

Ueda Area Winery & Vineyard

信州が誇るワインの銘醸地 上田地域 ワイン生産者 & 販売情報

Winery

上田地域は15軒もの気鋭のワイナリーが集うNAGANO WINEの銘醸地。個性豊かなワインがそそいぐ。

※実店舗がないところは、別ページにまとめた取扱店の詳細もご参照ください

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

掲載している情報は、2023年1月31日現在のものになります。
詳細については各施設にご確認ください。

造り手を惹きつける 素晴らしい気候風土

15軒ものワイナリーが点在

上田地域は千曲川ワインバレー東地区の中核産地。昼夜の寒暖差が大きいことや日照時間が長いこと、日当たりのよい傾斜地が多いことから、良質なブドウが育ちます。

そんな素晴らしいテロワールに魅かれ、気鋭のワインgrowerたちが続々と集結。上田地域は、大手資本の大規模ワイナリーから個人経営のブティックワイナリーまで、個性豊かなワイナリーが集う一大ワイン産地に成長を遂げました。そして、今もお広がりを続けるブドウ畑――。

この地を訪れば、お気に入りの一本がきっと見つかることでしょう。



※地図内の番号はWineryページの番号に対応しています

東御市 4
アトリエ デュ ヴァン
Atelier du Vin

オーナーの飯島明さんは、現役の脳神経外科医。2011年からピノ・ノワールやメルローを定植し、2018年10月に醸造免許を取得、ワイナリーとしてスタートした。目指すのはフレンチに合うワイン。自然派志向のワイン造りを志している。

Moveable Feast
※2023年にリリース予定

☎ 東御市新張690-3
✉ なし(iijima.nus@gmail.com)
🍷 ラッピング:不可
🍷 試飲:不可
👁 見学:不可

東御市 8
ドメヌナカジマ
DOMAINE NAKAJIMA

作業効率の悪い急斜面の畑でブドウを栽培するのも、手間のかかる高収にするのも、購入ブドウにひと手間を加えるのも、すべては美味しいワインを造るため。特別なワインだと感じてもらうよう、心を込めて栽培・醸造を行っている。

カベルネフラン
平均約30hl/haの低収量で収穫したブドウを丁寧に選果、手作業で除梗し、約1年、樽熟成させている。やわらかく、奥行きのある味わいの赤ワイン。

☎ 東御市和4601-3
✉ なし(info@d-nakajima.jp)
🍷 ラッピング:不可
🍷 試飲:不可
👁 見学:不可

東御市 12
リュードヴァン
Rue de Vin

「リュードヴァン」はフランス語で「ワイン通り」の意味。周辺にレストランやオーベルジュ、新しいワイナリーやブドウ農家が誕生することが夢で、週末限定の宿泊施設「シャンブルドットリュードヴァン」をワイナリーに併設。

ソーヴィニオン・ブラン 2022
自社栽培のソーヴィニオン・ブランを使用した辛口白ワイン。香りは青りんごやパッションフルーツ、余韻は蜂蜜のような甘いニュアンスが特徴。

☎ 東御市祢津405
☎ 0268-71-5973
🍷 ラッピング:可(有料)
🍷 試飲:可(有料)
👁 見学:可(要予約)

東御市 5
ぼんじゅーる農園醸造所

「自園のブドウのみでワインを造る」という強い信念の下、真のドメヌとして心から満足していくブドウ栽培、ワイン造りに励む。「日本の食事に合わせやすいから」と、ピノ・ノワールを主力にシャルドネやアリゴテなどの品種を栽培。

鞍掛 シャルドネ 2021
東御市鞍掛地区産のシャルドネ種を使った辛口白ワイン。レモンなどの柑橘類やカモミール、バナナ、アンス、蜂蜜のような華やかな香りが魅力。

☎ 東御市祢津240-3
☎ 0268-63-4144
🍷 ラッピング:不可
🍷 試飲:可(有料)
👁 見学:不可

東御市 9
はすみふあーむ&ワイナリー
Hasumi Farm & Winery

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品種は100%自社畑産。「ワインは農産物」と考え、ブドウが育った土地や品種、ヴィンテージの特徴を素直に表現できるようにワイン造りを目指している。

千曲川ワインバレーシリーズ
ピノ・ノワール
自社で栽培したピノ・ノワールを100%使用し、野生酵母発酵・樽熟成。ベリー系の香りやスパイスなニュアンス、樽熟成由来の旨味が押し寄せる。

☎ 東御市祢津413
☎ 0268-64-5550
🍷 ラッピング:可(有料)
🍷 試飲:不可
👁 見学:可(要予約)

東御市 13
ツイザラボ
TSUIJILAB

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のワイナリーで腕を磨いた実力者。「ブドウの良さを最大限に活かし、できるだけ自然な造りで美味しいワインを醸造したい」と情熱を燃やす。栽培品種はメルローとシャルドネ。

