

ワイナリーとアカデミーで 持続的な地方創成を図る。



メイドイン長野のバラエティ豊かな味わいが楽しめる、アルカンヴィーニュのオリジナル商品。

ワイン造りを通して、 栽培と醸造の技術を提供。

長野県では県のワイナリーを立地と気候によって4つに分けた「信州ワインバレー構想」を推進している。日本ワイン農業研究所(株)は、その中のひとつである「千曲川ワインバレー」内の東御市にて、2014年に設立された。ワイン造りを地域に根づかせて、荒廃した田園を美しくよみがえらせ、持続的なライフスタイルの実現を目的としている。代表はエッセイストで画家、親会社の(株)ヴィラディストワイナリーの創立者でもある玉村豊男氏。地元産ブドウを活用した醸造・販売を行うワイナリー「アルカンヴィーニュ」と、民間で初めての栽培醸造経営講座「千曲川ワインアカデミー」の両輪で事業を展開している。

「アルカンヴィーニュ」は自社の畑を持たず、地域のブドウやリンゴを使って、ワイン、スパークリングワイン、シードルを醸造・販売している。長野県産のシャルドネ100%のフレッシュな白ワインや、東御市指定生産者のメルローを使用し、10カ月間樽熟成した赤ワインが人気だ。また、生産者からの委託醸造も引き受けている。

「千曲川ワインアカデミー」は、ブドウ栽培・ワイン醸造に加え、経営に必要な知識まで総合的に学べるのが大きな特徴。ワイナリー経営を目指す人のほか、ワインスクールの講師、会社経営の方など、さまざまな目的を持った受講者が集まっている。



講義を受ける受講者の目的は多種多彩。真剣なまなざしに熱意を感じる。

行政、地域が力を合わせ、 ワイン産業を次世代産業の中核へ。

醸造所が少なかった東御市では、地域で生産されるワイン用ブドウの畑が拡大するなかで、将来、受け入れるワイナリーがなくなってしまうと、地域のぶどうが域外に流出するおそれがあった。このままでは、「千曲川ワインバレー」が空洞化してしまうおそれがあると醸造施設の必要性を感じ、誕生させたのが「アルカンヴィーニュ」だ。

また、玉村氏の著書を読んで、自分もワインを造りたいと相談に来る人が増え、そのような新規参入希望者のために開設されたのが「千曲川ワインアカデミー」。今年で卒業生は100名近くになり、そのうち30名ほどが就農し、3軒のワイナリーが立ち上げられている。卒業生が後輩の受け皿になり、持続的に引き継がれていくこともアカデミーとしての大きな役割となっている。

千曲川ワインバレー地区は、5軒ほどしかなかったワイナリーが現在20軒近くに増え、高齢化による耕作放棄地を引き継ぐことで、新規就農者が地域農業の担い手になる取り組みを行ってきた。行政と地域が連帯し、個人で立ち上げた小さなワイナリーが集まることによって、新しい産地の魅力を生み出している。ワインバレー構想に貢献している日本ワイン農業研究所(株)は、生産と育成の両面から日本ワインマーケットの発展を促している必要不可欠な存在だ。



フランスの古いプレス機を改装した立ち飲み用テーブルが置いてあるラウンジ内部。



「千曲川ワインアカデミー」の卒業生たちが生産するワイン用ブドウ。



同社の人気商品・シードルの原料となるリンゴもすべて長野県産。



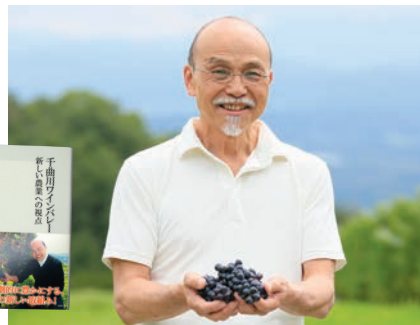
5万本分の容量を誇る発酵・貯蔵スペース。オーク樽の中で、ワインがゆっくり香りと味わいを深めていく。



株式会社 ヴィラデストワイナリー
代表取締役
日本ワイン農業研究所 株式会社
取締役 栽培醸造家 小西 超

大手酒造メーカーから研究者として玉村氏のもとに派遣された後、玉村氏と共にワイナリー設立を決意。以来、世界に通用する日本ワイン造りに情熱を傾け続けている。

代表の玉村豊男氏。著書の「千曲川ワインバレー」(2012年刊)はワイン愛好者に大きな影響を与えた。



日本ワイン農業研究所 株式会社 「アルカンヴィーニュ」

〒389-0505 長野県東御市和6667
TEL:0268-71-7082 FAX:0268-71-7083
HP: <http://jw-arc.co.jp/#>