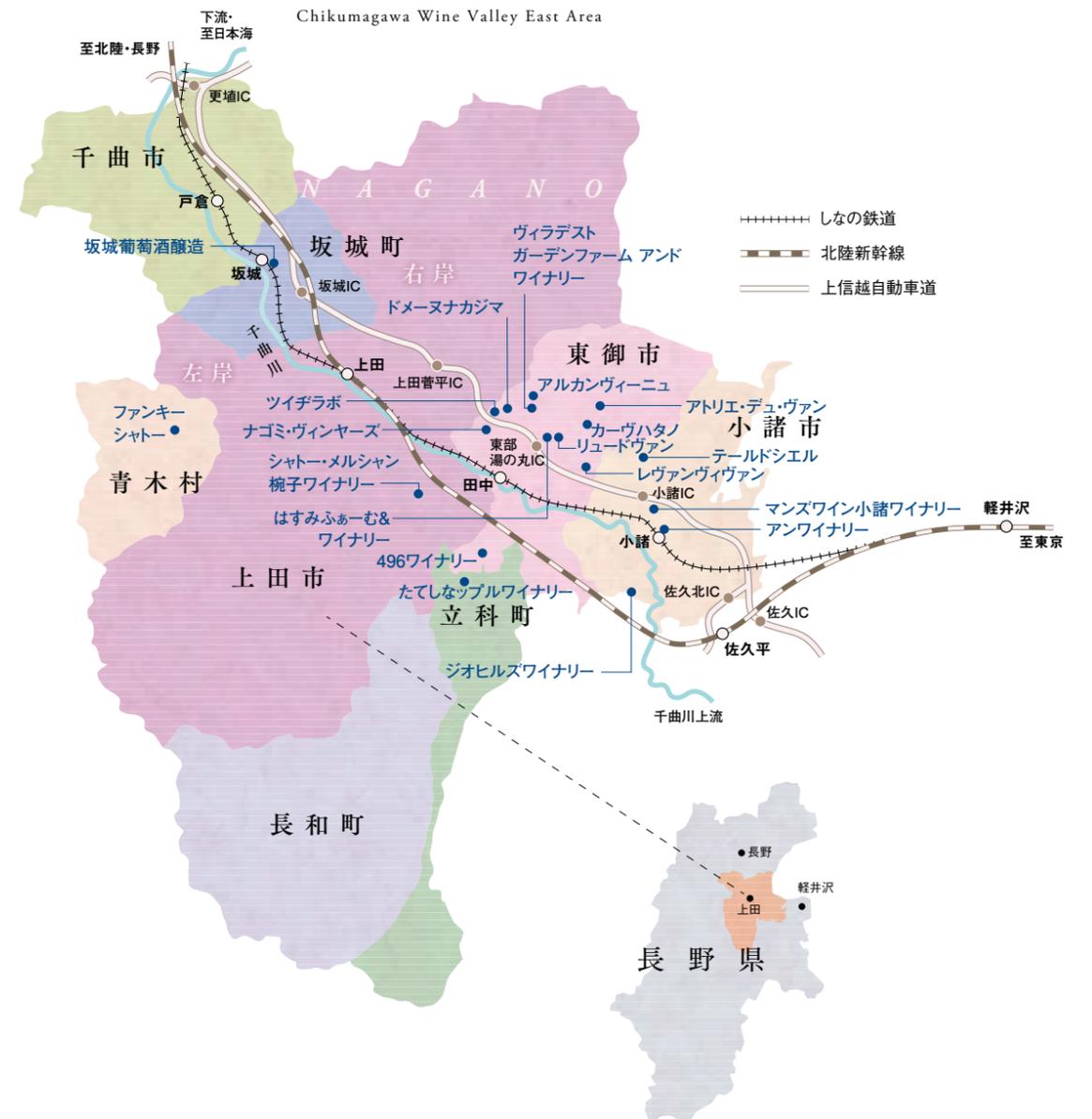
ワインと 暮らす。

信州 千曲川ワインバレー東地区

- UEDA CITY
上田市
- KOMORO CITY
小諸市
- CHIKUMA CITY
千曲市
- TOMI CITY
東御市
- TATESHINA TOWN
立科町
- NAGAWA TOWN
長和町
- SAKAKI TOWN
坂城町
- AOKI VILLAGE
青木村

長野県上田地域振興局

千曲川 ワインバレー東地区 MAP



長野県上田地域振興局商工観光課
〒386-8555 長野県上田市材木町1-2-6
☎0268-25-7140

掲載している施設の年末年始および冬期の営業については各施設にご確認下さい。

2021年3月

千曲川 ワインバレー 東地区に ようこそ

いま、全国で盛り上がりを見せているワイン産業。
中でもワイン用ぶどうの
出荷量全国第一位を誇る長野県は、
品質の高いNAGANO WINEの
生産地として注目を集めています。

「桔梗ヶ原ワインバレー」、「千曲川ワインバレー」、
「日本アルプスワインバレー」、「天竜川ワインバレー」と
4つのワインナリー集積地が存在する長野県。
その中でも、千曲川の流域に広がる「千曲川ワインバレー」
上流域8市町村から成る東地区は、
広域ワイン特区に認定されていることもあり、
志の高いワインgrower（栽培・醸造を行う造り手）たちが
続々と新規参入しています。

大手資本の大規模ワインナリーから
個人経営のブティックワインナリーまで
個性豊かなワインナリーが集うこの地区は、
かつて養蚕業で栄えた土地。
時は流れ、荒れ果てていた桑畑は
いま、ワインヤード(ぶどう畑)として生まれ変わり、
再び私たちに豊かな恵みを与えてくれるようになりました。
水を嫌い、日当たりを好む桑山と
ワイン用ぶどうの栽培条件がびたりと重なっていたからです。

千曲川流域では、今もなお荒廃地の開墾が続けられ、
ワインヤードはさらに広がり続けています。
シルクが築いた繁栄を、今度はワインで次の世代へ――。
ワインという文化が、地域に新たな風を吹かせました。

千曲川ワインバレー 東地区の歩み

- 一九七一・「マンスワイン」が上田市でワイン用ぶどう(龍眼)の栽培を開始
- 一九七二・「マンスワイン」が勝沼ワインナリーとは別に小諸ワインナリーを開業する
- 一九九一・玉村豊男氏が東御市に移住。自家用に500本のワイン用ぶどうの苗を植える
- 二〇〇三・「メルシャン」が上田市丸子地域の陣場地区でワイン用ぶどうの栽培を開始
- 二〇〇八・東御市がワイン特区に認定。「東御ワインクラブ」が結成される。
- 二〇一〇・東御市にて、「リュードヴァン」と「はすみふぁーむ&ワイナリー」が開業
- 二〇一一・「ファンキー・シャトー」(青木村)が開業
- 二〇一二・坂城町企画政策課まちづくり推進室にワイナリープロジェクトを創設。町内2カ所に試験圃場が設置される
- 二〇一三・「東御ワインフェスタ」を初開催
- 二〇一四・立科町にてワイン用ぶどうの試験栽培が開始される
- 二〇一三・坂城町がワイン特区に認定される
- 二〇一四・「ドメーヌナカジマ」(東御市)が開業
- 二〇一五・「東御ワインぶどう協議会」設立
- 二〇一五・小諸市がワイン特区に認定される
- 二〇一六・「アルカンヴィーニユ」(東御市)が開業
- 二〇一六・「長和町黒耀ワインぶどうプロジェクト委員会」が発足
- 二〇一七・「千曲川ワインバレー特区連絡協議会」設立
- 二〇一七・坂城町の試験圃場で栽培されたぶどうによる「さかきプレミアムワイン」の販売を開始
- 二〇一七・千曲市にて、試験圃場に定植したぶどう「マルベック」が初収穫を迎える
- 二〇一八・「カーヴハタノ」(東御市)が開業
- 二〇一八・「坂城葡萄酒醸造」(坂城町)が開業
- 二〇一八・「アトリエ・デュ・ヴァン」(東御市)が開業
- 二〇一八・「ナゴミ・ヴィンヤーズ」(東御市)が開業
- 二〇一八・「アンワイナリー」(小諸市)が開業
- 二〇一八・「ジオヒルズワイナリー」(小諸市)が開業
- 二〇一九・「496ワイナリー」(東御市)が開業
- 二〇一九・「シャトー・メルシャン 梶子ワイナリー」(上田市)が開業
- 二〇二〇・「たてしなツプルワイナリー」(立科町)が開業
- 二〇二〇・「レヴァンヴィヴァン」(東御市)が開業
- 二〇二〇・「ツイチラボ」(東御市)が開業
- 二〇二〇・「テールドシエル」(小諸市)が開業
- 二〇二〇・「シャトー・メルシャン 梶子ワイナリー」が、日本のワイナリーとしては初となる「ワールド・ベスト・ヴィンヤード2020」にランクイン(30位)。



1 ぶどうの生育に適した恵まれた天候

日本有数の日照時間と乾燥した気候が良質なぶどうを育てる

降水量が少ない、日照時間が長い、1日の寒暖差が大きいという、ぶどうの生育に適した3つの気候条件を兼ね備えている千曲川ワインバレー東地区。雨の多い地域がぶどう栽培に向かない理由は、不必要に幹や枝が成長し、肝心の果実に栄養が行き渡らなくなってしまうから。果汁が希釈されるので凝縮感のある果実になりにくいほか、カビや病気、害虫などの発生率も上昇するため、過度に乾燥した気候が良いとされている。

また、低気圧や前線などの影響を比較的受けにくい内陸地にあるため日照時間が長く、良質なワイン造りに欠かせないぶどうの糖度を高めることができるのも当地区の魅力。昼夜の寒暖差が大きい内陸性気候もまた、ワインに必要とされる適度な酸味を留めた良質なぶどうを育む。

信州が誇る一大ワイン産地

千曲川ワインバレー東地区の魅力

マンズワインやメルシャンといった大手メーカーがプレミアムワイン用のぶどうを栽培し、個性豊かなブティックワイナリーも続々と参入している「千曲川ワインバレー東地区」とは、一体どんな土地なのか。ワイン産地としての魅力や、そのポテンシャルをひも解く。



4 行政も応援！

ワイン用ぶどう農家を対象にした支援が充実

ワイン用ぶどうの苗木の購入や「トレス」と呼ばれるツルを絡ませる「垣根」の設置にかかる費用を補助してくれたり、遊休農地を有効利用するために要する経費を補助してくれたり、各市町村とも、ワイン用ぶどう農家を対象にした支援制度を積極的に採用している。中には、独自の試験圃場を有する町や、新規就農者に対して助成金を支払ってくれるところも、ワイン産業を盛り上げるためのさまざまな施策がとられている。



5 栽培、醸造からワイナリー起業、経営まで学べる

日本で初めての民間ワインアカデミー「千曲川ワインアカデミー」

東御市のワイナリー「アルカンヴェイニユ」で開講している「千曲川ワインアカデミー」は、ぶどう栽培とワイン醸造及びワイナリーの起業と経営について、総合的な知識と技術を学ぶことができるワインアカデミー。日本で初めての民間ワインアカデミーとあって、長野県内はもちろん全国各地から受講希望者が殺到している。卒業生の中には、ワイナリーを開業した人も。新規就農希望者にとっては、心強い存在だ。



たとえば

千曲川ワインバレー東地区を代表するワインの産地東御市の気候は？

- 日照時間……2,110時間/年
- 晴天率……90%
- 降水量……979.6mm/年
- 平均気温……9.3℃

※農林水産省 2013年産特産果樹生産動態等調査

日照時間の長さは南国宮崎や温暖な小田原をしのぐほど。1年間における日照時間の全国平均は約1,897時間(気象庁データ)ともいわれ、同地区がいかぶどう栽培に有利な気候かがうかがえる。

2 域内近隣8市町村の連携

上田市・小諸市・千曲市・東御市・立科町・長和町・坂城町、青木村で構成される広域ワイン特区

東御市を皮切りに、それまで市町村ごとに個別で認定を受けていたワイン特区が、2015年には「千曲川ワインバレー(東地区)特区」として対象地域を拡大。上田市・小諸市・千曲市・東御市・立科町・長和町・坂城町・青木村の8市町村を包含する広域特区として生まれ変わった。これにより、今までは酒税法によって使用することができなかった、道路を一本挟んだ隣のぶどうも使えるように、流通の効率化が図れるようになった。



長野県

6 全国から造り手が集結

ワイン特区に集う個性豊かなワイナリーと志高きヴィンヤード

ワイン用ぶどうの栽培に適した恵まれた気候や行政による手厚い支援、ワイン特区という土地柄や「千曲川ワインアカデミー」の存在に魅かれて、ブティックワイナリーや新規就農する人々が続々とこの地に移り住んでいる。志の高いワイングロワーが多いのも特徴で、ワインの評価も上々。個性豊かなワイナリーが集結する国内有数のワイン産地として注目を集めている。

3 フランス・ボルドーを彷彿とさせる地

個性の異なるワインを生む千曲川の右岸と左岸

千曲川の流域に広がる当地区は、右岸と左岸から成るフランス・ボルドーと同じく、川の両岸で個性の異なる多彩な品種のぶどう栽培ができる地。

県内有数の冷涼な気候を誇る千曲川右岸(東御市や小諸市など)では、十分な糖度と酸度を保ったぶどうが収穫でき、シャルドネやソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワール、アルザス系品種の評価が高い。対する左岸(上田市丸子や塩田平等)は右岸よりも標高が低いため、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルローといったボルドー系品種やシャルドネの栽培に優れている。

長野県では東御市が一番乗り！

ワイン特区って何？

酒税法が定めている最低製造数量基準(年間6,000ℓ)のわずか3分の1にあたる年間2,000ℓの規模で果実酒造免許が取れる構造改革特別区域(以下、「特区」)。長野県では、東御市がそのほかの市町村に先駆けてワイン特区に認定された。

ワインがもっと身近になる！

ワイン用ぶどうの収穫体験やワインフェスタを開催

普段は見ることのできない醸造所や貯蔵庫を見学できるワイナリーや、ぶどうの栽培体験や収穫体験を実施しているワイナリーもあり、テロワールやワイン造りのプロセスを肌で感じることができ。東御市では毎年9月初旬に「ワインフェスタ」を開催。「マンズワイン 小諸ワイナリー」でも毎年10月に「収穫祭」を行うなど、各地でワインのイベントも行われている。



