

長野ワイナリーツアー レポート (⑥楠ワイナリー)

2018年9月4日作成

安部 智恵美

所在地：長野県須坂市亀倉123-1

オーナーの楠茂幸氏は、貿易会社に勤務していた頃世界各国のワインに感動し、自分も美味しいワインを造りたいとワインの道を志す。その後、40代でオーストラリアのアデレード大学で、ワイン醸造学とブドウ栽培学を学び、2010年に楠ワイナリーを設立した。

楠オーナーによる案内。

「ワインメーカーは、スパークリングワインを

造りたくなるもんなのです。」

スパークリングワインの製造に力を入れていると、2014年に建てられたスパークリングワイン棟を見学。

地下4mにある保存庫では、樽60本が熟成中（フレンチオーク）。左図のように、30,000本あるスパークリングワインは瓶内で2.5ヶ月間寝かされる。シードルも滓と共に寝かせる。



1階ではルミアージュ、デゴルジュマン、ドサーージュそしてコルクを打つところまで行なわれる。楠ワイナリーのルミアージュは、ピュピトルを使用し「90度回して45度戻す」とのこと。1台で120本作業できるが、2,400本を作るには1ヶ月を要するとのこと。熟成に何年も寝かすこと、そして上記のように手間がかかること、これが、スパークリングワインが高価な理由である。



↑「門出のリキュール」の為の機械



今年購入したという新樽（12.5～13万円）の中の香りを確認させてもらった。焼きの強さはミディアムとのことだったが、想像以上の強さの「トースト香」を感じることができた。

←新樽

上記に書ききれませんが、ブドウ畑では有機栽培とは？（ボルドー液の話等）、自然ワインとは？等、様々なお話をお聞き大変勉強になりました。

↓楠オーナー

テイスティング

吉祥 ブランドブラン (4,000円)

日滝原 2016 (3,000円)

「日本食に合うワイン」を目指し、セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20%で製造。

ブルゴーニュで開催される、女性が選ぶワインコンテスト「フェミニナリーズ」で金賞受賞。

シャルドネ 2015 樽熟成 (4,000円)

パッサージュ・ルージュ 2013 (2,500円)

カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン25%、メルロ25%

メルロ キュヴェ マサコ 2015 (4,000円) ※楠オーナーのイチオシワイン

カベルネ・ソーヴィニヨン 2014 (2,674円)

6アイテム試飲後、特別にテイスティングさせて頂いたリースリング、とっても美味しかったです。商品化されるのを楽しみに待っています。ありがとうございました！



最後になりますが、今回の研修に際しご尽力頂きました田辺先生、北村先生、浜岡様始め田辺由美のワインスクールの方々、そして、貴重なお話を聞かせて頂きました6つのワイナリーの方々へお礼申し上げます。また、ご同行頂いた方々にも親切にして頂き、1人での参加でも充実した2日間を過ごせましたこと、感謝致します。この度はありがとうございました。