

参加ワイナリー紹介

WINERY PROFILE

YAMAGATA
WINE BAR 2014
IN KAMINOYAMA SPA

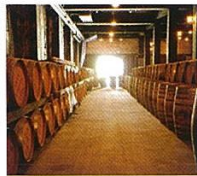


① タケダワイナリー



1920年開園以来、「良いワインは良い葡萄から」をモットーに、土づくりから始めた葡萄栽培、ワイン醸造を続けております。15ヘクタールの自家農園では、可能な限り農薬を使わない自然農法栽培によるぶどうづくりを行っています。2008年洞爺湖サミットで採用されたほか、ソムリエ世界チャンピオンオリビエ・ブシェ氏より4.5点(5点満点)の評価を受け、仏ワイン雑誌にも掲載されています。
【主な葡萄】カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャルドネ、マスカットベリーA、デラウェア

② サントリーワインインターナショナル



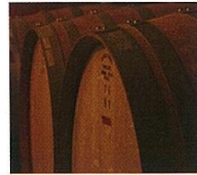
国産ぶどう100%の日本ワインである「ジャパンプレミアム」ブランドを立ち上げ、東北では上山市および、弘前市のぶどうだけを用いて醸造している。2013年、かみのやまメルロー2011が国内ワインコンクールで金賞を受賞。愛好家から高い評価を受けているが、生産量が少なく(2700本)入手困難な状況が続いている。
【主な葡萄】カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャルドネ、甲州、マスカットベリーA

③ アサヒビール



かみのやま産ぶどう100%で造られたサントネージュエクスセラトは、国産ワインコンクールにおいて数多くの入賞歴を持つ。特に、ボルドーの代表品種といわれるカベルネ・ソーヴィニオンは、かみのやま産が日本一と謳われており、そのぶどうでつくられた上質なワインは、多くの愛好家を魅了している。
【主な葡萄】カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャルドネ、ベルデレ、甲州

④ ココ・ファーム・ワイナリー



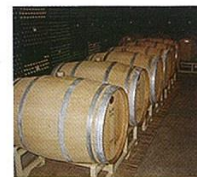
1984年から栃木県足利市で、「葡萄がなりたいワイン」になれるよう、葡萄の声に耳を澄ませ、ワインをつくっております。当社では適地適品種の考え方を取り入れており、足利や佐野の自社畑の葡萄のほかに、かみのやま産のシャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、タナなどを原料にワインを醸造しております。
【主な葡萄】マスカットベリーA、ノートン、タナ、リースリング・リオン、カベルネ・ソーヴィニオン、ブチマンサン

⑤ 佐藤ぶどう酒



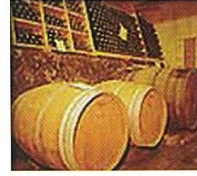
創業は1940年。有限会社佐藤ぶどう酒(金沢ワイン)は全商品、山形県産ぶどう(果実)を100%使用しています。工場は南陽市の赤湯温泉街の中にあります。家族中心の小さいワイナリーですが、大量生産を行わず、繊細な注意を払って、丁寧なワイン造りを心がけております。
2013年国産ワインコンクール銅賞受賞
【主な葡萄】カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャルドネ、ナイアガラ

⑥ 大浦ぶどう酒



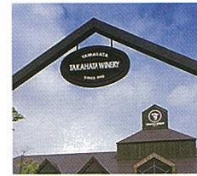
当ワイナリーは1939年創業です。古くから、南陽市赤湯は良質のぶどう栽培地として名が知られており、ワイン造りには大変適した環境と言えます。量よりも質を優先し、自信を持ってお客様にお薦めできるおいしいワインを今後とも造っていきたく思っております。
2013年国産ワインコンクール銅賞受賞
【主な葡萄】カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャ

⑦ 須藤ぶどう酒工場



「大切に育てたぶどう、おいしいワインはそこから生まれる」をモットーに、自家栽培のぶどうだけを使い、収穫から醸造、瓶詰めに至るまで、すべての工程をとことん手造りにこだわってつくっております。年間3千本程度しか醸造されず、すぐに完売してしまう銘柄も多い。
【主な葡萄】マスカットベリーA、メルロ、甲州、リースリング

⑧ 高島ワイナリー



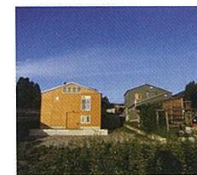
地元、高島の葡萄を使った本格ワイン造りに取り組んでおります。自社畑のほか、多くの契約栽培農家から仕入れたシャルドネやマスカットベリーA等を原料としたワインは高い評価をいただき、2013年国産ワインコンクールで銘柄が金賞に輝きました。
【主な葡萄】カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・ノワール、ピノ・グリ、プティ・ヴェルド

⑨ 月山トラヤワイナリー



弊社では創業以来山形県産の果実にこだわってワイン造りを行っております。ブドウ栽培から醸造までをきちんと管理することにより高品質の果実を使い酸化防止剤の使用も最小に抑え、山形らしさを感じられるワイン造りに徹しています。
2013年国産ワインコンクール銅賞受賞
【主な葡萄】カスカットベリーA、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネ、セーベル、デラウェア

⑩ 歳王ウッドイーファーム&ワイナリー



さくらんぼ・ラフランス・ブルーベリーなどの果物栽培のほか、園地内食品工房にてジャムやドライフルーツなどの果物の加工品を作っています。当園では2012年より、山形で12番目のワイナリーを目指し活動を始めました。2013年夏に建物が完成し、9月26日開業いたしました。
【主な葡萄】カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、カベルネ・フラン、ピノ・ノワール・シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、シュナン・ブラン、ピノ・グリ

会場マップ