7 まだまだ広がるワイン用ぶどう畑

荒廃した里山や農地が続々とぶどう畑に！

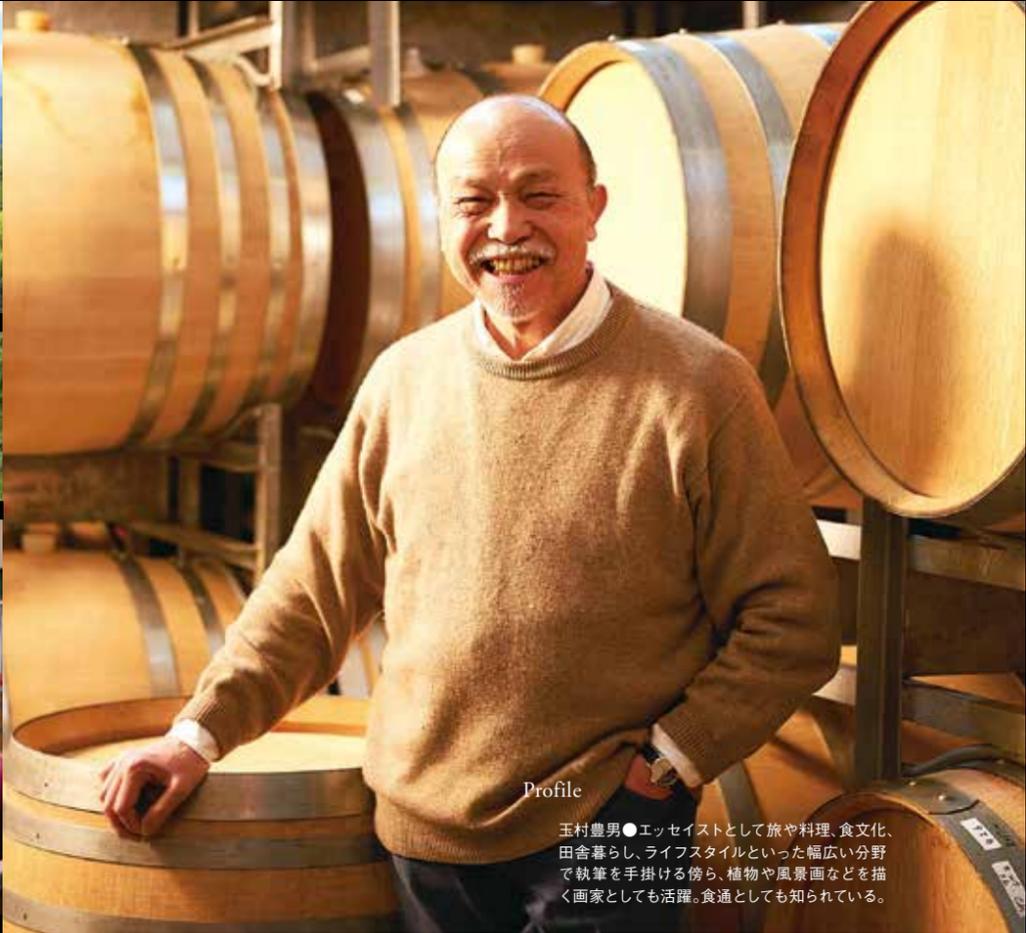
東御市赤津御堂地区における大規模造成が実現。養蚕業の衰退と共に荒廃農地としていた桑畑が、新たにワイン団地として生まれ変わりを迎えている。再開発される用地は約28ヘクタール。機械による効率的な農作業が可能な広大なぶどう畑やさらなるブティックワイナリーの誕生にも期待が集まる。ぶどうの植付けは2018年から順次進められている。

ワインにぴったり！

レベルの高いパン屋やチーズ工房がいっぱい！

千曲川ワインバレー東地区を有する「東信」エリアは、天然酵母を使った人気のパン屋さんが数多く集まる地域。東御市の「アトリエ・ド・フロマージュ」や長和町の「長門牧場」など、地元産の美味しいチーズも手に入れることができる。ワインを楽しむには、うってつけの環境と言えそうだ。





Profile

玉村豊男 ● エッセイストとして旅や料理、食文化、田舎暮らし、ライフスタイルといった幅広い分野で執筆を手掛ける傍ら、植物や風景画などを描く画家としても活躍。食通としても知られている。

1 この素晴らしい眺めに一目惚れをして玉村さんは移住を決めたそう。2 11haの広さを誇る広大なぶどう畑。3 ガラス越しに醸造風景を見学することも可能。周辺のワイン用ぶどう農家からの委託醸造も請け負っている。4 ヴィラデストカフェの食器と同じものが併設するショップでも販売されている。絵は玉村さんが描いたもの。5 ランチタイムは11時～14時(11時30分～、13時30分～の入替制)。「ヴィラデストランチコース」(3,800円)。



右/ヴィニユロンズリザーブ メルロー
左/ヴィニユロンズリザーブ シャルドネ

世界の首脳をもてなした、日本を代表する白ワイン

食通で知られるエッセイストの玉村豊男さんがオーナーを務めるワイナリー。併設のカフェレストランでは、広々としたぶどう畑や北アルプスの山並みを眺めながら食事を楽しむことができる。グラスワインは500円～で、自家栽培の野菜をふんだんに使った料理がコース仕立てで供される。フラッグシップワインである「ヴィニユロンズリザーブ シャルドネ」は伊勢志摩サミットのディナーにも選出されたエレガントな逸品。



〒東御市和6027 ☎0268-63-7373
 時10時～17時(ランチは11時30分～、13時30分からの入替制)
 休12月末～3月上旬
 交通 上信越道東部湯の丸ICから車で約10分、しなの鉄道田中駅からタクシーで約10分
 URL <https://www.villadest.com/>
 栽培ぶどう品種 シャルドネ/メルロー/ピノ・ノワール/ソーヴィニヨン・ブラン/ケヴルツトラミネールほか
 ワイナリー見学可(土・日曜、祝日は無料の見学ツアーあり)
 試飲可(250円～)

や経営のノウハウを教える「職業訓練学校」のようなイメージ。さらに、土地を手に入れるサポートをするなど、新規参入のハードルを下げる手伝いも行っている。162人いる卒業生のうち、9人がワイナリーを開業。50人以上はすでに自分の畑を持ち、ぶどう作りに動しんでいる。「40、50を過ぎた人たちが、残りの人生をワインと共に豊かに暮らしたい、と入学してくるんです」。千曲川ワインアカデミーの開講によって、以前にも増して多くの人がこの地に集まるようになった。

「ワイナリーやヴィンヤードが集積し、その周辺にパン屋やレストラン、そこに野菜を卸す農家など、さまざまな「プレイヤー」が定着することで産業は発展し、地域が活性化していく」と玉村さん。「大企業がポンと大きな工場を造るよりも、たくさんの方が集まった方が個性も生まれるし、新しい風が吹きこまれると思うんです」。今後は、「地域にワイン文化を根付かせていきたい」と考えている。「産業の発展は、文化の定着があってこそ成り立つもの。村の人たちの暮らしの中にもワインが浸透していったらいいな」と思っています。世界の人が驚くようなワインの産地になれば、その土地の評価も上がるし、住んでいる人たちの誇りにもなるから。玉村さんの思い描く壮大なワインバレー構想は、まだまだ終わらない。

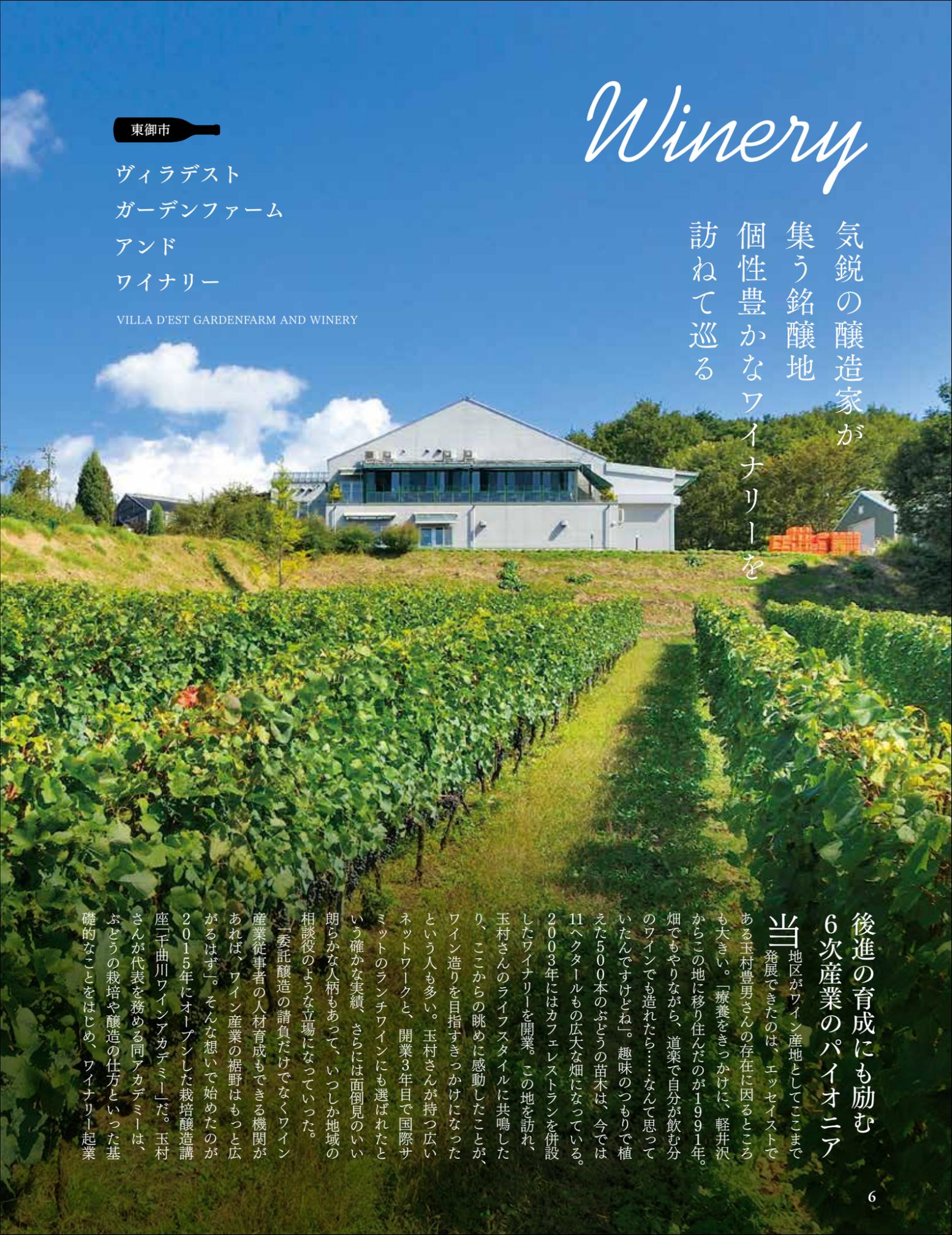
東御市

ヴィラデスト
 ガーデンファーム
 アンド
 ワイナリー

VILLA D'EST GARDENFARM AND WINERY

Winery

気鋭の醸造家が
 集う銘醸地
 個性豊かなワイナリーを
 訪ねて巡る



後進の育成にも励む
 6次産業のパイオニア

「当」地区がワイン産地としてここまで発展できたのは、エッセイストである玉村豊男さんの存在に因るところも大きい。「療養をきっかけに、軽井沢からこの地に移り住んだのが1991年。畑でもやりながら、道楽で自分が飲む分のワインでも造れたら……なんて思っていたんですけどね」。趣味のつもりで植えた500本のぶどうの苗木は、今では11ヘクタールもの広大な畑になっている。2003年にはカフェレストランを併設したワイナリーを開業。この地を訪れ、玉村さんのライフスタイルに共鳴したり、ここからの眺めに感動したことが、ワイン造りを目指すきっかけになったという人も多い。玉村さんが持つ広いネットワークと、開業3年目で国際サミットのランチワインにも選ばれたという確かな実績、さらには面倒見のいい朗らかな人柄もあって、いつしか地域の相談役のような立場になっていった。

「委託醸造の請負だけでなくワイン産業従事者の人材育成もできる機関があれば、ワイン産業の裾野はもっと広がるはず」。そんな想いで始めたのが2015年にオープンした栽培醸造講座「千曲川ワインアカデミー」だ。玉村さんが代表を務める同アカデミーは、ぶどうの栽培や醸造の仕方といった基礎的なことをはじめ、ワイナリー起業



右/ソーヴィニヨン・ブラン2017
左/リュードヴァン ヴァン・ムスー



荒廃農地に秘められたポテンシャルを発掘 土地の力と醸造技術を駆使したワイン造り

2006年から荒廃農地を地道に開墾し、定植を開始。2010年にワイナリーを開業した。小山さんの醸造技術の評価は高く、シャンパーニュ顔負けの本格スパークリングワイン「リュードヴァン ヴァン・ムスー」をはじめ、プレミアム化しているものも多い。夢は、「ワイン通り」を意味する屋号のごとく、周辺がレストランやオーベルジュといった施設が混在するワイン村になること。現在は、週末2組限定の宿泊施設「シャンブルドット・リュードヴァン」も手掛けている。

〒東御市祢津405 ☎0268-71-5973
 開カフェレストラン・リュードヴァン：平日11時～14時、土・日曜、祝日10時～17時 ワインショップ：10時～17時
 開カフェレストラン・リュードヴァン：火曜 ワインショップ：年末年始 シャンブルドット・リュードヴァン：月～木曜（祝日および祝日の前日は営業）
 交通 上信越道東部湯の丸ICから車で約10分、しなの鉄道田中駅からタクシーで約10分
 URL <https://ruedevin.jp/>
 栽培ぶどう品種 シャルドネ/ソーヴィニヨン・ブラン/ピノ・ノワール/メルロー/カベルネ・ソーヴィニヨン/ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール/ガメイ/カベルネ・フランほか
 ワイナリー見学 応相談 試飲可（200円/20ml）



1 たわわに実ったメルローの実。2 収穫したぶどうを潰して「破碎」、発酵させた後、「圧搾」してワインを搾り取っていく。写真は圧搾の作業。3 収穫の時期には、毎年全国各地から数百人のボランティアが集まる。農園で感じた風や土の香りを思い起こしながら飲むワインの味は格別だ。4 ワイナリーにはカフェレストランも併設。ワインとマッチする料理をアラカルトで提供している。5 ワインヤードから見渡す素晴らしい景色。6 効率化を図るため、同ワイナリーでは、ほぼすべての農作業を機械で行っている。7 収穫したばかりのソーヴィニヨン・ブランの果実。

