

『サライ』逸品紹介

新潟 ワイナリー フェルミエ

山形 酒井ワイナリー

家族経営のブティック・ワイナリーが醸す

希少で個性輝く

幻の日本ワイン

47 CLUB 特別販売

風土に密着し、地域のあらゆることを熟知する全国の地方新聞社が、「本当に良質で希少なものを」を紹介するショッピング・サイトが、47 CLUBです。47 CLUBならではの逸品の中から今回は、新潟県と山形県の家族生産の「国産手造りワイン」をご紹介します。



「シャルドネ」(白)は新鮮な魚介類、「カベルネ・ソーヴィニヨン」(赤)は肉料理に最適だ。



↑ブドウ栽培もワイン造りも、奥さんの有紀さんとふたりで手掛ける。長男の竜太郎君も収穫や瓶詰めを手伝うことも。

◆フェルミエ



↑フェルミエのブドウ畑では、雑草取りやブドウ管理はすべて手作業。その努力がワインの味を輝かせる。



↑フェルミエにはレストランもある。本場ナポリと同じ生地を使った石窯焼ピザや、地元の魚介、肉料理も堪能できる。

日本海に近いワイナリーの周囲には、太陽の光が燦々と降り注ぎ、眩しいほどの緑である。

「この辺りは日照量が多く、春から秋にかけて雨は少なく、毎日、海からの心地いい風が吹くので、最高級のブドウが採れます」と、笑顔を見せるのは「ワイナリーフェルミエ」の本多孝さん。

新潟産ブドウ100%、自家醸造100%、除草剤も一切使わない、こだわり抜いて醸すワインは、まるで絹のように滑らか。その味わいは、朝夕に輝く日本海のように新鮮で優雅、さらにやさしい余韻まで楽しめ、これまでの日本ワインのイメージを覆す、驚きの出来栄だ。

「シャルドネは果汁を清澄したあとに樽で発酵させ、オリを残したまま熟成させます。すると果実の風味豊かな、やさしい味が出るのです。一樽ずつ五感を研ぎ澄ませてワインの状態を見ながら手造りするしかなく、非常に手間が掛かります。ですから、ごく少量しか造れません」と、本多さんは、いとおしむようにワインを見つめた。

新潟産ブドウ100%の「カベルネ・ソーヴィニヨン」(赤)と「シャルドネ」(白)は、妥協を許さない幻の半の結晶だ。