

## 津軽ワイン 銘柄紹介

津軽の地で育まれたワインぶどうで醸造されたワインをご紹介します。ワイン探しの参考にしてみてください。

### SUNTORY FROM FARM (サントリー)

2023 年金賞・部門最高賞 (◆)

津軽シャルドネ&ピノ・ノワール  
スパークリング 2020  
グリーンエチケット

タイプ: スパークリング 辛口  
品種: シャルドネ、ピノ・ノワール

青りんごのような爽やかな香りと豊かな酸味のある、しっとりとした滑らかな味わい



2022 年銀賞 (◆)

津軽ソーヴィニヨン  
・ブラン 2021

タイプ: 白 辛口  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン

青りんごに、甘く熟したパッションフルーツ等の果実の香りと、ハーブのような爽やかさ



公式サイトから購入  
できます▶▶▶▶▶▶



(◆) …日本ワインコンクール

### Fattoria Da Sasino (ファットリア・ダ・サシーノ)

2023 RECOMENDE 賞 (★)

弘前スプマンテ 2021

タイプ: スパークリング 辛口  
品種: シャルドネ

まろやかな口当たりで、豊富な果実味やフレッシュな酸が広がっていく味わい



弘前ネッビオーロ 2020

タイプ: 赤 辛口  
品種: ネッビオーロ

ラズベリージャム、バラやスミレの複雑な香り。おおらかで奥ゆかしい趣のある味わい



弘前ネッビオーロ  
ロゼ 2022

タイプ: ロゼ 辛口  
品種: ネッビオーロ

淡いピンクの色合い、イチゴや桃などのフルーツ、ピンクペッパーなどのスパイスを想わす香り



弘前マルヴァジア 2021

タイプ: 白 辛口  
品種: マルヴァジア

完熟したパイナップルやライチ、グレープフルーツ、青りんごなどの果実香にフレッシュなハーブの香り



笹森さんが経営するレストラン「オステリアエノテカ ダ・サシーノ」で味わえるほか、公式サイトから購入できます▶▶



(★) …インターナショナルワインチャレンジ

### hirosaki craft wines (弘前醸造)

Primo Passo  
2023 BdN

タイプ: 白 辛口  
品種: スチューベン

蜜っぼさと若干の苦味に軽いタンニン(植物に含まれるポリフェノールの1種)が感じられる味わい



Primo Passo  
2023 Rosato

タイプ: ロゼ 辛口  
品種: スチューベン

果実味がありながらタンニンもあり、惣菜や鶏肉・豚肉料理など幅広い料理に合うワイン



Primo Passo  
2023 Yama-So

タイプ: 赤 辛口  
品種: ヤマソーヴィニヨン

4月時点では果実味が前面に出ているが、秋以降は熟成により、食事にも合わせやすくなるワイン



Primo Passo  
2023 LM

タイプ: 赤 辛口  
品種: スチューベン

辛口ではあるが、ベリー系のジャムのような甘さが感じられる味わい



「飲み心地の良い果実酒をつくりたい」とワイナリーを設立。ワイン情報は、長内さんのインスタグラム(QRコード)から確認を▶▶▶



イガメンチやなすのしそ巻きなどの郷土料理を含め、幅広い料理に合います。



お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。

## 夢は世界トップレベルの ワインぶどうをつくること

30代前半、父が急逝したことで元の弘前に帰り、農家を継ぎました。当時、サントリーが津軽でワインぶどうの栽培を増やすという話を耳にし、サラリーマン時代からワインに興味があった私は「岩木ならりんごのように良いワインぶどうが育てられるのでは」と思い、ワインぶどうの栽培を始めたことがきっかけです。

りんごの栽培経験や技術を活かしながら、毎年1年生の気持ちで心新たに挑戦しています。弘前が世界の産地に並び称されるように、今後も品質の良いワインぶどうを栽培していきたいですね。

## 品質の良いワインは 品質の良いぶどうから

実家は代々りんご農家でしたが、台風等のリスクを考えると、他の果物や野菜の栽培も取り入れています。さまざまな種類の作物を栽培していると、脳が活性化されていいですね。

栽培している作物の一つであるワインぶどうは、現在一つの品種に特化して、糖と酸がバランスよく残るように、気候の変化や生育状況を見極めて栽培しています。

弘前は、世界のぶどう産地と肩を並べるほどの素質があると思っています。ワインぶどうの品質の良さを追い求め、みんなと共に頑張っていきます。

## ワインぶどう 生産者の思い

## おいしさを第一に 世界に負けないワインを

2003(平成15)年から始めた飲食店で、自家製のワインを提供したいと思い、ワインぶどうを植えてワインづくりを始めました。

日本では珍しいイタリア系品種のワインなど手間暇かけたワインが、インターナショナルワインチャレンジなどの国際コンクールで入賞し、評価を受けたことは光栄です。

弘前市は特区(※)になっているので、ワインづくりに良い環境です。今後、ワインぶどうの生産者やワイン醸造者が増えて、ほかの産地のようにワイナリーツアーができるようになれば、弘前の活性化につながって面白くなりますね。

## 飲み心地の良い自然なワインで 地元の消費拡大につなげたい

ワインぶどうは有機栽培で栽培し、ワイン醸造は野生酵母による自然発酵で、酸化防止剤も可能な限り使わないナチュラルで身体に染み込むようなワインを目指しています。

ワインというによくわからない、敷居が高いなどと感じる人もいますが、いろいろなワインを飲んでみると徐々に自分の好みがわかってきます。普段の生活でビールや缶チューハイを飲むように好きなワインを見つけて楽しんでほしいと思います。

弘前醸造では、津軽の食事に合うワインを目指していますので、気軽に晩酌の時に飲んでみてください。

ワインぶどう栽培を始めたパイオニア  
太田農園 太田勇藏さん



岩木山麓の園地でワインぶどうを栽培  
木村農園 木村登さん



自然なワインづくりを目指す  
弘前醸造 長内宏樹さん



自分でつくるワインをレストランで提供  
ファットリア・ダ・サシーノ 笹森通彰さん



(※) …弘前市は、2010(平成22)年に弘前ハウスワイン特区、2014(平成26)年に弘前ハウスワイン・シードル特区に認定。農業者自らが営む飲食店等で提供するワインを醸造できるほか、市内のぶどうを使用して果実酒の免許を申請する場合に酒税法の最低醸造基準が緩和されます。