思ったからです。その後は、自立で開墾を継続。東御市がワイン特区に認定されたことを受け、ついに念願のワイナリーを開業した。

あれから12年。集落にも引越越し、地元の人たちの心をゆっくり溶かしながら広げていった畑は、6ヘクタールにまで拡大した。「今では、会えば『うちの土地を使ってくれ』とまで言われるようになりました」。山肌を覆う辺り一面のぶどう畑は、時間をかけてゆっくり築き上げた小山さんと地元の人たちとの信頼関係の上に成り立っている。

「僕の夢は、ワインを飲む文化がなかったこの土地に、ワインのある暮らしを根付かせること」と小山さん。「日本ワインが高いのは、畑が狭く、すべての農作業を手でやらなければいけないから。広大な農地であれば効率よく機械で作業ができ、今と同じクオリティのものを安価で提供することができま

す」。小山さんは、食卓で気軽に囲めるテーブルワインの普及もまた、ワイン文化の定着には不可欠だと考えている。「隣の御堂地区が造成したら、いよいよそれが夢ではなくなるんです」。

目下造成中の御堂地区にも約6ヘクタールの農地を確保。2020年にはソーヴィニヨン・ブランを3ヘクタール定植し、2021年にはピノ・グリーを2ヘクタールほど定植する予定だ。2022年には新たなワイナリーの開業を目指す。夢がいよいよ、動き出す。

Winery

東御市

リュードヴァン

Rue de Vin

Profile

小山英明 ● フランスや勝沼、安曇野のワイナリーでワイン造りに携わった経験を活かし、2010年に自身のワイナリーを開業。卓越した醸造技術で地域をリードしている。特にスパークリングワインの評判が高い。

ワインのある暮らしを 地域に根付かせたい

海外や大手ワイナリーでワイン造りに携わった経験を持つオーナーの小山英明さんは醸造のエキスパート。首都圏でも評判のプレミアムワインを輩出する醸造家として一目置かれる存在だ。フランスや勝沼、安曇野など、さまざまなワイン産地を見てきた中で東御市に根を張った理由は、「土」に魅かれたから。「ワインのおいしさを決める大元の香りや味わいは、土に由来するもの。初めてここを訪ねてきた時に、味わいの素である養分や成分をたくさん含む土壌であることが一目で分かりました。粘土質ではありませんが、勾配があるので水はけは悪くない。急傾斜が上昇気流を生み、葉の乾燥状態が保てる点も気に入りました。古い体質のワイナリーがないので、新たなワイン文化を作れると思ったことも、この土地に魅かれた理由のひとつです」。

「こんな場所ですごく造れたら」。考えるだけで胸が躍ったが、「よそ者がいきなり『土地を使いたい』と言っても無理だと思ったので、まずは地元の農業法人の協力を仰ぎ、2・7ヘクタールの畑を借りるところからスタートしました。個人が参入するならば、まずは小さく開業し、企業として適正規模になるまで、少しずつ畑を増やしな

ら、醸造設備を拡張するのが得策だと

東御市

アトリエ・デュ・ヴァン

Atelier du Vin

脳外科医が挑む
人を幸せにするワイン造り

オーナーの飯島明さんは、現役の脳神経外科医。2011年から東御市でワイン用ぶどうの栽培を始め、週末の度に東京から通って畑に立っている。以来、少しずつ耕作放棄地を開墾していき、ピノ・ノワールやメルローを定植。洋なし畑も借り受けたことから、いずれはポワレのリリースも目論んでいる。2018年に小さなワイナリーを設立し、現在は東御市のチーズ工房「アトリエ・ド・フロマージュ」の向かいにショップを立てる計画を進行中だ。初リリースは2022年春以降を予定。農薬の使用を最低限に抑えた健全なぶどうで、フレンチとのマリアージュを志す。

DATA

住東御市新張690-3
☎090-7203-2482(土・日・祝のみ)
随要問い合わせ
休平日
交通 上信越道東湯の丸ICから車で約10分、しなの鉄道滋野駅からタクシーで約10分
URL なし
栽培ぶどう品種
メルロー/ピノ・ノワール
ワイナリー見学 不可
試飲 不可



1 薬剤を噴霧するスピードスプレーヤーに乗り、ぶどう畑の畝間を走行する飯島さん。平日は東京の総合病院で脳神経外科医として働いている。2 2018年に醸造免許を取得し、ワイナリーを設立した。3 ネットオークションなどでコツコツ揃えた醸造設備。



©NAGANO WINE 応援団運営委員会 撮影:平松マキ

DATA

住東御市和6667 ☎0268-71-7082
開10時~17時(1・2月は~16時)
休木曜(1・2月は木・土・日・祝日)
交通 上信越道東湯の丸ICから車で約15分、しなの鉄道田中駅からタクシーで約15分
URL https://jw-arc.co.jp/
ワイナリー見学 可(要予約)
試飲 可(2種:500円 5種:1,000円)



右/アルカンヴィーニュ
ブラッククイン
左/アルカンヴィーニュ
シャルドネ

東御市

アルカンヴィーニュ

ARC-EN-VIGNE

民間のワインアカデミーを開講
人と人をつなぐ、学びのワイナリー

「ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー」を母体とするワイナリーで、2015年に開業。長野県産の原料を用いた赤・白ワイン、スパークリングワイン、シードルを高品質ながらカジュアルな価格で展開する。ワイナリー内にはショップやラウンジがあり、グラスで試飲したり、ボトルで購入することも。新規就農者の委託ワインを醸造したり、栽培・醸造・ワイナリー経営などについて総合的に学べる民間のワインアカデミー「千曲川ワインアカデミー」を開講するなど、当地区のワイン産業の活性化やワイングローブ(栽培・醸造を行う造り手)の育成を図る場としても存在感を放っている。



坂城町

坂城葡萄酒醸造

Vino della Gatta SAKAKI

坂城町ならではの
土地とぶどう個性を追求

NAGANO WINE応援団初代代表を務めたシニアソムリエの成澤篤人さんが、「自分が作ったぶどうでおいしいワインを造りたい」と、生まれ故郷の坂城町にワイナリーを開業。地元で育ったぶどうのポテンシャルを引き出せるよう、品種ごと、畑ごとに丁寧に醸造を行い、土地、品種、ヴィンテージの特徴を最大限に生かした、坂城町らしいワインを造りに励んでいる。イタリアンレストランのオーナーでもあることから、ワイナリーにはレストラン[Vino della Gatta SAKAKI(ヴィーノ・デッラ・ガッタ サカキ)]を併設。炭火焼料理や手打ちパスタなどのマリアージュを提案している。



1 坂城町初のワイナリーとして2018年に開業した。2 小規模ワイナリーの強みを生かし、タンクは小ロットの400ℓから取りそろえている。3 長野県産SPFポークや夢牛サーロインなどの炭火焼きが自慢。ランチコースは3,300円〜、ディナーコースは4,400円〜。4 自社ワインの他、イタリアワインも多数取りそろえていて、料理とのペアリングを楽しめる。

DATA

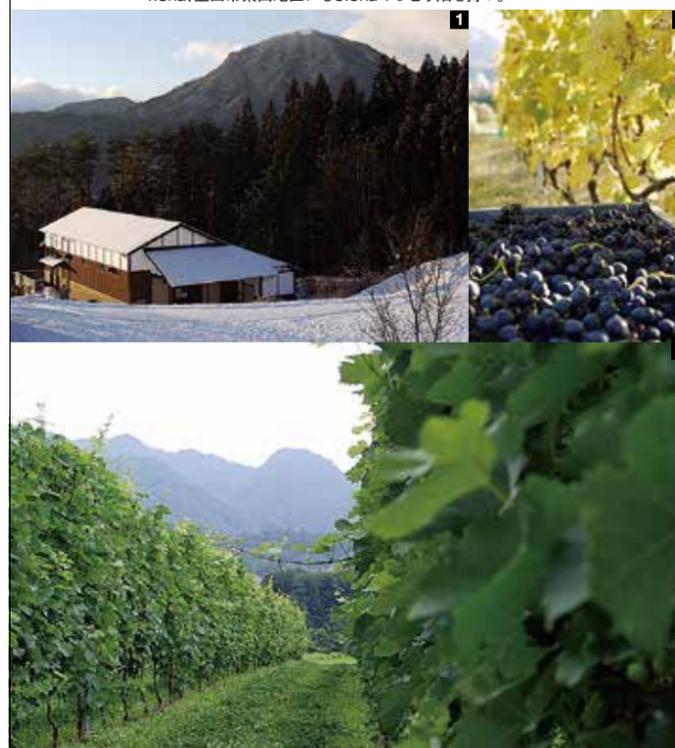
住埴科郡坂城町坂城9586-47 ☎0268-82-2208
開12時~15時(14時LO)、17時~21時(20時LO)
休不定休 ※電話で要確認
交通 上信越道坂城ICから車で約5分、しなの鉄道坂城駅から徒歩約7分
URL https://sakaki.wine/
栽培ぶどう品種 カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロー/カベルネ・フラン/サンジョヴェーゼ/シャルドネ/ソーヴィニヨン・ブラン/リースリング
ワイナリー見学 可(要予約)
試飲 不可

右/Vino della Gatta 2018
左/猫じゃらし2019



1 山々に囲まれたのどかな地。ワイナリーの奥に見える子種嶺岳(こまゆみだけ)は地域の守り神で、同ワイナリーのロゴにも使われている。2 産地やぶどうの種類、醸造方法もオープンにすることを心がけているそう。3 青木村に4.5ha、上田市東山地区にも3.5haのぶどう畑を持つ。

右/ファンキーシャトー ラブルミエール
フォア カベルネソーヴィニヨン
左/ファンキーシャトー シャルドネ



DATA

住小県郡青木村村松1491-1
☎0268-49-0377
交通 上信越道上田菅平ICから車で約20分、北陸新幹線・しなの鉄道上田駅からバスで約30分(細谷)下車→徒歩約20分
URL http://funkychateau.com/
栽培ぶどう品種 ピノ・ノワール/カベルネ・ソーヴィニヨン/カベルネ・フラン/メルロー/サンジョヴェーゼ/グロッソ/シラー/シャルドネ/セミヨン/ソーヴィニヨン・ブラン/ピノ・グリほか
ワイナリー見学 不可
試飲 不可



青木村

ファンキー・シャトー

Funky Chateau

土とぶどうの底力を
引き出して造る自然派ワイン

2008年から上田市東山地区でぶどう栽培をはじめ、2011年にワイナリーを設立。青木村の協力もあり、現在は村内にも畑を保有する。オーナーの金橋さんが目指すのは“ピュアで、その土地を映し出すようなワイン造り”。自然発酵や濾過、無清澄を柱に、人の介入と添加物を可能な限り減らしたワインを造る。肥料や農薬の使用も極力減らし、除草剤は不使用。土地本来の魅力を引き出すことに注力している。ワインは契約栽培や買い付けぶどうを使った「ネゴシアン」と自社栽培ぶどうのみで造る「ドメーヌ」の2ライン。産地公開からも実直な姿勢がうかがえる。

ツイヂラボ

TSUJILAB

新しい・おもしろいに挑戦する
2020年に誕生した“ラボ”

ヴィラデストワイナリー近くの荒廃農地を開墾し、2016年にシャルドネとメルローを定植。オーナーの築地克己さんが、「湯楽里館」や「オラホビール」に隣接した一角にワイナリーを開設した。醸造責任者の須賀貴大さんはニュージーランドやオーストラリアなどのワイナリーで腕を磨いた実力者で、「できるだけ自然かつぶどうの良さを引き出したワインを造りたい」と情熱を燃やす。今後は、地域の仲間とコラボしながら、“ラボ”として新しいことにも挑戦していきたい。現在は、アルカンヴィーニュの卒業生や近隣のウィングローの委託醸造も引き受けている。

DATA

〒東御市和3875-1
☎090-5496-6798
随時お問い合わせ
休不定休
交通 上信越道東湯の丸ICから車で10分、しなの鉄道田中駅からタクシーで約15分
URL Instagram [tsujilab]
栽培ぶどう品種 シャルドネ/メルロー
ワイナリー見学可(要予約)
試飲可(200円〜、隣接の「とうみワイン&ピアミュージアム」にて提供)



ももわん 2019 シャルドネ

1 標高860mの自社畑でじっくり育てたぶどうを使用。2 農作物加工施設をリノベーションしてワイナリーに。隣接する日帰り温泉「湯楽里館」や「とうみワイン&ピアミュージアム」と合わせてぜひ立ち寄りください。3 新しいこと、おもしろいことにチャレンジする“ラボ”として、仲間とコラボ、工夫しながら自然でおいしいワインづくりを追求する。



1

2

3

カーヴハタノ

cave hatano

東御のテロワールを表現した
エレガントな飲み口のワイン

「ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー」で7年間栽培と醸造に携わった波田野信孝さんが、地元農家からワイン用ぶどうの畑を引き継ぎ、ヴィンヤード「Man Malu Noka(まんなまる農家)」として独立。さらなる実績を積み、2017年に満を持してワイナリーを開業した。まだまだ若いワイナリーながら、主力のシャルドネとメルローは樹齢20年以上を誇り、すでに安定感のある仕上がりを見せている。今後は、標高800mの涼やかな気候を生かしてアルザス系の品種も生産していく予定。東御のテロワールを表現し、世界と対等に渡り合えるエレガントで上質なワイン造りを目指していく。



1 チーズ工房「アトリエ・ド・フロマージュ」のほど近く。2 丁寧に仕込みを行う波多野さん。ワインのクオリティの高さには定評がある。3 たわみに実ったシャルドネの果実。今後は周辺農家からぶどうを引き取り、委託醸造も受けていきたいと意気込む。4 2017年の開業ながら樹齢は20年以上を誇る。



DATA

〒東御市新張525-4 ☎080-6936-9646
随時お問い合わせ(予約制)
休不定休
交通 上信越道東湯の丸ICから車で約10分、しなの鉄道田中駅からタクシーで約20分
URL https://c-hatano.com
栽培ぶどう品種 シャルドネ/メルロー
ワイナリー見学不可 【試飲】不可