ももわん
自社栽培したシャルドネを100%使用。ステンレスタンクで発酵後、樽熟成させている。ラベルのイラストは、ワイナリードッグの「もも」がモチーフ。

取扱店
●東御市インチャペル
●湯楽里館ワイン&ビアミュージアム

東御市 6
カーヴハタノ
cave hatano

ワイナリーの開業は2017年ながら、主力のシャルドネとメルローは樹齢20年以上を誇り、安定感のある仕上がりを見せている。過度なコントロールをせず、その年の空気と気候が醸す風合いを表したワイン造りに尽力。

KURAKAKE CHARDONNAY
東御市鞍掛の自家農園で栽培し、完熟を待って収穫したシャルドネで造る。果実の香りと酸味、凝縮感、旨味、余韻が調和したエレガントな味わい。

☎ 東御市新張525-4
☎ 080-6936-9646
🍷 ラッピング:不可
🍷 試飲:不可
👁 見学:不可

東御市 10
レヴァンヴィヴァン
LES VINS VIVANTS

ブドウ本来の力を引き出した栽培方法の確立と、そのポテンシャルを隠さない醸造に心血を注ぐ。栽培種はピノ・ノワール、シャルドネ、リースリング、ガメイなど。自然発酵ならではのきめ細かい泡立ちと口当たりが特長のシードルも。

シードル みずいろ
足し算のない考え方で造ったシードルナチュラル。原料の良いところも、そうでないところも全てその年の特徴として表現することを心掛けている。

☎ 東御市滋野E4379-1
☎ 070-2797-2920
🍷 ラッピング:不可
🍷 試飲:可(有料)
👁 見学:可(要予約)

東御市 14
ヴィラデストワイナリー
VILLA D'EST WINERY

2003年に創業した東御市初のワイナリーで、欧州系ワイナリー専用品種を栽培。各種コンクールで数々の賞を受賞しているほか、サミット(主要国会議)の会食の場でも供されるなど、日本を代表するプレミアムワインとして評価されている。

ヴィラデスト ヴィニユンズ
リザーブ シャルドネ
自社畑の中でも最高品質のシャルドネを厳選。全量をフレンチオーク樽で発酵させ、約7か月樽熟成させる。2度のサミットで各国首脳に供された。

☎ 東御市和6027
☎ 0268-63-7373
🍷 ラッピング:可(有料)
🍷 試飲:可(有料)
👁 見学:可(予約不要)

東御市 7
496ワイナリー/シクロヴィンヤード
CYCLO WINERY / CYCLO VINEYARDS

化学肥料や殺虫剤、除草剤に頼らない丁寧な栽培が信条。ワインに使うブドウはすべて自社の圃場で栽培したもので、そのクオリティは、ミシュランガイドの星付きレストランも認めるほど。今や全国に多くのファンを持つ。

496八重原メルロー
粘土質の土壌を好むとされるメルローを強粘土土壌として知られる千曲川左岸、八重原台地で栽培。フレンチオーク樽で17ヶ月熟成させている。

☎ 東御市八重原1018
🍷 ラッピング:可(有料)
🍷 試飲:不可
👁 見学:不可

東御市 11
ナゴミ・ヴィンヤーズ
NAGOMI VINEYARDS

テロワールと向き合うべく、野生酵母での発酵やグラヴィティフローを利用した液移動を取り入れている。さらに亜硫酸は極力減らすなど、素材そのものを大切にしたいアプローチを実践。手作業で丁寧なワイン造りに挑む。

Pinot Noir
自社圃場のピノ・ノワールを手除梗し、野生酵母で発酵。1年間樽熟成させ、無濾過・無清澄で瓶詰めをする。さらに1年間、瓶熟成してからリリース。

☎ 東御市和3420-10
☎ 0268-80-9100
🍷 ラッピング:不可
🍷 試飲:不可
👁 見学:可(要予約)

青木村 15
ファンキー・シャトー
Funky Château

原則として、石灰硫黄合剤、ボルドー液以外の農業は使用せずにブドウを栽培。土地本来の魅力を引き出している。自然発酵や無濾過、無清澄を柱に、人為的操作を極力回避した醸造管理に努める。

La première fois Cabernet Sauvignon
凝縮感があり、濃とした味わいの東山畑のカベルネ・ソーヴィニオンと品格のあるオークの香りが複雑に絡み合い、長年に耐える優雅な一本に仕上がっている。

取扱店
●地酒屋 宮島
●酒乃うちやま 金正・内山商店
●東御市インチャペル
●森田屋
●セブンイレブン信州青木村店
●道の駅 あおき
●クリマン酒店

