

風と土地と 人がつくる ワイン

Tainai winery
mis en bouteille au domaine

山と海の間 重なり合う風の中、大地に根づく

くねるように山道を上ると、突然視界が開けます。急斜面に整然と列をなすブドウの樹。見下ろせば、広がる田園の中にまち並み、その先に日本海。胎内高原ワイナリーのブドウは、高坪山の中腹標高 250m の大地に根を張り、いつも風の中にあります。吹き下ろすだしの風と海風が重なり合う中、か細くも芯のある樹体に、早朝から夕暮れまで陽射しを浴び、小さな一粒一粒に大地の味を凝縮させて。風と大地が育むワイン、それが胎内高原ワインです。

小さなまちの大きな挑戦 プロが唸る味わいに結実

2007(平成19)年、胎内高原ワイナリーは生まれました。全国でも珍しい市営で、ブドウは100%自圃産。市のスタッフと地元のおじいちゃんおばあちゃんたちが、力を出し合っつつっています。はじまりは、まちに特産品を生み出そうという試みでした。山の斜面に桃やクリなどを植えたところ、ワイン用のブドウがひとときわ良く育ちました。そして果樹園は、ワインのためのブドウ畑に。「本場に従え」。生食用ではなく、ワイン専用種にこだわって栽培してきた成果は、2012年、日本ワインコンクールの初受賞に結実します。

「土地をワインに映す」 守るは、テロワール

胎内高原ワイナリーが一番大切にしていること。それはテロワールです。泥岩の土壌、斜面という地形、重なり合う風。土地の持ち味を最大限引き出し生かすために、足し算より引き算を心がけています。日々ブドウの様子を見て、最低限必要なもので育てる「ナチュラル」な手法で。こうして実ったブドウは、小さいながらも深く濃く、土地の個性が香ります。乾いた大地が宿る、奥行きあるテイストが胎内高原ワインの骨格です。

胎内高原ワインのラインアップから代表的な銘柄3種を掲載。

ツヴァイゲルト Zweigelt

標高 / 約 200m
地形 / 南西斜面
地質 / 泥岩、花崗閃緑岩
土質 / 粘土質
内容量 / 750ml



オーストリアで生まれた赤ワイン用の品種。ベリーを中心としたエレガントな香り・筋の通った酸味が、味わいの骨格を支えています。胎内高原ワインのラインアップの中では、特に評価が高く、年を追うほどに、ワインコンクールでの受賞が増えています。きっかけは、区画別、単品種の醸造でした。エリアごとにブドウを収穫して醸造し、数あるタンクの中から、最もよいものを選び出し、「ツヴァイゲルト」の名を冠して出荷しています。「ツヴァイゲルト」は、その年の出来を象徴するとともに、胎内高原ワインの底力を語る銘柄でもあります。

メルロー Merlot

標高 / 約 250m
地形 / 南西斜面
地質 / 泥岩、花崗閃緑岩
土質 / 粘土(礫混じり)
内容量 / 750ml



広大な畑の中で、特に、大切にされている区画があります。緩やかな斜面の小さな一角。ほかと比べると、ブドウの粒は小さめで、頼りなく見えますが、小さい分、皮の割合が多く、水分が少ないことから果実味を凝縮させています。この紫黒のブドウこそが、ツヴァイゲルトと並ぶ胎内高原ワインのフラッグシップ「メルロー」です。区画には最近ノコギリソウが生えてきました。昔から、いいブドウを育む畑に根づくと言われている野草です。ギザギザに切れ込んだ葉っぱが群生する風景は、この地がワインの神様に愛されていることを教えてくれます。

●お酒は20歳になってから。

ヴァンペティアン Vin Pétillant

標高 / 180m~200m
地形 / 南西斜面
地質 / 泥岩、花崗閃緑岩
土質 / 粘土(礫混じり)
内容量 / 750ml



微発泡のワインです。完成したワインに酵母などを加えて栓をし、瓶の中で再び発酵させる瓶内二次発酵で仕上げられます。酵母などの澱を除く「澱引き」をしていないため、濁りがありますが、それもうまみの証。グラスに注ぐと、繊細な泡が立ち上り、華やかな気分ときらめく時間をくれます。「ペティアン」とは微発泡を意味するフランス語。「きらめく」の意味もあることを聞けば、納得でしょう。ロゼと白の2種類があります。

●妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。●飲酒運転は法律で禁止されています。

Tainai winery

mis en bouteille au domaine

新潟県北部に位置する胎内市。
日本海から約10km、
標高543mの高坪山の中腹に
約6haのブドウ畑があります。

海からも山からも
風が吹き付ける高台で
6種類のワイン用ブドウを
育てています。

取扱ショップリスト

<https://tainaiwinery.stores.jp/news/64ddd14488afc1002c0faac2>



胎内市ワイン取扱店

ロイヤル胎内パークホテル
新潟県胎内市夏井1191-3 royal-tainai.jp

道の駅 胎内

新潟県胎内市下赤谷387-1

胎内高原ワイナリーには、売店・レストラン・見学スペース等がございません。お近くにお越しの際は、上記のワイン取扱店または、中条駅・市内酒販売店にお立ち寄りください。

オンラインショップ

<https://tainaiwinery.stores.jp>



<https://www.instagram.com/tainaiwinery1454>



<https://www.facebook.com/tainaiwinery1454>



問合せ 胎内高原ワイナリー 新潟県胎内市宮久1454 (〒959-2824)
製造 tel. 0254-48-2400 mail: tainaiwinery@iplus.jp
営業時間：月曜日から金曜日の9:00—17:00 (年末年始を除く)

限られた土地の中で できるだけ手間をかける

約6haの畑で生まれるワインはたったの
1万5000本。一般の産出量の6分の1。
痩せ地ゆえに収量が少ないこと、収穫時
にはブドウを選別していることも理由の一つ。
それが、味に反映されている。

動物たちも多様、豊かな生態系

時には野生動物が。タヌキ、アナグマ、
テン、カモシカ。小動物や虫、鳥など多
様な生き物が暮らすこの環境は豊かな
環境であることの証。

・蔵王山城砦跡

耕さない、草が耕す

ブドウの生育のために刈られる下草も、
土の中では大切な役割を果たしている。
強く、根を伸ばしながら、土を耕すからで
あり、人が耕さないことで、土地の力が
強く引き出されている。

1番団地はモア(四輪草刈機)で
畝の間をキレイに速く刈れるかの腕の見せ所

1番・2番団地は周囲
に隔てるものなく
風がよく吹抜ける

タヌキが入り込んで
いる形跡
フンがよく見つか
るノコギリソウが繁茂

泥岩・花崗閃緑岩、礫混じりの粘土
傾斜もあり水はけも
いい岩がゴロゴロ

作業車とモアはその都度、
麓と中腹の間の曲がりくねった道
を走行する
毎日30分の山岳カート

主団地の道路は急勾配
エンジンがうる

冬は雪が深く
入山できない

天気の良い日はマムシが
道路で日向ぼっこ



痩せ地が生む濃醇な味

白茶けた泥岩がところどころ露出する畑は、いわゆる「痩せ地」。栄養をたっぷり含んだ肥沃地ではない。この「足りない」ことこそが、ワイン用のブドウには理想的。粘土のような土は、山の風と海の風によって乾燥し、根は水と養分を求めて伸び、必死で栄養分を確保する。だからこそ、味が濃く、おいしくなる。

急斜面と寒暖差

最大25度の急斜面。長い時間、まんべんなく陽光を浴びる一方で、朝晩は急激に気温が下がり、真夏でも長袖が欲しくなるほど。しかし、この気温差こそが果物には恩恵。味わいが凝縮して、濃醇になる。

冬支度

ブドウの樹々は、冬になれば2mの雪の下。11月に入ると、畑では枝を1~2本残して切り詰める剪定の作業に。春になって再び、顔を出した樹々は雪の重みを根本のカーブに留めつつも、雪の中の静かで温かな眠りで力を蓄え、再び実をつける。

地元の年配者と共に

ブドウに目いっぱい陽が当たるように葉を除き、育ちの良い実を摘み取り、下草を刈る。そして、ブドウの枝を理想的な場所に伸ばし誘引する。炎天下、急斜面での農作業をしているのは、平均年齢70歳の地元のおじいちゃん、おばあちゃんたち。気が遠くなるような単純作業にも終始笑顔で言う「うちは時が早いから」。一人一人の手作業が、ワインの品質を保っている。

- 主な受賞歴
- 2023 日本ワインコンクール 銀賞 【ツヴァイゲルト2019】
 - 2017 日本ワインコンクール 銀賞 【ツヴァイゲルトレーベ2016】
 - 2016 日本ワインコンクール 銀賞 【ツヴァイゲルトレーベ2015】
 - 2014 日本ワインコンクール 金賞 【2012ツヴァイゲルトレーベ樽熟成】
 - 2013 日本ワインコンクール 金賞・コストパフォーマンス賞 【2012ツヴァイゲルトレーベ】
 - 2012 日本ワインコンクール 銀賞 【2011メルロー】