右/鞍掛シャルドネ
左/鞍掛メルロー



DATA

〒東御市和4601-3
☎なし (info@d-nakajima.jp)
開土: 日曜、祝日11時〜16時
(ゴールデンウィークから売り切れまで)
休平日
交通 上信越道東湯の丸ICから車で約7分、しなの鉄道田中駅からタクシーで約10分
URL Instagram [domaine_nakajima]
栽培ぶどう品種 カベルネ・フラン/メルロー/シュナン・ブラン/ソーヴィニオン・ブラン/巨峰
ワイナリー見学不可
試飲不可



右/カベルネフラン
2016
左/シュナンブラン
&ソーヴィニオン
ブラン2016

ドメーヌナカジマ

Domaine Nakajima

天然酵母で醸造する
自然派ワイン

オーナーの中島豊さんは元システムエンジニア。東御市がワイン特区に認定されたのをきっかけに移住し、2010年にはワイン用ぶどうを植樹、2014年に念願だったワイナリーを開業した。栃木県「ココファーム」や海外の醸造所で研修を受けた経験もある中島さんが好むのは、“やさしい飲み口と複雑な味が楽しめる自然派ワイン”。自らが育てるぶどうも農薬や草刈りは最小限に留めるなど、ぶどう本来の力を引き出す栽培を心がけている。醸造は天然酵母、低亜硫酸を徹底。愛好家からも「中島さんのワインは、とてもナチュラルでやさしい味」と評判を集めている。

1 急斜面に広がるぶどう畑。トラクターなどが入れないため、ほとんどの農作業を手で行っている。「ストレスに耐えたぶどうこそ、おいしいワインになる」と中島さん。2 国内外のワイナリーで学んだ経験を活かし、天然酵母で醸造を行っている。3 東御市で4軒目に誕生したワイナリー。



1

2

3

1 化学肥料や殺虫剤、除草剤を使わず、丁寧にぶどうを栽培している。2 ミシュランガイドで星を獲得したレストランで同ワイナリーのワインが採用されるなど、全国にファンが広がっている。3 南東向きの傾斜地に広がるぶどう畑。強粘土質の土壌で、ぶどう畑の下には田んぼが広がる。



1

2

3



右/アマンダ
メルロー2019
左/バシュートシャ
ルドネ2019

DATA

〒東御市八重原1018
☎なし (cyclo-vineyards@ueda.ne.jp)
随時HPで確認
随時HPで確認
交通 上信越道東湯の丸ICから車で約20分、しなの鉄道田中駅からタクシーで約15分
URL https://www.cyclovineyards.com/
栽培ぶどう品種 アルモノワール/ピノノワール/メルロー/シャルドネ/ソーヴィニオン・ブランほか
ワイナリー見学不可
試飲不可



496ワイナリー

CYCLO WINERY

星付きレストランにも選ばれている
ハイクオリティなワイン

屋上の“シクロ”はフランス語で自転車の意味。オーナーは元プロサイクリストで、海外遠征の行く先々でワインの魅力に触れた経験から、第二の人生をワイン造りに捧げることを決めた。東御に移住し、2014年から本格的にぶどう栽培を開始。行政や地元を支えられながら2019年に念願のワイナリーを開業した。現在も、強粘土質の八重原の畑で100%自社栽培のぶどう作りに励む日々。ワイン造りを通じ緑豊かな農村環境を守り受け継ぐこと、地域活性化のために尽力することを理念に掲げ、飲んだ人に幸せを感じてもらえるようなワイン造りを目指している。

レヴァンヴィヴァン

LES VINS VIVANTS

素材のポテンシャルを追求した 自然派シードル&ワイン

2016年からワイン用ぶどうの栽培を始めて以来、化学農薬や化学肥料等を使わず、ぶどう本来の力を引き出すナチュラルな栽培に心血を注ぐ。2020年には、自社畑及び購入りんごで造った2種類のシードル「みずいる」と「はくろ」をワインに先行してリリースした。どちらも、原料の味を生かすために野生酵母を使用。亜硫酸塩無添加のシードルナチュラルで、自然発酵ならではのきめ細かい泡立ちと柔らかな口当たりを感じることができる。今後リリース予定のワインも、野生酵母でぶどうのポテンシャルを最大限に引き出したナチュラルなものを目指していく。

右/シードル2019みずいる
左/シードル2019はくろ

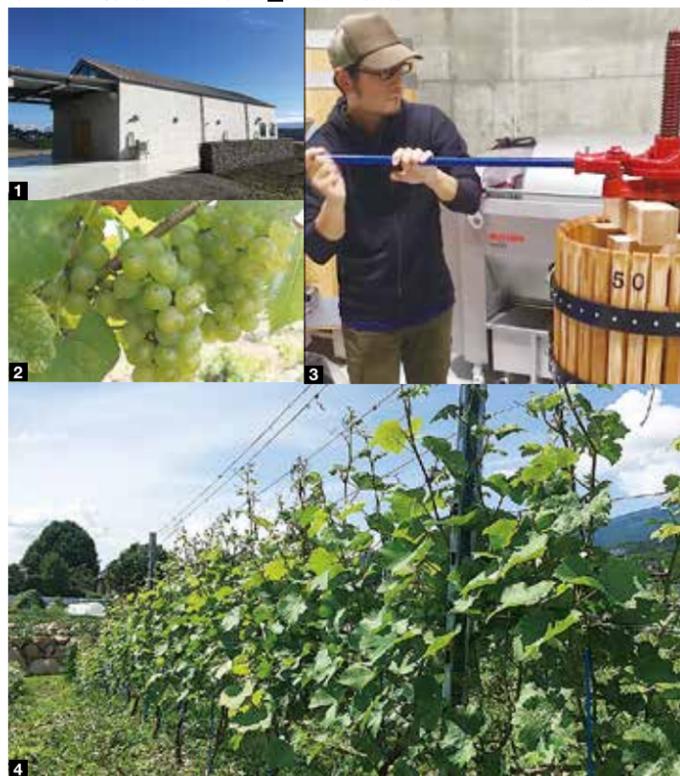


DATA

住東御市滋野乙4379-1
☎070-2797-2920
時10時~17時(季節により異なる)
休不定休
交通上信越道東部湯の丸IC、小諸ICからそれぞれ車で約10分、しなの鉄道滋野駅からタクシーで約5分
URLなし
栽培ぶどう品種 ガメイ/ピノ・ノワール/シュナン・ブラン/リースリング/シャルドネ/竜眼ほか
ワイナリー見学可(要予約)
試飲可(一部有料)



1 2019年秋に、東御市10軒目のワイナリーとして誕生。2 ぶどう本来の力を引き出す栽培方法と個性を引き立てる醸造で、理想のワイン造りを目指す。3 シードルには、減農薬で栽培した自社畑のりんごを使用。4 白品種で一番期待しているシュナンブランの畑。



ナゴミ・ヴィンヤーズ

NAGOMI VINEYARDS

夫婦2人で丁寧に造り上げる 優しい飲み口のワイン

オーナーの池敬敏さんは東京からの移住組。2013年にワイン用ぶどうの栽培を始めて以来徐々に畑を拡げていき、2018年に念願のワイナリー開業を果たした。栽培から醸造・販売まで夫婦2人で切り盛りをしているため、丁寧に優しいワイン造りを身上とする。屋号の「ナゴミ」は、畑のある土地の地名「和(かのう)」に由来するそう。この土地のテロワールとしっかり向き合うべく、野生酵母によるアルコール発酵を貫く。ワインは無濾過・無澄清。余計な負荷がかからないよう、ポンプを使わずに重力を利用して瓶詰めをするため、どのワインも優しくスムーズな飲み口に仕上がられている。



1 2018年に東御市7番目のワイナリーとして誕生。2 ワイン造りを志し、東御市に就農した池さん。3 特に力を入れているピノ・ノワール。破碎や除梗をせずに自然発酵を促すマセラシオン・カルボニック製法により、美しい色と豊かな香りを引き出している。4 一面に広がるぶどう畑



DATA

住東御市和3420-10 ☎0268-80-9100
時10時~16時 休不定休
交通上信越道東部湯の丸ICから車で約10分、しなの鉄道田中駅からタクシーで約10分
URL <http://www.nagomivineyards.jp/>
栽培ぶどう品種 ピノ・ノワール/シャルドネ/ソーヴィニオン・ブランほか
ワイナリー見学可(要予約)
試飲不可

右/Pinot Noir 2019
(ピノノワール 2019)
左/Labrusca
Frizzante 2020(ラブル
スカ フリッツァンテ
2020)



DATA

住小諸市市町1-2-4
☎0267-22-1518
時11時~16時(土・日曜のみ)
休月~金曜
交通上信越道小諸ICからそれぞれ車で約10分、しなの鉄道・JR小諸駅から徒歩で約10分
URL <https://www.plusforest.com/>
栽培ぶどう品種 ピノ・ノワール/シャルドネ/ピノムニエほか
ワイナリー見学可(ガラス越し)
試飲可(ワイン500円、シードル400円)



右/アンの泡(ロゼ)
ピノノワール
左/アンシードル DRY

アンワイナリー

ANNE WINERY

小諸駅からほど近い 宿泊施設も備えたワイナリー

ワイン用ぶどうの畑を探していた時に後継者のいない伐採寸前のりんご畑に出会ったことから、2016年よりシードル造りを先行して開始。隣接する畑にピノ・ノワールやシャルドネ、ピノ・ムニエといった発泡性ワインに向くぶどうも定植した。2018年12月に小諸駅から徒歩5分の古民家を改修してワイナリーを開設。シードルやスパークリングワインを中心に醸造しているが、今後は「お祝いの席に合うブラン・ド・ブランやブラン・ド・ノワールを作っていきたい」と意欲を燃やす。ワイナリーの2階は素泊りの宿泊施設になっていて、最大5名まで宿泊できる。

1 1haほどの畑で、発泡性ワインに向くぶどうを栽培している。2 観光名所の小諸城址横古園までは徒歩8分ほど。ワイナリーの2階には和室が2室あり、宿泊することができる。3 今後は、自宅で気軽に飲めるシードルから、お祝いの席でも飲んでもらえるようなスパークリングワインまで、幅広いラインナップを目指していく。



1 栽培から醸造、販売まで、トータルで手掛ける六次産業のバイオニア。2 1年を通じてぶどうを栽培する会員向けの農業プログラムも実施している。3 2010年に開業した元「日本で一番小さいワイナリー」。隣接する上田市では、食事でもできる直営のアンテナショップも展開している。



右/千曲川ワインバレーシリーズ
ピノ・ノワール
左/はすみふあーむ シャルドネ

DATA

住東御市津津413
☎0268-64-5550
時10時~16時(土・日曜、祝日のみ)
休不定休
交通上信越道東部湯の丸ICから車で約10分、しなの鉄道田中駅からタクシーで約10分
URL <http://hasumifarm.com/>
栽培ぶどう品種 シャルドネ/ピノ・ノワール/メルロー/甲州/アルパリニョ/カベルネ・フランほか
ワイナリー見学可(要予約)
試飲可(300円~/60ml)
●リュボヴァン



はすみふあーむ & ワイナリー

Hasumi Farm & Winery

ブティックワイナリーの 先駆的存在

代表の蓮見喜昭さんは愛知県出身。「理想のワイナリーを開きたい」と東御市に行き着くも、「ワイン造りは農作業の延長線上にある」と考え、まずはワイン用ぶどうの農家としてスタートを切った。2005年に約1,000本の苗木を植えたところから始まり、2010年には待望のワイナリーをこの地に開設。現在は2.6haの畑で約3,000本のぶどうを育てる。シャルドネやメルロー、ピノ・ノワールといった代表的な欧州系の品種は100%自社畑産。ワイナリーで試飲や販売を行っているほか、上田市柳町地区にあるアンテナショップでは食事とのマリアージュを提案している。

小諸市

マンズワイン
小諸ワイナリー

MANN'S WINES KOMORO WINERY

プレミアムワイン『ソラリス』で
世界に勝負を挑む

ワイン用ぶどう栽培の適地として、いち早く千曲川ワインバレーのテロワールに注目。同地区のパイオニアとして、1973年に設立された。以来、ぶどうの栽培から独自の品種交配、瓶詰めに至るまで、マンズワインが誇る技術のすべてを結集してワインを造る。最高品質のぶどう栽培とそのポテンシャルを生かしたワイン造りに重きを置いたため、上田市や小諸市の各地に品種ごとの畑を有するなど、土選びにも並々ならぬこだわりが。国産ぶどう100%で造るフラッグシップワイン「ソラリス」が世界的なコンクールで高い評価を得るなど、質の高さにも注目が寄せられている。



1 併設の売店では、ここでしか手に入れることのできない限定ワインの販売も行っている。2 ワインは樽でゆっくり熟成される。3 ワインの出来映えを左右する選果作業の様子。4 レンカット方式による垣根栽培の畑が広がる。品種ごとに栽培適地を見極めて植栽している。



DATA
 住小諸市諸375 ☎0267-22-6341 (売店直通)
 時HPで確認 休HPで確認
 交通 上信越道小諸ICから車で5分、しなの鉄道小諸駅からタクシーで約10分
 URL https://mannswines.com/
 栽培ぶどう品種 カベルネ・ソーヴィニオン / メルロー / 浅間メルロー / シャルドネ / 信濃リースリング / シャルドネ・ドゥ・コライユ / 善光寺 / ソーヴィニオン・ブラン / ピノ・ノワール
 ワイナリー見学HPで確認 試飲HPで確認



右 / ソラリス 信州 小諸メルロー
 左 / ソラリス 信州 小諸シャルドネ 樽仕込み

小諸市

ジオヒルズワイナリー

Gió Hills Winery

老舗温泉宿が手掛ける
レストラン併設のワイナリー

島崎藤村ゆかりの老舗温泉宿「中棚荘」が、「小諸の土を生かした農産物でもてなしたい」と、2002年よりワイン用ぶどうの栽培を開始。以来、ヴィンヤードとして実績を積み、委託醸造でワインを造ってきたが、2018年11月に満を持して自社ワイナリーを設立した。屋号の“Gió”はベトナム語で“風”の意味。「御牧ヶ原の大地で育ったぶどうがワインとなり、風によって多くの人に届くように」という想いが込められている。醸造所の2階はカフェになっていて、ランチを提供。ワイナリーレストランでは珍しいベトナム料理を主とするエスニック料理が楽しめる。



