

田辺由美校長と行く！長野ワイナリーツアー報告書（④サンクゼールワイナリー）

埴原 真理 作成

所在地：長野県上水内郡飯綱町芋川1260

訪問日：2018年9月3日(月)

9月3日（月）前日とは打って変わり晴天に恵まれた中、最初の訪問ワイナリーはサンクゼールワイナリーでした。

サンクゼールは長野のワイナリーの中で一番北に位置し、1990年に今の場所へ移転されました。

4月から10月の降水量は800ミリで、平均気温は20℃、東南向きの斜面畝幅2.5m、樹間1.5m、高さ60cmで作っているそうです。

ワインの他、ジャム、シードルなどを作り、レストラン、チャペルが点在しています。

ご案内して下さいしたのは、工場長の野村様と栽培部長の平岡様でした。

メインフラッグはシャルドネですが、カベルネ・フラン、ピノ・ノワールも栽培し、白のミュー・トゥルガウ、赤のサンローランを試食しました。



その後は、地下の仕込み場に向かいメイポールというシードル用のリングを試食し、飯綱のリングや大阪リングなどの話を聞きました。

2003年から製造されている、シードルはすべて瓶内二次発酵で作られ、ワインは20万本、シードル4万本を生産しています。リピートしてもらえるワイン作りを目指しているそうです。

3月には、ブランデーの免許も取り、アーノルドホームスタイン（ドイツ製）の機械を導入してカルヴァドスを作られるとの事でした。

ランチとテイスティングは日本の風景とは思えない様な素晴らしい庭で頂きました。

1杯目はTAKUBO CIDRE 2017 7.5%

口ゼ色が美しい、爽やかなシードル。

2杯目はSt. Cousair Chardonnay 2015

樽発酵樽熟成樽の香りが素晴らしい白ワイン。

3杯目はSt. Cousair Rouge 2013

カベルネ・フラン 57%、ピノ・ノワール 43%

飲みやすい美味しい赤ワインでした。

日本ではないような素晴らしいロケーションの中での、ワンプレートランチは美味しかったです。ご馳走様でした。



最後に、お忙しい中ご案内くださいました、サンクゼールの皆様、

田辺先生を始めとするワインスクールの先生方に、深く感謝申し上げます。



