

## 田辺由美校長と行く！長野ワイナリーツアー報告書（⑤信州たかやまワイナリー）

田辺由美の WINE SCHOOL スタッフ・高木美姫  
所在地：長野県上高井群高山村大字高井字裏原 7926  
訪問日：2018年9月3日（月）

千曲川右岸に位置する県内で最も新しいワイナリーの一つ。2016年に13名のぶどう栽培者の出資によって設立した。1996年から1人の栽培者が6haの畑でメルシャン「信州シャルドネ」の原料となるぶどうを栽培していた地であるが、現在の総栽培面積は40haにも及ぶ。

### 1. 畑の見学

#### 多様な気候区分を擁する希少な環境

ぶどう畑は標高450mから830mの間に点在し、世界のワイン産地を気候条件で分類する「アメリン&ウインクラスケール」によると、高山村にはドイツやシャンパーニュ地方と同じリージョン1からイタリア南部やスペイン中部と同じリージョン4に当てはまる。これによって高山村では多くの品種が栽培され、個性豊かな栽培者によって幅広いタイプのワインが生産される。



ワイナリーの周辺は樹齢1～2年の木が多く見られた。

### 2. ワイナリー内見学

#### クリーンなワイン造り

信州たかやまワイナリーのワイン造りで特筆すべき点は醸造所の「清潔さ」である。

ガラス張りの窓越しに醸造所を見学したが、清潔さがどれだけ重視されているかは一目で理解できた。各部屋の入口に捕虫器が設置され、特に、ワインを瓶詰めするエリアにはエアシャワーと2重扉で守られており、虫が迷い込む空気の流れを作らない仕組みになっている。

#### 斜面を活かした自然な製造方法

ワイナリーの建物は山の斜面を利用した構造になっており、2階に破碎機があり、1階にタンクや樽庫が配置されている。

2階から搬入され破碎されたぶどうの果汁は重力で自然と1階にあるタンクに流れ込む仕組みになっており、ポンプを使用しないため果汁に負荷がかからない。この方法を「グラビティフロー」と言い、白ワイン用の果汁を、タンクから木樽に移す際にも採用されている。また、2階建ての建物の天井が高いため、温かい空気は自然と上昇し、醸造所の中は真夏でも一定の涼しい環境が保たれるため空調を一切使用しない。この様に信州たかやまワイナリーは素材にやさしい、自然な方法でワイン造りをしている。



ホースが破碎機から下の階へ垂れ下がっており、ステンレスタンクにつながっている。

### 3. テイスティング

Nacho（ナッチョ）ロゼワイン

※ブレンドが秘密とされている村内限定ワイン。

Varietal Series シャルドネ 2017

Varietal Series メルロー & カベルネ 2016