右 / カム・オン・メルロー
 左 / カム・オン・シャルドネ

DATA
 住小諸市山浦富士見平5656 ☎0267-48-6422
 時 10時～16時、ランチ11時30分～14時 (土・日曜、祝日)
 休 不定休
 交通 上信越道佐久北ICから車で約15分、しなの鉄道小諸駅からタクシーで約15分
 URL https://giohills.jp/
 栽培ぶどう品種 ピノ・ノワール / メルロー / シャルドネ / ソーヴィニオン・ブラン
 ワイナリー見学可 (要予約)
 試飲不可 (カフェにてグラス販売)



1 御牧ヶ原の丘の上にあり、遠くは北アルプスや八ヶ岳の山並みや富士山を望む。360度の大パノラマが自慢。2 ランチで提供している「ガバオ風 信州牛のそばご飯(スープ付き)」1,100円。3 御牧ヶ原のテロワールに合った、さまざまな品種を栽培。4 標高700～800mの台地に広がるぶどう畑。強粘土質の土壌で、力強いぶどうが育つ。



立科町

たてしなアップル
ワイナリー

Tateshinapple Winery

シードルを主力とする
立科町初のワイナリー

「立科町のりんごを多くの人に知ってもらいたい」という想いからシードル造りを開始。2019年にファーストヴィンテージをリリースして以来、町の気候風土を存分に感じられるようなアイテム造りを心掛けてきた。黄金色が美しい「たてしなアップルシードル」は、フルーティで芳醇な深みと、きりっと爽やかなりんごの酸味が特長。樽生シードルは、佐久平駅周辺の飲食店でも飲むことができる。現在はシードルの販売のみながら、2020年からは町内生産者からの委託醸造も受け入れ、ワインの醸造もスタート。苗の定植も順調で、自社ワインの流通にも力を入れていく。



右 / シードルスベチャリテ (ブリュッド 辛口)
 左 / シードルフェルミエ

DATA
 住立科町牛鹿1616-1 ☎0267-56-2288
 時 8時～17時
 休 不定休
 交通 上信越道東部・湯の丸ICから車で25分、しなの鉄道田中駅からタクシーで約20分
 URL https://tateshinapple.jp/
 栽培ぶどう品種 メルロー / ソーヴィニオン・ブラン / マスカット・ペーリー・Aほか
 ワイナリー見学可 (要予約)
 試飲可 (200円～)



※新型コロナウイルスの感染状況等により、営業日や営業時間、サービスの内容が変更になる場合があります

DATA

住小諸市滋野甲天池4063-5 ☎090-7268-2583
 時 10時～17時 (要予約) 休 冬期
 交通 上信越道小諸ICから車で約10分、しなの鉄道小諸駅からタクシーで約15分
 URL https://www.terredeciel.jp/
 栽培ぶどう品種 ソーヴィニオン・ブラン / メルロー / ピノ・ノワール / シャルドネ / ビノグリ・ミュラートウルガル / リースリング / カベルネフラン / シラーほか
 ワイナリー見学可 (1週間前までに要予約、醸造工程により見学不可の場合あり)
 試飲可 (1週間前までに要予約)



右 / 2018
 ピノノワール樽
 左 / 2019
 ソーヴィニオン・ブラン

小諸市

テールドシエル

Terre de ciel

天空の大地で育てたぶどうで
自然と調和したワイン造りに挑む

野生酵母による自然派ワインを目指し、2020年9月に開業。2015年にワイン用ぶどうの栽培を始め、2018年にファーストヴィンテージをリリースした。圃場のある糖地(ぬかじ)地区は、寒暖差の大きい標高900m付近の高地。雲海が広がる4.5haの「テールドシエル(フランス語で天空の大地の意)」で、ぶどうが持つポテンシャルを引き出している。高地で栽培されたソーヴィニオン・ブランは「しっかりと酸が残り、パッションフルーツのような豊かな果実味がする」と早くも評判。今後は遊歩道なども整備し、「ワインツーリズムにも力を入れてきたい」と意気込む。



+ Vineyard

立科町

いざわの畑

東京から移住し、2013年からワイン用ぶどうの栽培を始める。2017年にソーヴィニヨン・ブランのファーストヴィンテージをリリース。現在はシャルドネやメルロー、カベルネ・フランも栽培し、白赤各2種を販売している。コンセプトは「地元食材に寄り添うワイン造り」。

HP / <https://izawafield.shop-pro.jp/>
右/タテシナルージュ ギャルソン 2019



千曲市

イルフェボー

「地域を活性化したい」という想いから市内各地にぶどう畑を造成。たとえば標高の高い大田原地区ではピノ・ノワール、標高の低い倉科地区ではシャルドネと、適地栽培を行っている。現在は、千曲市初のワイナリーの開業を計画中。千曲市の魅力を農業やワインを通じて伝えていく。

HP / <http://il-faitbeau.com/>
右/SARAS SOLEIL(サラ ソレイユ)メルロー



東御市

ぼんじゅーる農園

「日本の食事に合わせやすい」という理由から、ピノ・ノワールを主力に、シャルドネ、アリゴテなどの品種を栽培。2014年から、委託醸造により自園銘柄のワインをリリースしている。目指すのは、ブルゴーニュにある小さなドメーヌ。2021年にワイナリーを開業する予定だ。

HP / <https://bonjour.wine/>
右/くらかけねつ ピノ・ノワール 2019



長和町

オードリーファーム

個性を追求し、2007年から山ぶどうの栽培を開始。栽培品は委託醸造で、9割がたワインに仕込んでいる。山ぶどうのワインは、野趣の中にもコクと果実味があり、ハマる人も多いそう。山ぶどう酢やブルーベリー&山ぶどうジャムといった関連加工品などもネット販売している。

HP / <https://audreyfarm.ocnk.net/>
右/山ぶどうワイン(ブルーボトル)



1 土地の個性を生かすため、種類の異なるタンクで区画や栽培方法ごとに、細かく仕込みを分けている。その後は、温度帯の異なる2つの樽庫で、ワインの特性に合わせて育成。2 ぶどう栽培に最適といわれる標高550~600mの台地に広がる圃場。スパイシーなシラー、香りの高いソーヴィニヨン・ブランが育つことで知られる。3 360度を畑に囲まれた素晴らしい立地。4 美しい風景を見渡せるテラス席。夢山や浅間山も一望する。5 ショップでは、約30種類のワインや、オリジナルグッズを販売。10種類以上のグラスワインや地元の食材を使ったおつまみが楽しめるティastingカウンターも併設している。



(右) 梶子シラー 2017
(左) 梶子 オムニス2016



Profile

小林弘憲 ●1999年メルシャン入社。その後ワイン研究の道に進み、ボルドー大学やオーストラリア他、世界で醸造技術を学ぶ。2019年4月より梶子ワイナリー長兼農地所有適確法人ラ・ヴィ・ニユ株式会社に着任。サイエンスとボエムを融合させた、栽培から醸造まで一貫したワイン造りを探究をしている。

上田市

シャトー・メルシャン 梶子ワイナリー

Château Mercian Mariko Winery

DATA

住 上田市長瀬146-2 ☎0268-75-8790
開 10時~16時30分(ティastingカウンター16時LO)
休 不定休(HPで要確認)
区 上信越道東部湯の丸ICから車で約10分、しなの鉄道大屋駅からタクシーで約10分、上田駅からタクシーで約25分
URL <https://www.chateaumercian.com/winery/mariko/>
販 売 ぶ だ う 品 種]メルロー/シャルドネ/カベルネ・ソーヴィニヨン/カベルネ・フラン/シラー/プティ・ヴェルド/ピノ・ノワール/ソーヴィニヨン・ブラン
ワイナリー見学可(ワイナリーツアーは有料・要予約)
販 区 可 (300円~/60ml)



世界品質のシラーが育つ大ヴィンヤード

メルシャンの自社管理圃場として2003年に開園し、2019年に待望のワイナリーを開業。地域や自然、未来との共生をコンセプトにしたブティックワイナリーで、子どもたちの学びの場、食育の場としても開かれている。30haという広大な敷地でメルロー、シャルドネを中心に多様な品種を栽培。中でも、シラーは海外のワイン評論家も驚くほどの品質で、フラッグシップワインの「梶子 オムニス」をはじめ、高い評価を得ている。2020年には、ワインツーリズムに取り組む世界最高のワイナリーを選ば「ワールド・ベスト・ヴィンヤード2020」のベスト50に選出された。

世界の専門家も注目！ 梶子を世界の銘醸地へ

シャトー・メルシャンの自社管理圃場として2003年に開園した梶子ヴィンヤード。それまでは原料であるぶどうの9割以上は契約栽培に頼っていたが、高齢化や後継者不足といった農業問題、そして何より高品質なぶどう確保のため、「自分たちで使うぶどうは、自分たちで育てていこう」と舵を切った。以来、少しずつ広がっていったぶどう畑は、現在30ヘクタールの広さに、2019年に、満を持してワイナリーを開業させた。

畑が広がる陣場台地について、ワイナリー長の小林弘憲さんは「非常に恵まれた土地」と話す。地中に水分が浸透しにくい強粘土質の土壌、非常に少ない降雨量、豊かな日照時間、そして常に畑を吹き抜ける風……。天からの授かりものが、ここにはある。「個性のある状態でぶどうを収穫でき、個性のあるワインに育てることができるのが、この土地の強みと考えます」。

特に、シラーに関しては、類まれなる「スパイシーな香り」を生む地として、いま、世界中から注目が寄せられている。「世界的に見ても非常にスパイシーなニュアンスが強く、プロのテイスター

の方々からも高い評価をいただいています」。梶子ヴィンヤードに由来する土地の特徴に加え、シラーの銘醸地であるフランスの北ローヌ地方と共通する冷涼な気候であるため、梶子のシラーが放つ鮮烈なスパイス香は、ローヌ地方のブドウと同等、あるいはそれ以上になることがある。「シラーをはじめ、開園当初は試験品目として植栽した品種が、20年経ち、非常にいい成果を出している状況です」。一方、フラッグシップワイン「梶子オムニス」には、梶子で育ったメルローとカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランを使用する。「ヴィンテージごとに異なるブレンドでリリースするため、テロワールを一層強く感じることができるといえる」。

世界の専門家が注目するアワード「ワールド・ベスト・ヴィンヤード2020」の30位に、開業したばかりの同ワイナリーが選ばれた。これは日本初となる快挙。世界の名立たるワイナリーと肩を並べたことを意味する。「日本ワインを牽引してきたシャトー・メルシャンの歴史や功績、国内外で高い評価を得る品質はもとより、ぶどう栽培からワイン醸造までじっくり体感できるホスピタリティ、絶景が望めるロケーションなども、評価につながったのだと思います」。シャトー・メルシャンの挑戦は続く。

しなの鉄道 観光列車ろくもん

ろくもん食事付きプラン

【1号(洋食)15,800円/名】
10時34分軽井沢駅発→12時49分長野駅着
【2号(和食)15,800円/名】
12時23分長野駅発→15時7分軽井沢駅着
【4号(和食)15,800円/名】
13時35分長野駅発→15時45分軽井沢駅着
【3号(信州プレミアムワインプラン)15,800円/名】
17時12分軽井沢駅発→19時17分長野駅着
☎0268-29-0069(ろくもん予約センター)
※受付:10時~13時、14時~17時
<https://www.shinanorailway.co.jp/rokomon/>



長野軽井沢間を最速58分で結ぶ、土・日・祝限定の観光有料快速列車「軽井沢リゾート号」がデビュー。観光がますます便利に!

しなの鉄道で行く ワインスポット

田中駅からタクシーで15分

とうみワイン&ピアミュージアム

展示エリアでは東御ワインの歴史や市内のワイナリー情報を紹介。試飲エリアでは東御ワインや姉妹都市のモルドバ共和国産を飲み比べることができる。試飲用のワインは常時8種類を用意(100~500円/20~40ml)。日帰り温泉「湯楽里館」内にあるので、湯浴みながら立ち寄りやすい。



〒東御市和3875(日帰り温泉「湯楽里館」2F)

☎0268-75-0885 開10時~18時 休水曜

<http://tomi-kosya.com/winebeer/>

田中駅から徒歩6分

TOMI WINE CHAPEL

千曲川ワインバレー東地区に特化したワインショップ&レストラン。地区内33のワイナリーや造り手のワインを取り扱っていて、その数は100種類を超える。試飲(有料)も常時20種類と豊富。ランチは1,100円~、コースは3,300円~でペアリングコース7,480円も用意されている。



〒東御市田中63-4 ☎0268-55-7511

開11時~14時(13時30分LO)、17時30分~22時(21時LO)

休月・火曜(祝日は営業) <https://winechapel.com>



1 浅間山を望みながらゆったりと走る「ろくもん」。2 軽井沢駅発長野駅行きの「ろくもん1号」では洋食を提供。各ドリンク1杯付きで、地元ワインの注文もできる。3 長野駅発軽井沢駅行きの食事付きプラン「ろくもん2・4号」の料理イメージ。料理は千曲市にある和食会席料理店「竹葉亭」が担当している。4 障子とヒノキをふんだんに使った3号車。席は2名掛けで、個室感覚で食事や風景を楽しめる。5 日本三大車窓のJR横捨駅へ乗り入れる「横捨ナイトクルーズ(夜景&信州ワインと「ろくもん」の夕べ)」も好評。上田駅から長野駅までの道中、2度にわたって横捨駅に停車し、夜景のガイドやミニコンサートなどをとり行う。「食事付きプラン」と、食事の付かない「乗車プラン」が用意されている。

「さらには、2020年7月にデビューした軽井沢と長野間を1時間でつなぐ有料快速列車「軽井沢リゾート号」を併用すると観光の幅がぐっと広がります」と春日社長。軽井沢を拠点とした信州観光が楽しみやすくなるばかりか、長野から軽井沢に向かう観光の「足」としても気軽に利用することができるようになった。「たとえば、長野駅から朝9時過ぎの列車に乗って軽井沢で夕方まで買い物。帰りは「ろくもん」でワインを楽しみながらゆったりディナーといったマイクロリズムを楽しむのもいいですね。「ろくもん」にはフリーきっぷが付いているので、プラス500円の指定料金のみで「軽井沢リゾート号」に乗車できます。毎年冬には1つのワイナリーに特化した「ワイナリーブランド号」を運行したり、不定期で周辺ワイナリーと連携したツアーを組んだり。今後も魅力的なプランを導入していく予定です。「ろくもん」自体を観光地として楽しんでいただけたら嬉しいですね。



