

次々に全国で誕生する新生ワイナリー 日本ワインの進化とドメヌ化

なぜ、日本ワインは美味しくなったのか？
日本の土壌で育ったブドウを使い、
日本の醸造家がつくる「日本ワイン」。
北は北海道から南は九州まで、さまざまな土地で
ワインは造られている。
以前よりも増して日本ワインは注目されるようになった。
現在も進化を続ける日本ワインを飲むなら、いま。
甲州だけではない日本ならではの品種にも
注目があつまっている-----



2000年前後に日本ワインはドメヌ式の生産者が増えました。フランス・ブルゴーニュ地方のように、栽培、醸造、瓶詰を一貫して行い、より土地や畑の個性を表したワイン造りを目指しています。

日本で育てたブドウを使い、日本で作る日本ワイン。さらに、栽培から醸造、瓶詰までを一貫して自ら行うドメヌ式のワイン造りへ、日本ワインは進化し続けている。

2010年、甲州種が国際ぶどう・ぶどう酒機構(OIV)に品種登録され、世界的にも認知度が上がった。いまや、甲州をつかったワインは海外にも輸出され、海外でも評価を受けるようになった。

そもそも、日本ワインの始まりは明治時代。1970年の日本万国博覧会を機に食生活の洋食化が進み、ワインの消費量が劇的に伸びた。そして1975年の「赤玉ポートワイン」に代表される甘味果実酒と本格ワインの果実酒の消費量が逆転することになった。その後、1990年代の赤ワインブームで一気に身近な飲み物となった。現在はスーパーやコンビニ、100円ショップでも買うことができるようになった。

大手メーカーもドメヌ式のワイン生産をする動きが盛ん。自社畑のブドウを使った個性のあるワインを生産しています。

蔵家でも新入荷！！これから注目が集まるワイナリー達



- ワイン名：平川ヴァンド・プレジール
- 生産者：平川ワイナリー（北海道余市郡）
- ヴィンテージ：2016 ■味わい：中口
- 品種：デラウフェア
- コメント：爽やかなデラウフェアの香りが口いっぱいに広がり、上品な酸味と果実由来の甘味が感じられます。甘味は感じられませんが、淡白な魚や白身の肉、お野菜などと相性が良い。
- 価格：2,200円



- ワイン名：奥尻 ピノ・グリ
- 生産者：奥尻ワイナリー（北海道奥尻島奥尻町）
- ヴィンテージ：2017 ■味わい：中口
- 品種：ピノ・グリ
- コメント：透明感あるきれいな麦藁色。オレンジピールのような柑橘系の香りから、二次的アロマの白い花の香りへと変化。ボリューム感のあるやや辛口、蒸栗のような余韻を感じます。
- 価格：2,600円