



1. 8月の畑。ヤマソーヴィニヨンの収穫量は石川県が国内1位。海から吹く風でカビや病気の原因となる湿気や熱がこもりにくい。10品種のぶどうを栽培 2. 5月には花が咲く 3. 収穫前のヤマソーヴィニヨン 4. 9月～10月にかけて熟成が進み過熟した糖度が高い状態の実を収穫 5. 搾汁 空気圧でプレスすることで種をつぶさないで雑味が出ない 6. 発酵・貯蔵タンク

産地・メーカー  をたずねて  
能登ワイン  
株式会社  
穴水町

## ワイン造りで能登を元気に

能登半島地震では商品が落ち、タンクのハッチが開いて1万5,000本分のワインが流れ出しましたが、建物や機械の損傷はなく、断水解消後の昨年の2月末に製造を再開した能登ワイン。さわやかな風が吹く5月に穴水町を訪れ、営業課長の丸山さんにぶどう畑やワインの製造現場を案内していただきました。



営業課長  
日本ソムリエ協会認定ソムリエ  
丸山 敦史さん



能登ワイン  
ヤマソーヴィニヨン(赤)  
720ml  
〈次回7月4回〉じわもーる  
前回6月1回 2,090円(税込)

episode  
3

### 自然のままを味わうワイン

9月に入りぶどうの甘みが増し、酸味が和らいだ頃を見計らって晴れた日に一気に収穫します。1房ずつ丁寧にハサミで摘み取られたぶどうをすぐに機械で軸から実を外し、空気圧で優しくつぶします。これにより、ぶどう1kgから約750gの果汁が抽出されます。醸造工程ではぶどうの個性を最大限に引き出すため、あえて過度な作り込みはしません。火入れをしていないので、香りや味がそのまま残っています。これを生ワインと呼んでいます。「ぶどうが育った畑の個性がそのままワインに受け継がれます。ごまかしのきかない、まさに気候、土壌、地形が表現されるお酒なんですよ」。

飲みやすく親しみやすい味わいを追及し、<sup>かも</sup>醸し期間を短くすることで、ぶどうの個性が素直に感じられるワイン造りを目指しています。「家庭の食卓に、当たり前のようにワインが置かれるようになったらうれしいですね。豊かな里海里山の恵みを受けて育ったワイン。その味わいを楽しんでください」。

### ソムリエの資格も持つ丸山さんに聞いた、料理との組み合わせ方



肉には赤、魚には白と思われがちですが、味の濃さで決めるといいです。濃い味には赤、淡泊な味には白。例えば同じ焼き鳥でも、塩なら白、タレなら赤といった具合です。和食や中華でも調味料や味付けで相性が異なります。しょうゆ、みそ、わさびなどは赤、塩やレモンを搾って食べるものは白、餃子やエビチリは甘い酸っぱい香りがするロゼが合います。



白ワイン用の品種の代表格シャルドネも栽培

episode  
1

### ゼロからのスタート

2003年のと里山空港の開港に伴い、穴水町をワイン造りで元気にしたいとの思いで20年前に設立。しかし、「日本酒とビールぐらいしか飲まない能登でワインをやろうと言っても、ワインってなんですか?と言われる時代で」と丸山さん。ぶどう栽培もワイン造りも全てゼロからのスタートでした。

海からの風が吹き抜ける丘には腰の高さほどのぶどうの木が一面に広がります。「ぶどうの木は背が高いと思いませんでしたか?これが成木なんです。垣根式という栽培方法で、葉にさえぎられることなく、果実に日光、雨、風を直接当て、少しのストレスをかけることで色素が強く味が凝縮し、土地の個性が出るんです」。ぶどう畑は自社で3ヘクタール、近隣の契約農家を含めると24ヘクタールあり、日本海側では最大です。

### ワインの基礎知識

#### 国産ワインと日本ワインの違い

##### 国産ワイン

一般的には海外からぶどうの濃縮果汁を輸入し、日本で発酵させる。

##### 日本ワイン

日本で育てたぶどうの果汁を日本で発酵させる。能登ワインはこれ。

#### 赤、ロゼ、白の違い

##### 赤

黒ぶどうの果皮ごと発酵  
渋みがある



##### ロゼ

黒ぶどうの果皮を取って発酵



##### 白

白ぶどうの果皮と種を取って発酵