◆プロフィール
春日良太(写真左) ●長野県職員を経て2015年に入社し、2019年6月に代表取締役社長に就任。公務員時代の知識と経験を生かしながら、既存の計画を着実に実行し、発展させていくことを目指す。

~ワインと地域を列車で結ぶ~

「沿線で造られる質の高いワインを観光列車から発信」

しなの鉄道代表取締役社長 春日良太氏

軽井沢と長野を結ぶ「ろくもん」は、2014年から運行しているしなの鉄道の観光列車。名前は上田市ゆかりの武将・真田一族の家紋である「六文銭」に由来していて、真田氏の甲冑「赤備え」をイメージした濃い赤色が車体カラーに採用されている。「列車のデザインは、著名な工業デザイナー、水戸岡鋭治氏にお願いしました。車内は長野県産の木材をふんだんに使ったぬくもりあふれる空間で、地元の美酒や美食をゆつたりお楽しみいただけます。」
道中は約2時間。コース仕立ての料理が、客室乗務員によってひと品ずつサーヴされる。「ジャンルやコースの内容は便ごとに異なりますが、どの列車にも料理人が乗車し、盛り付けまで行っています。使われている食材やお酒の説明についても一つ一つ行うので、普段観光列車に乗り慣れているお客様から大変ご好評をいただいているんですよ。その中でも、いち押しは月に一度運行している「ろくもん3号(信州プレミアムワインプラン)」。「厳選した沿線のワイン4種類を、地元食材にこだわった食事と一緒に楽しみたいだけです」。列車から降りずとも、千曲川ワインバレー東地区のワインの飲み比べができるのは嬉しいかぎりだ。
「さらに、2020年7月にデビューした軽井沢と長野間を1時間でつなぐ有料快速列車「軽井沢リゾート号」を併用すると観光の幅がぐっと広がります」と春日社長。軽井沢を拠点とした信州観光が楽しみやすくなるばかりか、長野から軽井沢に向かう観光の「足」としても気軽に利用することができるようになった。「たとえば、長野駅から朝9時過ぎの列車に乗って軽井沢で夕方まで買い物。帰りは「ろくもん」でワインを楽しみながらゆったりディナーといったマイクロリズムを楽しむのもいいですね。「ろくもん」にはフリーきっぷが付いているので、プラス500円の指定料金のみで「軽井沢リゾート号」に乗車できます。毎年冬には1つのワイナリーに特化した「ワイナリーブランド号」を運行したり、不定期で周辺ワイナリーと連携したツアーを組んだり。今後も魅力的なプランを導入していく予定です。「ろくもん」自体を観光地として楽しんでいただけたら嬉しいですね。」



熟成室にて約3カ月熟成して作る「ブルーチーズ」。日々状態を確認しながら最高の品質へと仕上げる。



隣接の「リストラテフォルマッジオ」では「チーズのリゾット」(1,600円)など、各種チーズ料理を提供。

東御市 アトリエ・ド・フロマージュ

日本で初めて「生チーズ」を製造したナチュラルチーズの老舗メーカー。フランスで培った技術をベースに、独自の製法で作出すチーズは、「ブルーチーズ」を筆頭に、国内のチーズコンクールや国際チーズコンテストで数々の賞を受賞している。扱うチーズは、フレッシュタイプからウォッシュタイプ、セミハードタイプまで約20種類。自家製チーズを使ったピッツァや地元産のワインも取り扱っているため、チーズとワインのマリアージュを自宅で気軽に楽しめる。

右／青カビ独特の刺激を残しつつも、まろやかで食べやすい「ブルーチーズ」(750円/50g、1,400円/100g)。フランスの国際的なチーズコンクール(モンドリアル デュフロマージュ)で最高賞を受賞。左／カマンベールで青カビをサンドした「カマンブルー」(900円/80g、1,600円/160g)。



〒東御市新張504-6 ☎0268-64-2767
 販売店:10時~17時30分 カフェ:10時~17時
 無休
 【交通】上信越道東部湯の丸ICから車で約10分、
 しのの鉄道田中駅からタクシーで約20分
 【URL】<https://www.a-fromage.co.jp/>



1 自社牧場などから届くフレッシュな生乳で作る。2 併設するショップでは、さまざまなチーズ関連商品のほか、チーズケーキも数多く販売。3 東御市を一望する、高台に建つ。



◆プロフィール
 松岡容子 ●フランスでのチーズ留学を経て、1982年に、夫婦で同工房を設立。その後、闘病のために一線を退いたご主人に代わって、社長に就任した。現在は会長として会社を見守る立場にある。

INTERVIEW

～日本を代表する老舗チーズ工房～

「ワインと共に、食事を楽しむ文化を根付かせたい」

アトリエ・ド・フロマージュ会長 松岡容子氏

東御市を一望するこの場所に、同工房が誕生したのは1982年のこと。当時は、まだ隣町である小諸市にマンズワインの工場があるぐらいで、現在の「ワインバレー」とはほど遠い状況だった。「実家がこの町で牧場を営んでいたんです。父がチーズ工房を始めたのがあって、私自身チーズが大好きだったこと、主人が病気を患ってしまったこと。さまざまな理由が重なって、夫婦二人、東京からここに移って来れました。当時は畑ばかりで何もありませんでした」。

在京中は、よく横浜の輸入ショップでチーズを購入していたが、北海道に1軒、カマンベールを作る工房があったぐらいで、日本にはまだナチュラルチーズのメーカーがなかったという。アトリエ・ド・フロマージュは、まさに日本におけるチーズ工房の草分け的存在。「日本にはチーズの学校や訓練所がないので、主人と二人で渡仏し、チーズの専門学校に通ったんです」。留学当初は、「フランスに負けないチーズを作ろう」と意気込んでいたが、同じ製造環境を日本で再現することは到底無理だと悟り、想いは新たになっていく。「人まねではない、日本人の口に合う」松岡チーズ「を作ろう」と。

最初に販売したのが、フランスの食卓に欠かせないフロマージュ・ブランの製法を基にした「フロマージュ・ブレ」。生チーズと名付けたこのチーズ

は瞬く間に人気となった。同じ年にカマンベールの製造も開始。その後、数年おきに新しいタイプのチーズを発売し、どんどん種類を増やしていった。「熟成期間が3カ月かかるものは、失敗すればまた3カ月かかってしまう。おいしいものができても、次に同じものがまた作れるか、季節によって違いはないか。そういったことを1つ1つクリアしていくため、それぞれの開発には年単位の時間を要するんです」。

フランスでは1工房で作るチーズは1種類が基本だが、同工房では20種類ものチーズを製造。「新しいことに挑戦するのが大好きなんです」という言葉のとおり、たとえば、ホルスタイン種とジャージー種のミルクをミックスしたり、カマンベールとブルーチーズの両方の特徴をあわせ持つ「カマンブルー」を開発したり、固定概念に縛られないチーズ作りを実践している。「信念がないわけではないのですが、お客様の意見を取り入れながら、少しずつ改良を重ねて、今の味になりました」。時代と共に進化を続ける同工房のチーズは国内外で高い評価を得ている。「チーズにも、料理との相性やワインとのマリアージュというものがあります。産地の太陽や空気といったチーズのテロワールにも思いを馳せ、会話を楽しみながらゆつくり味わってください。きっとフランスにあるような、楽しく豊かな食文化が根付いていくことでしょう」。

ワインの個性が一層引き立つ！ ワイングラスの選び方

ワインのタイプに合わせてグラス選びを
すると、個性をより楽しむことができます。
たとえば、「スパークリングワイン」用の
「フルート型…①」。泡がきれいに立ち上る
ほか、香りが持続しやすく、ワインが温ま
りにくいという利点があります。



「すっきりとした辛口の白ワイン」を楽し
むなら、ボウルの部分が小ぶりな「ソー
ヴィニヨン・ブラン型…②」を。少量ずつ注
ぐことで、常に冷えた状態で飲むことが
できます。「まるやかでコクのある白ワイン」
には、丸みを帯びた形の「モンラッシェ型…
③」がおすすめ。少し高め温度でも楽し
める濃厚な白ワインに使うグラスです。

色が濃く、酸が穏やかな「タンニン(渋み)
のある赤ワイン」には、チューリップ型の
「ボルドー型…④」を合わせると、ワインが
適度に酸化し、まるやかな口当たりに変わ
ります。反対に、香りが高くタンニンが優
しい「軽めの赤ワイン」には、口径が内側に
すぼまった「ブルゴーニュ型…⑤」を合
わせると、香りをより感じやすくなります。

ワイングラスには、このほかにもたくさん
の種類がありますが、「万能型…⑥」のグラ
スをご家庭でそろえておくと、白ワインや
カジュアルな赤ワインを飲む時に重宝し
ます。どのグラスを使う場合も、ボウルの
一番広がっている部分まで注ぐのが適量。
ビールやカクテルのように、グラスの一
上までなみなみ注いではけません。

なで肩？ いかり肩？ ボトルの形状で分かるワイン産地

ボトルの形は、いかり肩の「ボルドー型…
①」、なで肩の「ブルゴーニュ型…②」、ス
マートな「アルザス型…③」の大きく3つに
分けられます。形状が異なる一番の理由は、
地方によって作られているぶどうの品種
が違うから。カベルネ・ソーヴィニオンや
メルローといった色の濃いぶどうを使っ
て造るボルドーワインは、「殿(おり)」と呼
ばれるザラザラとした沈殿物が貯まる傾
向にあるため、注いだ時にグラスの中に入
らないよう、この形をしています。一方、ブ
ルゴーニュで造られるピノ・ノワール品種
のワインは、澱が少なく緩やかな形状。
造り手の好みや意向もあるので一概には
言えませんが、①のボトルはどっしり濃厚
な赤ワイン、②③は軽めの赤ワインや白
ワインに使われることが多いです。



シニアソムリエ 成澤篤人氏に学ぶ

知って得する ワインの豆知識



知っておきたい飲み頃の温度 「白は冷やして」 「赤は常温で」が一般的

適性の温度帯で飲むことで、ワ
インのおいしさをより引き立
てることができます。たとえば、ス
パークリングワインは6~8℃、
熟成したヴィンテージシャ
パーニュは8~12℃、甘口の白
ワインは6~8℃、辛口は6~
12℃、コクのある白ワインは10~14℃がおいしく飲める温度で
す。一方、ライトボディの赤ワインは12~14℃、フルボディは16
~20℃が飲み頃。甘口のロゼワインは6~8℃、辛口は8~10℃に
冷やして飲むのがいいでしょう。なお、冷蔵庫内の温度は一般的
に2~6℃に設定されているので冷やし過ぎにはご注意ください。



ワインを注いでもらう時は、 グラスを持ち上げないのがマナー

フォーマルな席では、自分たちでワインを注ぎ合うのではなく、
ソムリエやサービススタッフにひと声かけて注いでもらいます。
日本の文化ではビールなどを注いでもらう際にグラスを持って
宙に浮かせますが、ワインの場合はグラスを持ち上げません。
テーブルの上で軽くグラスを押さえるぐらいでOK。カジュアル
なお店の場合は、自分たちでワインを注ぎ合っても問題あり
ませんが、その場合も、やはりグラスは持たないのがマナーです。

ワインを冷蔵庫で保存するのはNG!? 理想の保存場所?

ワインセラーで保存するのがベストで
すが、ご家庭に用意のない場合は、日の当
らない部屋の押し入れにしまっておく
のがベターです。買ってきて2~3か月以
内に飲むカジュアルなワインの場合は、そ
こまで神経質にならなくても大丈夫。直
射日光が当たらない涼しい場所ならば、
常温で置いておいてもそれほど問題あり
ません。冷蔵庫は振動が多い上に、ニオイ
移りの問題もあるので、保管場合は3
~4日程度にとどめておきましょう。



12「キタムラヴィンヤード」の北村智洋さんと
協働でぶどうを栽培するところからスタートし、
2人の夢だったワイナリー「坂城葡萄酒醸造」を、
2018年6月に坂城町に開業した。成澤さんが
オーナーを務めるイタリアンレストラン「ネコ
ノワイン」。長野県内ほぼすべてのワイナリーのワ
インを扱っている。

長野市北石堂町1366-1
ジャシイ千石センタービル1F
☎026-228-8816



INTERVIEW

魅力にあふれた 造り手とのふれあいが NAGANO WINEを もっとおいしくさせる

NAGANO WINE応援団 初代代表
シニアソムリエ 成澤篤人氏



Vino della Gatta 坂城
カベルネ・ソーヴィニオン

2008年にソムリエ資格を取得
したことがきっかけで、長野県
内のワイナリーを訪ね歩くようになり
ました。畑を見せてもらったり、醸造
の作業工程を見せてもらったり、私
の目に鮮烈に焼き付けたのは、四季折々
で表情を変えるぶどう畑や素晴らしい
景色。さらに、ワインを造る方々の情
熱や人柄に触れるうちに、NAGANO
WINEの魅力にどんどん引き込
まれていきました。「こんなに素敵な
ワインが地元にあるのに、なんで私は
外国のワインばかりを勧めてきたのだ
ろう」。当時、私が勤めていた店では
県内産のワインはほとんど置かれてい
なかった。「自分で店を出す時には、
NAGANO WINEを全面に押し
出した店にしよう」と心に決めました。
翌2009年に独立し、2013年に
NAGANO WINEをPRする
「NAGANO WINE応援団」を立
ち上げ、初代代表に就任。ワインを一
過性のブームで終わりにしたくなかつ
たので、一般の方々が気軽に参加でき
るさまざまなイベントも企画しました。
現在、長野県内には61のワイナリー
がありますが、私が経営する「ネコノ
ワイン」では、県内ほぼすべてのワイ

ナリーのワインを網羅しています。ア
イテム数は100以上。10年ほど前は
「地元のワインなんて」と言われること
も多くありましたが、現在はワインの
オーダーの半分以上が長野県産です。
県外や海外の方からの評判も上々です
が、NAGANO WINEの一番の
魅力は、情熱を持った造り手の方が非
常に多いということ。どんな人が造っ
たワインなのか、どんな場所で作った
ぶどうなのか。実際に現地足を運び、
そうしたバックボーンを知ること、
ワインの味わいは何倍にもおいしく変
わります。ワイナリーによっては収穫
体験などのイベントを実施しているの
で、参加してみるのもいいでしょう。
畑に出て、土のにおいや太陽の日差し
を感じることで、そのワインやその場
所が、皆さんにとって特別なもの、場
所になるはずですよ。

