

ワインと日本酒で大野を味わう



コラボ頒布会

「情熱の醸造家」
～南部隆保セレクション～



(株)白山やまぶどうワイン
代表取締役 谷口一雄

日本古来の在来種・山ブドウが多く自生する大野市の白山系山麓に自家農園を作り、山ブドウの栽培を行うとともに、2000年に「白山ワイナリー」を創立。日本の食事に合うワイン造りを目指しています。



Hokuson Winery



白山ワイナリー



南部酒造場



(株)南部酒造場
代表取締役社長 南部隆保

城下町の風情が残る大野市・七間通りにて、酒造りを始めてから120有余年。雪深く寒冷な気候と名水に恵まれた銘醸地で原材料にこだわり、手造りで目の届く範囲を丁寧に醸す小さな酒蔵です。



Nambu Sake Brewery

熱き大野の醸造家による
初のコラボ企画が始まります。

醸造酒造りに最適な気象条件がそろった福井県大野市。日本酒の銘酒地として有名なこの地には、「白山やまぶどうワイン」が運営するワイナリーもあります。

白山系山麓に広がる福井の奥越地区には、日本古来の在来種・山ブドウが多く自生しています。「白山やまぶどうワイン」の代表・谷口一雄は、ブドウの品種の中では一番ポリフェノールが多いと言われているこの山ブドウに魅せられて、自家農園で山ブドウを栽培しながら「白山ワイナリー」を立ち上げました。

白山ワイナリーは「白山エネスコエコパーク(生物圏保存地域)」エリア内の阪谷地区にあります。標高差が生み出す寒暖の差と源流の清らかな水、山から吹き下ろす冷たい強風が高品質の農作物を生み出します。この地区には広大な棚田が広がっており、花垣もここで収穫された酒米で日本酒を造っています。

この恵まれた自然環境で醸された白山ワイナリーのワインと花垣の日本酒。そのどちらにも大野の「テロワール」とも言える独特の味わいと個性が感じられます。

清酒「花垣」の9代目蔵元・南部隆保は、ワインの醸造に造詣が深かったことから、白山ワイナリーの初代醸造長として味の設計にも関わり、現在取締役を務めています。醸造家として、並々ならぬ想いを持つ南部が監修した「大野のワインと日本酒」の初コラボレーション企画です。大野の大地が生み出した「テロワール」の味わいを、この頒布会を通してご堪能いただけたら幸いです。

※テロワールとは主にワインの世界で用いられる生育地の自然環境による特徴を指すフランス語。

広大な棚田が広がる
阪谷地区の美しい風景!

