



にしかん

第278号

平成30年(2018年)

11月4日

毎月第1・3日曜日発行

【編集・発行】新潟市西蒲区役所 地域総務課
〒953-8666

新潟市西蒲区巻甲2690番地1

電話 0256-73-1000(代表)

FAX 0256-72-6022

≪ 西蒲区ホームページ ≫

<http://www.city.niigata.lg.jp/nishikan/>

● 西蒲区データ 人口 57,324人 (-43) 世帯数 20,364世帯 (-5) 男 27,746人 (-30) 女 29,578人 (-13)

※9月末現在の住民基本台帳。カッコは前月末比

特集 醸造酒のふるさと 西蒲区 第3弾

問い合わせ先
産業観光課観光交流・商工室
(☎0256-72-8454)

西蒲区は、日本酒(並行複発酵)、ビール(単行複発酵)、ワイン(単発酵)と全ての発酵方法の醸造酒が一つの区で製造されるまさに「醸造酒のふるさと」です。

7月のビール特集に続き、「醸造酒のふるさと 西蒲区」不定期連載第3弾として、今回は西蒲区でワインの製造を行っている6つの醸造所を特集します。



ワイナリーはなぜ角田地区にあるのか

角田地区は、砂地で水はけが良い土壌です。海岸に近いので昼は海から、夜は陸から風が吹き湿気を下げます。湿気を嫌うブドウにとっては最適な環境なのです。

よいワインはよいブドウから

穀物から造られるビールや日本酒は穀物自体に水分が少ないため、お酒を造る過程で仕込み水が必要になり、その水の質によってお酒の味わいが変わります。しかし、ブドウはブドウ自体に水分があるため、発酵の条件がそろえばそのままワインに変化します。ワインの出来ばえは原料のブドウの出来ばえにかかっていると、いっても過言ではありません。おいしいワインをつくるためには何か月もかけてよいブドウを育てなければならないのです。

ワインは造り手によって味わいが違う?

ワインは、原料が同じ品種のブドウでも、栽培の方法や仕込み方、熟成の方法によって見た目や味わいに違いが出ます。ワイナリーを訪れて醸造家の思いに触れ、自分好みのワインと出会うのも楽しいですね。

赤ワインと白ワインの違い

赤ワイン…透き通った赤や濃い紫、または赤褐色のワインを赤ワインと呼びます。一般的に白ワインよりもタンニン(渋みの成分)を多く含み、長期保存が可能です。主に黒ブドウを原料とし、果実を丸ごとアルコール発酵させます。
白ワイン…無色に近い色調から黄色みを帯びたワインを白ワインと呼びます。白ブドウなど主に色の薄い果皮のブドウを原料とし、発酵には果汁のみを使用します。

カーブドッチ



所在地 西蒲区角田浜1661
電話 0256-77-2288
開業 1992年
醸造家 掛川 史人

醸造家の声・オススメ



新潟の砂地でワインを造りはじめて26年目に入りました。私達最大の特徴である砂質土壌の名を冠した「サブル(白)」というワインができあがりました。この土壌でしか造れない華やかな香りと果実味、キレイな酸と蜜感を感じていただけます。私たちが惚れ込んだ砂のニュアンスを感じてください。



フェルミエ



所在地 西蒲区越前浜4501
電話 0256-70-2646
開業 2006年
醸造家 本多 孝

醸造家の声・オススメ



新潟の海と砂のテロワール(生育環境)が育む新潟の個性溢れるワイン造り。この地での経験を重ね、畑でのアプローチや醸造手法はよりナチュラルな手法を志向しています。「エルマル・アルバリーニョ2017」は越前浜の垣根栽培のブドウをステンレスタンクで低温発酵させ貯蔵したワイン。くっきりとした酸を持ちミネラリーで密度が濃く、余韻も長い。控えめなオレンジの皮の様な香りです。



ドメーヌ・シヨオ

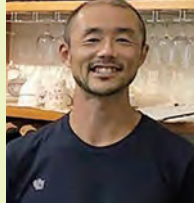


所在地 西蒲区角田浜1700-1
電話 0256-70-2266
開業 2011年
醸造家 小林 英雄

醸造家の声・オススメ



自然のままに造られ生命力が詰まったワインはきっと、飲みやすく飲み飽きない。多様な雑草が生え、たくさんの虫や小動物、微生物などの共生関係を大切に、ブドウが健全に育つよう手助けをしています。「箱庭」は、混植した4種類のブドウから作りました。ワイナリー前の庭のような小さい宝箱をイメージしています。



レスカルゴ



所在地 西蒲区越前浜4477
電話 0256-77-2268
開業 2012年
代表 阿部 宗毅

醸造家の声・オススメ



果実の持つ力を信じ、旨みを最大限に引き出すだけのシンプルな造り。日本の風土、食文化に根ざしたゆっくと優しいワイン造りを心がけています。「弥彦」は弥彦の石川ぶどう園で一つ一つ丁寧に袋掛けされ栽培されたマスカットベイリー-Aを原料に、酸化防止剤を使用せず無濾過で仕上げたワインです。



カンティーナ・ジーオセット



所在地 西蒲区角田浜1697-1
電話 0256-78-8065
開業 2013年
醸造家 瀬戸 潔

醸造家の声・オススメ



365日人々の喜怒哀楽と共にある、和洋折衷のニッポンの日常の食卓を彩るワインが私の理想です。「ヴィーノ・ロッソ/ガッロヴェルデ(緑の雄鳥)」は自園のツヴァイゲルトを使用した赤ワインで、越前浜にある鳥之子神社をモチーフとしています。ラベルに描かれた黄色い帽子の小さな鶏は、収穫を手伝う越前小学校の子どもたちを表現しています。



ルサンクワイナリー



所在地 西蒲区角田浜1693
電話 0256-78-8490
開業 2015年
醸造家 阿部 隆史

醸造家の声・オススメ



ブドウの力を引き出し、土地の特徴を生かした品質の高いワイン造り。現在、単一品種によるワイン造りが主で、新潟の食との相性がよいワインを目指しています。「カベルネソーヴィニオン」は、まろやかなタンニンと熟したカシスを想わせる果実味が特徴。タンシチューなどの洋食にはもちろん、鰯の煮つけなどしょう油味ともよく合います。



お酒は20歳になってから。未成年者の飲酒は法律で禁じられています。

65歳以上の市民の方は「シルバーチケット」の登録で、区内バス運賃が半額になります。地域総務課にて受け付け中です。