こうした体験ができるのも、あちこ
ちにワイナリーが点在している長野県
だからこそ。特に、何軒ものワイナリー
が集中する千曲川ワインバレー東地区
は、ワイナリー巡りが楽しめるうって
つけのエリアです。自らワイナリーを
手掛けるようになったいま、ソムリエ
として、造り手として抱く夢は、長野
県にワイン文化を根付かせること。個
性豊かなさまざまなワインが楽しめる
恵まれた環境なので、皆さんに
もっと気軽にNAGANO WINE
を楽しんでほしいな、と思います。

ナリーのワインを網羅しています。ア
イテム数は100以上。10年ほど前は
「地元のワインなんて」と言われること
も多くありましたが、現在はワインの
オーダーの半分以上が長野県産です。
県外や海外の方からの評判も上々です
が、NAGANO WINEの一番の
魅力は、情熱を持った造り手の方が非
常に多いということ。どんな人が造っ
たワインなのか、どんな場所で作った
ぶどうなのか。実際に現地足を運び、
そうしたバックボーンを知ること、
ワインの味わいは何倍にもおいしく変
わります。ワイナリーによっては収穫
体験などのイベントを実施しているの
で、参加してみるのもいいでしょう。
畑に出て、土のにおいや太陽の日差し
を感じることで、そのワインやその場
所が、皆さんにとって特別なもの、場
所になるはずですよ。

当たり年って何？ ワインの出来を左右する ぶどうの出来栄



ワインのエチケット(ラベル)に書かれている数字は「ヴィンテージ」と呼ばれ、使われているぶどうの収穫年を表します。ぶどうの出来がワインの品質を大きく左右するため、いわゆる“当たり年”といわれる天候が良い年には良いワインが、雨が多いなどの悪条件になってしまった年は出来が難しくなってしまう。赤ワインの場合は、良い年にはタンニン(渋み)が強く出るので、飲み頃になるまでに時間がかかる傾向が。中でも、特に出来の良かった年は、「ビッグ・ヴィンテージ」と呼ばれ、飲み頃になるまでに20年以上かかるともいわれています。同じ銘柄のワインでもヴィンテージによって価格が異なるのは、こうした背景があるからなのです。

幅広い料理に合うのが魅力！ ロゼワインはどう造られる？

薄いピンクの色合いが美しいロゼワインですが、白ワインと赤ワインを混ぜて造るわけではありません。赤ワインと同じように黒ぶどうの皮と果実を短時間漬込み、ぶどう果汁に色が付いたところで液を引き抜いて発酵させる「セニエ法」と、白ワインと同じように黒ぶどうを破碎・圧搾し、皮の色を果汁に移してから果汁のみを発酵させる「直接圧搾法」がロゼワインの主な作り方。セニエ法で造られたロゼはより色が濃く味わいがしっかりしているのが特徴で、トマトで煮込んだ鶏肉や焼き鳥などとよく合います。一方、直接圧搾法で造られたロゼは“やや渋みを持った白ワイン”といった印象。マリネやスモークサーモンのようなお魚料理や、エビのタルタルなど、ソースを使った料理とよく合います。



誰もが憧れる高級ワイン！ 「ドン・ペリニオン」と「ロマネコンティ」

“ドンペリ”の呼び名で親しまれている「ドン・ペリニオン」はモエ・エ・シャンドン社で生産されているシャンパーニュ。通常、シャンパーニュは複数年のぶどうを混ぜて造りますが、ドン・ペリニオンは、単一年のぶどうで造られるヴィンテージシャンパーニュです。ぶどうの出来がよかった時にだけ造られるため、毎年確実に生産されるわけではありません。ちなみに、モエ・エ・シャンドン社が作る「モエ・エ・シャンドン」は、スタンダードラインに当たります。

「ロマネ・コンティ」はロマネ・コンティ社が造る世界最高峰の赤ワイン。ブルゴーニュ地方ヴォージュ・ロマネ村にある“ロマネ・コンティ”というわずかに1.8ヘクタールの畑で育てたピノ・ノワールで造られます。まわりにもたくさんの畑がありますが、あぜ道一本挟んだこの畑で採れるぶどうは別格。まさに世界一のピノ・ノワールが採れるテロワールなのです。ロマネ・コンティは値段も最高峰。1本100万円を超える値で取引されることも珍しくありません。死ぬまでに一度は飲んでみたいワインですね。



シニアソムリエ成澤篤人氏に学ぶ

知って得する ワインの豆知識



寝かせれば寝かせるほど、 ワインはおいしくなる？

ワインにはそれぞれ飲み頃というものがあるので、単純に「長く寝かせればいい」というわけではありません。たとえば、フレッシュでフルーティな白ワインは、市場に出てきてすぐから2年ぐらいのうちに飲むのがベスト。同じ白ワインでも、濃厚で凝縮感のあるものは3~10年ぐらい熟成させてから飲むとおいしいです。赤ワインであれば、新酒で有名なボージョレ・ヌーヴォーは買ってすぐにおいしく飲むことができます。一方、渋みが強く重めのワインは、熟成させた方がまろやかな味わいになるため、5~20年ぐらい寝かせることで、よりおいしくなります。なお、同じ銘柄であっても、ヴィンテージ(収穫年)によって飲み頃のピークが違ってくるため、開けるタイミングはソムリエに相談してみるとよいでしょう。

チーズや料理はどう合わせる？ 失敗しないマリアージュの仕方

1つは、ワインと食事の“質感”をそろえること。たとえば、モッツァレラチーズのようにさっぱりとしたチーズには軽めの白ワインが合いますし、ウォッシュチーズやブルーチーズのような濃厚なものには、白ワインでも少し樽の効いた重厚なタイプのものや赤ワインが合います。もう1つは、色で合わせる方法。白いチーズには白ワイン、熟成させる黄色いチーズには赤ワインを合わせるなど、色調をそろえるとういでしょう。料理と合わせる場合も、たとえば鍋ならば、湯豆腐には軽めの白ワイン、豚肉を使った豆乳鍋には濃厚な白ワイン、すき焼きには赤ワインといった具合に、質感や色に合わせてワインを選べると、失敗なくマリアージュを楽しむことができます。

飲み残してしまったワインは サングリアにするのがおすすめ

サングリアは赤ワインを使ったスペイン生まれのお酒。フルーツやシナモンなどのスパイスを入れて作りますが、ご家庭やお店によってレシピが違います。オレンジやレモンなどの柑橘系フルーツを合わせるのが一般的ですが、バナナやキウイを入れてもおいしいですよ。一晩ぐらい漬け込んでから楽しむのがよいでしょう。ストレートで飲んでよし、炭酸で割って飲んでよし。リーズナブルなワインや飲み残して風味が飛んでしまったワインがあれば、ぜひ試してみてください。

絶品イタリアンレシピ

Italian Recipe



濃厚な白ワイン・重めの赤ワインとぴったり

八重原米とやなぎまつたけ、クルミの ゴルゴンゾーラチーズリゾット

材料(2人分)

やなぎまつたけ …………… 1パック	・チキンブイヨンスープ …… 500~600cc
・オリーブオイル …………… 適量	・粉チーズ …………… 大さじ3
・バター …………… 15g	・塩 …………… 適量
・玉ねぎ …………… 1/6個	・信濃くすみ …………… 適量
・八重原米 …………… 150g	・パセリ …………… 適量
・生クリーム …………… 50cc	
・ゴルゴンゾーラチーズ …… 50g	

作り方

- ① やなぎまつたけを食べやすいサイズに切り、オリーブオイルでソテーしておく。
- ② バターを溶かした鍋にみじん切りにした玉ねぎを入れ、しんなりするまで炒める。
- ③ 八重原米を生米の状態に入れて透き通るまで炒める。
- ④ 生クリームとゴルゴンゾーラチーズを加え、焦げないように混ぜる。
- ⑤ 沸騰させたチキンブイヨンスープをお玉1杯分加入入れる。米が水分を吸ったら、さらにお玉1杯分のチキンブイヨンスープを継ぎ足す。この作業を繰り返し、15~20分ほどかけて米をアルデンテに炊き上げていく。
- ⑥ ソテーしておいたやなぎまつたけと粉チーズを加え、塩で味を調える。信濃くすみを和え、パセリをかける。

青木村 やなぎまつたけ
×
千曲市 玉ねぎ
×
東御市 八重原米
×
東御市 信濃くすみ



重めの赤ワインとぴったり

蓼科牛のタリアータと高原レタス、 リンゴ、ゴーダチーズのサラダ

材料(2人分)

・オリーブオイル …………… 適量	・フレンチドレッシング …… 適量
・塩 …………… 適量	・バルサミコ酢(1/2量に煮詰めたもの)
・蓼科牛(もも肉) …………… 200g	…………… 小さじ1
・高原レタス …………… 3枚	・ゴーダチーズ …………… 適量
・リンゴ …………… 1/4個	

作り方

- ① オリーブオイルをひいて熱したフライパンに、塩をふった蓼科牛のもも肉を焼く状態のまま入れ、表面にさっと焼き色を付ける。
- ② 食べやすい大きさに切った高原レタス、リンゴを皿に盛り付け、フレンチドレッシングと煮詰めたバルサミコ酢をかける。
- ③ 薄く切った牛肉と、薄くスライスしたゴーダチーズをのせる。

立科町 蓼科牛
×
上田市・長和町 高原レタス
×
坂城町・立科町 リンゴ
×
長和町 長門牧場のゴーダチーズ

千曲川ワインバレー
東地区の
特産品で作る



軽めの赤ワインとぴったり

信州太郎ぼーくとブロッコリーの トマトソーススパゲティ

材料(2人分)

・オリーブオイル …………… 適量	・スパゲティ …………… 200g
・玉ねぎ …………… 1/4個	・オリーブオイル(香り付け用) …… 大さじ1
・にんじん …………… 1/4本	・塩(パスタ茹で用) …………… 適量
・信州太郎ぼーく(バラ肉) …… 150g	・塩 …………… 適量
・赤ワイン …………… 100cc	・粉チーズ …………… 適宜
・トマト缶 …………… 適量	・パセリ …………… 適宜
・ブロッコリー …………… 6房	

作り方

- ① オリーブオイルを入れたフライパンに、みじん切りにした玉ねぎとにんじんを入れて、甘みが出るまで弱火で炒める。
- ② 1cm角に切った信州太郎ぼーくのバラ肉を加え、中火でさらによく炒める。
- ③ 赤ワインを加えたらアルコールを飛ばし、トマト缶を入れて煮詰めていく。
- ④ 茹でたブロッコリーとスパゲティを③のトマトソースと和える。さらにオリーブオイルを加えて香り付けし、塩で味を調える。
- ⑤ 皿に盛り、お好みで粉チーズとパセリをかける。

千曲市 玉ねぎ
×
上田市 信州太郎ぼーく
×
小諸市・東御市 ブロッコリー



樽の効いた濃厚な白ワインとぴったり

信州黄金シャモと白土ばれいしょ、 グリーンアスパラのソテー

材料(2人分)

・信州黄金シャモ(もも肉) …… 1枚	・白土ばれいしょ …………… 1/2個
・白ワイン …………… 大さじ3	・アスパラガス …………… 2本
・にんにく(スライス) …………… 4枚	・塩 …………… 適量
・レモン(スライス) …………… 4枚	・オリーブオイル …………… 適量

作り方

- ① 信州黄金シャモのもも肉に白ワインをのみ込み、にんにくスライスとレモンスライスを添えて冷蔵庫で2時間マリネする。
- ② 白土ばれいしょとアスパラガスは茹でて食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 鶏もも肉の水気をふき取り、塩で下味を付ける。
- ④ オリーブオイルをひいたフライパンに、皮目を下にして鶏もも肉を入れ、弱火でゆっくり焼く。その横で白土ばれいしょも一緒に焼いていく。
- ⑤ 鶏もも肉がきつね色に焼けたらひっくり返し、さらに焼く。アスパラガスにも焼き色を付ける。

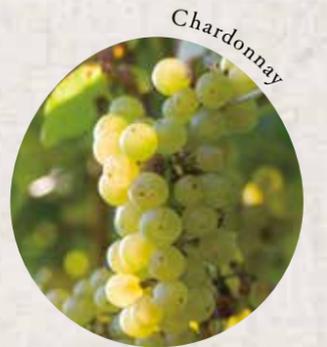


シャルドネ

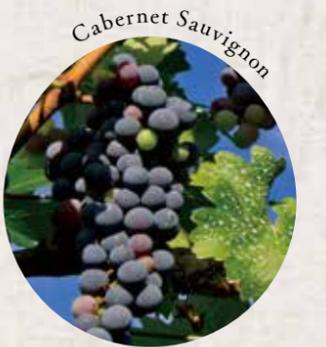
主要産地
フランス・ボルドー地方、アメリカ・カルフォルニア ほか世界各地

香り
【冷涼産地】レモン、青りんご 【温暖産地】洋なし、パイナップル 【樽熟成】バター、ハチミツ、バニラ、トースト、ナッツ

特徴
世界で2番目に多く栽培されている白ワイン用品種。寛容な性格で、地域、気候、造り手によって印象が変わる。冷涼な地域ではミネラル感豊かですっきりドライ、温暖な地域では熟した果実のкокのあるワインになる。フルーティで軽めのリーズナブルなものもあれば、樽の効いたリッチな味わい的高级ワインもある。



Chardonnay



Cabernet Sauvignon

カベルネ・ソーヴィニヨン

主要産地
フランス・ボルドー地方、アメリカ・カリフォルニア、チリ

香り
ブルーベリー、カシス、ミント、杉、ユーカリ 【樽熟成】ロースト、ピターチョコレート、シガー

特徴
最も偉大で力強いワインを造る品種のひとつ。小粒で皮が厚く晩熟、ワインの色調は黒みを帯びたガーネットを思わせる。アタック、果実味、酸味ともに強く、タンニンも豊か。若いうちはパワフルだが、熟成を経て、さらに真価を発揮する。単一品種だけでなく、力強さを加味するため、ブレンド品種としても重宝されている。



