



山形

「良いワインは良いぶどうから」
自社農園で自然農法に
こだわったぶどう栽培

タケダワイナリー

タケダワイナリー（山形県上山市四ツ谷、岸平典子社長、023・672・0040、<http://www.takeda-wine.co.jp/>）は、山形県かみのやま温泉郷近くに位置し、代々この地でぶどう栽培を行っている。ワインづくりを始めたのは大正9年、「良いワインは良いぶどうから」をモットーに土づくりから始め、現社長で5代目を数える。

土壌改良に20年の歳月をかけ、日当たりと水はけの良い15ヘクタールの自社農園で、自然農法によるぶどう栽培を行っており、ここまでこだわったワイナリーは日本で希少な存在といえる。

また、開園以来、自社畑で育てたぶどうを含め、山形県産ぶどうのみ使用してきたことも特筆すべき点である。ヨーロッパ系の高級ワイン専用品種であるカベルネ・ソービニオン種、メルロ種、シャルドネ種を国内でいち早く栽培し始め、平均樹齢は30年を超える。さらに、樹齢70年を超えるマスカット・ベリーA種や、ブラック・クイーン種を有しており、このような山形県を代表する品種の栽培にも力を入れている。

同社では、栽培から手摘みでの収穫、醸造、フレンチオークによる樽熟、瓶詰、そして出荷ま

でをすべて一貫して自社で丁寧に行っている。こうしてできた「ドメイヌ・タケダヘキュベ・ヨシコ」(シャルドネ種100%の本格的な発泡ワイン)は、全国のワイン愛好家やソムリエの方々から高い評価を得ている。このワインは、平成20年の洞爺湖サミットにおいて乾杯用に提供された同社の代名詞であり、日本を代表するスパークリングワインだ。また、定番商品である「蔵王スター」シリーズは、収穫したての山形県産100%のデラウエア種とマスカット・ベリーA種を使用しており、独自の醸造方法により、素直で飲みやすいワインに仕上がっている。インターネットにて販売しているので、ぜひ気軽に山形気分を味わっていたきたい。



こだわりの詰まったぶどう



人気の「蔵王スター」シリーズ