Merlot

メルロー

主要産地
フランス・ボルドー地方、アメリカ・カルフォルニア、日本・長野県

香り
カシス、ブルーベリー、カカオ、土 【樽熟成】エスプレッソ、ピターチョコレート、タバコ

特徴
世界でも多く栽培されている黒ぶどう品種で、長野県塩尻市桔梗ヶ原でも成功。ワインは凝縮感があり、黒みがかった紫色の色調だが、外観的印象よりも味わいは丸く、なめらか。酸はあるが、果実味が多いので感じにくい。渋みはやわらかく、ボリューム感がある。県内では単一品種でリリースされることが多いが、世界的にはほかの品種とブレンドされることも。

千曲川ワインバレー東地区を支える ワイン用ぶどうの 主要品種

ソーヴィニヨン・ブラン

主要産地
フランス・ロワール地方、ボルドー地方、ニュージーランド・マールボロ地区 ほか世界各地

香り
【冷涼産地】グレープフルーツ、青りんご、ハーブ 【温暖産地】ライチ、パッションフルーツ

特徴
冷涼な産地ではフレッシュで生き生きした酸のワインになり、温暖な産地ではトロピカルで厚みのあるワインを生む。単一品種で、樽熟成をせずぶどう本来の味わいを生かすものが多いが、ボルドーでは「セミヨン種」とブレンドされ、爽やかながらも重厚な白ワインが造られる。



Sauvignon Blanc



Pinot Noir

ピノ・ノワール

主要産地
フランス・ブルゴーニュ地方、アメリカ・オレゴン、ニュージーランド

香り
イチゴ、フランボワーズ、スミレ、白胡椒、血 【樽熟成】なめし皮、紅茶、トリュフ

特徴
最も偉大で官能的なワインを造るぶどうのひとつだが、病気に弱く栽培が難しい。ワインの外観は淡い赤みがかったルビー色。冷涼な地域のは酸が強く軽快で、温暖な地域のは厚みがありしっかりと印象に変わる。香り高く酸味が豊かで、エレガントな雰囲気を持つワイン。

写真提供:リードヴァン

【アイスワイン】

樹になった状態のまま冬まで放置し、凍結させたぶどうで造るワイン。水分がなくなり、糖分が凝縮したぶどうから造るため、極甘口の味わいが楽しめます。デザートワインとして人気です。

【アペリティブ】

喉を潤したり、食欲を増進させるために飲む食前酒のこと。決まりはありませんが、あまりアルコール分の強くないお酒やゴクゴク飲めるお酒が好まれるようです。おすすめは辛口シェリーやヴェルモット、カンパリなど。

【アロマ／ブーケ】

「アロマ」とは香りの総称で、大きく3つのタイプに分けられます。ぶどう本来の香りである第1アロマ、日本酒でいうところの「吟醸香」のような発酵に由来する第2アロマ、そして、熟成の香りである第3アロマ。第3アロマは「ブーケ」とも呼ばれています。

【ヴァンテージ】

ぶどうの収穫年のこと。ラベルに書いてある数字は、そのワインのぶどうがいつ収穫されたのかを表しています。

【ヴァインヤード】

ぶどう畑及びぶどうを生産する農場のこと。

【果実味】

ぶどう本来の味わいが生きた、ジュースィでフレッシュなワインを表現する言葉。比較的若いワインに使います。

【貴腐ワイン】

デザートワインとしても親しまれている

超甘口の白ワイン。「灰色カビ病」の菌の作用で、糖度が高まり干しぶどうのように甘くなった果実を使うことで、高貴な風味を放つワインに変わります。一粒ずつ貴腐ぶどうだけを摘み取って仕込むので高価になりますが、安いものなら、ボトルでも3000円ほどで購入できます。チヨコレートやアイスクリームなどのデザートともよく合います。

【凝縮感】

しっかりと成熟したよいぶどうで造られたワインを表現する言葉。

【シャンパーニュ／シャンパン】

フランス・シャンパーニュ地方で造られるスパークリングワイン。この地域で採れた特定のぶどう品種を使い、瓶内二次発酵させたものしか「シャンパーニュ」を名乗ることはできません。複数年のブドウを混ぜ、均一の味にして造るため、ドン・ペリニオンなどの一部のものを除き、シャンパーニュはノンヴァンテージが基本です。「ノンヴァンテージ」のもので最低15カ月、ヴァンテージものは3〜5年、瓶の中で熟成させないといけな「など、厳格な法律に基づいて醸造されています。

【スタイル・ワイン】

非発泡性ワインのこと。赤ワインや白ワインなど、一般的に我々が「ワイン」と呼んでいるものがこれに属します。

【スパークリング・ワイン】

イタリアの「スプアマンテ」やスペインの「カヴァ」など、世界各国で造られている発泡性ワインの総称です。フランスでは「ヴァン・ムス」と呼んでいて、「シャンパーニュ」をはじめ、「クレマン・ド・ブル

ゴーニュ」や「クレマン・ド・アルザス」などに含まれます。

【樽香】

熟成中にワインに移る樽由来の香り。一般的に、樽には樫の木(オーク)が使われますが、樽で熟成させることで、バニラのようなフレーバーやタンニン(渋み)などの風味を抽出する効果があります。内側をローストした樽で熟成させると、さらに複雑味のある、コク深いワインに仕上がります。

【テロワール】

ワインの味わいを形成する、天地人に関わる要素。気候や土壌だけでなく、造り手である「人」の力もテロワールに含まれると考えられています。

【プシヨネ】

いわゆる「コルク臭」のこと。原因は塩素系の物質「TCA」(トリクロロアミノゾール)。この物質がコルクの製造段階や保存段階で混入してしまうことで、「カビのような臭い」や「濡れた段ボールを数日放置したような香り」がワインに移ってしまいうです。プシヨネは100本に5本前後あると言われています。

【ブルゴーニュワイン】

フランス東部に位置する銘醸地。赤ワインは主にピノ・ノワール、白ワインはシャルドネの単一品種で造るため、土地や造り手の個性が楽しめます。繊細でエレガントな味わいが特徴です。

【フルボデー】

深いコクや強い渋みを持つ、どっしりとした飲み応えの赤ワインを表現する時

に使う言葉。代表的な品種はカベルネ・ソーヴィニヨン、シラーなど。赤身のお肉に合わせるのがおすすめです。

【ボージョレ・ヌーヴォー】

フランス・ブルゴーニュ地方ボージョレ地区で造られた赤ワインとロゼワインの新酒。その年に収穫したばかりのガメイ種というぶどうを特別な醸造法で仕込んで造ります。解禁日は毎年11月の第三木曜日。日付変更線の関係上、日本は先進国の中で最も早く(本家フランスよりも!)飲むことができます。フレッシュな味わいが特徴です。

【ボルドーワイン】

フランス南西部に位置する銘醸地。赤ワインはカベルネ・ソーヴィニヨン、メルローをはじめとする5品種、白ワインはソーヴィニヨン・ブランやセミヨンをはじめとする3品種で造られたものしか「ボルドーワイン」を名乗ることができません。ボルドーワインは赤も白も2種類以上のブドウをブレンドして造るのが基本で、どっしり濃厚な味わいのもので多いのが特徴です。

【マリアージュ】

料理との相性。英語では「フードペアリング」とも呼ばれています。

【ライトボデー】

口当たりが軽く、さらりとした飲み心地の赤ワインを表現する時に使う言葉。「軽い」「粗悪な」という意味では決してなく、渋み成分が少ない品種から造られたワインはこのタイプに属します。代表的な品種はピノ・ノワール。前菜や鶏肉などは軽いワインを合わせるのがおすすめです。

これだけは
覚えておきたい!



ワインの基礎用語

監修:シニアソムリエ成澤篤人



信州千曲観光局 あんずの里 1



戸倉・上山田温泉(千曲館) 2
信州千曲観光局



信州千曲観光局 姨捨の棚田 3

Chikuma

千曲市

1「一目十万本」とも称される日本一のあんずの里。元禄時代に、伊予宇和島藩主の豊姫が松代藩主真田幸道公に輿入れの折、故郷を忘れないようにとあんずの種を持参したのが始まりといわれる。あんずの花見は4月初旬。収穫は6月中旬～7月上旬。2「善光寺の精進落としの湯」として親しまれる、開湯120年を超える温泉。「美肌の湯」としても知られている。3「月の都 千曲」として日本遺産に認定された「姨捨の棚田」。古今和歌集にも姨捨の景観と月の歌が残り、今なお多くの人々が訪れる。
問/026-261-0300
(一般社団法人 信州千曲観光局)

Nagawa



1 美ヶ原高原



2 信州白樺高原 長門牧場



3 ブランシュたかやまスキー場・エコパレレスキー場

1 標高2,000メートルの爽やかな高原。春から夏はレンゲツツジやヤナギランなどの花畑が広がり、冬は白銀の世界に包まれる。シンボルは「美しい塔」。2 標高1,400メートルの高原に東京ドーム45個分の広大な草地を持つ酪農牧場。レストハウスでは自家製乳製品を使ったメニューや石窯ピザなどを素晴らしい眺望のもとで味わうことができる。3 スキーヤーオンリーのゲレンデ「ブランシュたかやまスキー場」とパウダースノーが自慢のゲレンデ「エコパレレススキー場」で、ウインタースポーツを楽しむことも。
問/0268-68-0006(信州・長和町観光協会)

長和町



2 おいしい農産物



立科町

1 日本百名山の一つである蓼科山(2,531メートル)の麓に広がる標高約1,500～1,800メートルの高原。四季折々の表情を見せる女神湖や白樺湖といった大自然の中で観光やスポーツを満喫できる。2 全国屈指の日照時間の長さや昼夜の温度差、蓼科山からの湧水や強粘土質の土壌が、米やりんごといったおいしい農産物を育む。
問/0267-55-6654(一般社団法人 信州たてしな観光協会)
0267-88-8408(立科町役場 産業振興課農林係)

Tateshina



1 白樺高原(女神湖)

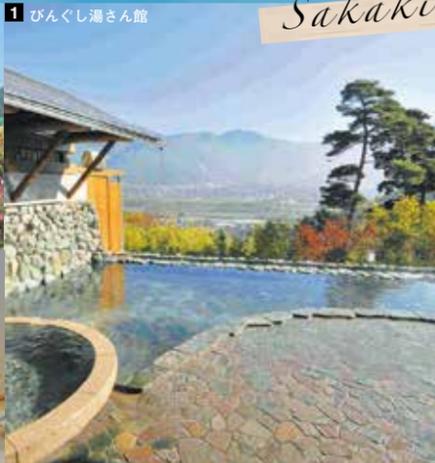
Sakaki

坂城町

1「びんぐしの里公園」の山頂付近に整備された源泉かけ流しの日帰り温泉施設。露天風呂からは絶景のパノラマが広がる。2 雄大な千曲川の畔に整備されたバラ公園。5月下旬から6月中旬にかけて2300株以上のバラが大輪の見事な花を咲かせる。3 人間国宝 故・宮入平刀匠の作品をはじめ、優れた日本刀や刀装具などを展示。鉄の文化の最高峰である日本刀の素晴らしさと匠の技を今に伝える。
問/0268-75-6207(ステキさかき観光協会)



2 さかき千曲川バラ公園



1 びんぐし湯さん館



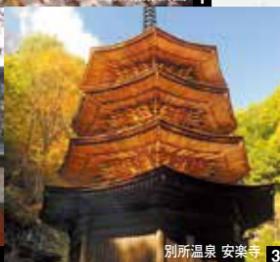
3 鉄の展示館



上田城跡公園 1



生島足島神社 2



別所温泉 安楽寺 3

上田市

Ueda

1 天正11(1583)年に真田昌幸が築城した平城で、徳川軍を2度も退けた戦歴を持つ。現在は公園として整備され、春の桜まつり、秋の紅葉まつりが季節の風物詩となっている。2 市内南西に広がる塩田地域が、「レイラインがつなぐ「太陽と大地の聖地」～龍と生きるまち 信州上田・塩田平～」をテーマに、2020年文化庁により「日本遺産」に認定。エリア帯は観光地としても人気が高く、寺社めぐりや温泉も楽しめる。3 別所温泉にある信州最古の禅寺「安楽寺」。境内奥に佇む八角三重塔は木造の八角塔としては国内唯一で、長野県で初めて国宝に指定された。
問/0268-71-6074(一般社団法人 信州上田観光協会)

千曲川
ワインバレー東地区
観光情報
8市町村を
もっと楽しむ

Aoki

青木村

1 鎌倉末期の建立。初重を大きくした造りは大変珍しく、思わず振り返ってしまうほどの美しさであることから「見返りの塔」とも呼ばれている。2 国道沿いにあり、秋には松茸が人気の農産物直売所や、青木村特産「タチアカネ蕎麦」を提供する食堂などが併設されている。3 2020年4月開館。青木村出身身急グループ創始者五島慶太ゆかりの資料や映像を通してその生涯を振り返ることができる。
問/0268-49-0111(青木村役場 商工観光移住課)



道の駅あおき 松茸販売 2



五島慶太未来創造館 3



国宝 大法寺三重塔 1

Komoro

小諸市

1 全国で唯一といわれている城郭部が城下町よりも低い「穴城」といわれる造り。難攻不落の要塞で、日本百名城にも選ばれている。春は小諸固有種である「小諸八重紅枝垂(しだれ)」をはじめ、桜が見事。2 世界でも有数の活火山、浅間山は標高2,568mの独立峰。そびえ立つその雄大な姿、そして四季折々の美しさは昔から多くの人々に親しまれてきた。上信越高原国立公園にも指定される浅間山と連なる山々の豊かな自然は数多くの動植物を育み、高山植物、高山蝶、野生動物など貴重な生物が現在でも多数生息している。
問/0267-22-1234
(一般社団法人 こもろ観光局)



小諸城址 懐古園 1



浅間山 2

Tomii

東御市

1「花高原」の名でも親しまれていて、6月下旬に見頃を迎えるレンゲツツジの大群落は国の天然記念物にも指定されている。2 江戸時代の旅籠屋造りの建物と明治時代以降に建てられた蚕室造りの建物が調和した伝統的な家並みが魅力。道の中央を流れる用水、その両側に立ち並ぶ格子戸の美しい街並みが往時を偲ばせる。3 明神池を中心に、美術館やコテージ、キャンプ場、温泉宿泊施設などがあり、アートとアウトドア体験が楽しめる。
問/0268-62-7701
(一般社団法人 信州とうみ観光協会)



2 北国街道 海野宿



3 芸術むら公園



1 湯の丸高原(国の天然記念物 レンゲツツジの大群落)