

高山村産にこだわり 世界に羽ばたくワインを目指して。



100%高山村産のブドウで造られたヴァラエタルシリーズとファミリーリザーブ。シーンや料理に合わせて豊かな時間を演出してくれる。

生産者の協力から生まれた
村で初めてのワイナリー。

長野県高山村は標高が高く、日照時間が長いうえ、年間降水量が少なく、ワインブドウの栽培に適した水はけのよい土壌である。(株)信州たかやまワイナリーは、このように恵まれた環境の中、自治体や村の事業者、ワインブドウ生産者たちの協力を得て2015年に設立された。その中心になった涌井氏は、親会社にあたる(株)たかやまワイン農園の代表であり、新会社の代表も兼任している。

高山村は長野県の「千曲川ワインバレー」に属しているが、これに先駆けて村の農業者が集まって「ワインブドウ研究会」を立ち上げていた。ワインブドウの栽培、ワインの醸造、ワイン文化の振興などの活動を行い、10年目の節目に念願の醸造所設立に動き出し、ワイナリー設立に至った。

信州たかやまワイナリーのこだわりは、100%高山村産のワインブドウを使用していること。高山村では白ワイン品種を中心に、赤、白、合わせて約40種類が栽培されている。さまざまな生産者のブドウをブレンドすることで優雅で豊かな味に仕上げ、年間3万〜4万本を出荷している。その主軸となるシャルドネは、爽やかな柑橘系の香りがバランスよく混じり合い、少し苦味を伴う酸味は料理のうまみを引き出してくれると好評だ。



日差しを浴びて美しく色づく赤ワイン用のブドウ。

新規就農者の受け入れなど、 村を挙げてワイン事業を後押し。

高山村は住宅や補助金制度などの支援、データに基づく「ICT農業」を積極的に取り入れ、新規就農者が参加しやすい環境を整えている。大手ワインメーカーから転職し、高山村の専門職員となった鷹野氏を醸造責任者として迎え入れた同社。「自治体と協力して運営するワイナリーだからこそ、高山村に存在する個性や特徴を高め、村全体をワインの産地として成長させていくことが想像できる。」と鷹野氏。その言葉の通り、代々高山村で農業を営む人、移り住んできた人、高山村を訪れる人等、さまざまな人が集う村のワイナリーへと育ちつつある。

「ワインには夢がある。自分たちの手で育てたブドウでワインを作らないと、その夢は伝わらない」と涌井氏。研究を重ねてブドウを栽培してきた生産者の想いや、高山村の地理的な特性や気候条件を最大限に活かしたワインの特徴を、きちんと伝えられる販売先と取引していきたいという。さらに、今後は世界に誇れるワイン産地形成に向けて、高山村の単一ブドウによるプレミアムシリーズや、醸造技術者の養成にも力をいれていきたいと、意欲的な取り組みを行っている。



「Naicho(なっちょ)」は村内限定商品。長野県北部の方言「どう？」という意味。会話を結ぶようにと名付けられた。



ステンレスタンクで発酵、そして熟成。



瓶の中でもさらに熟成を行い、芳醇な香りを増して、ようやく出荷される。



ブドウを果実と茎に分け、果皮をつぶす破砕、次に果汁を搾る圧搾作業へ。



恵まれた環境を活かした高品質なブドウ栽培に定評がある高山村のワインブドウ生産者たち。



株式会社 信州たかやまワイナリー
代表取締役 涌井 一秋(左)

株式会社 信州たかやまワイナリー
取締役執行役員・醸造責任者 鷹野 永一(右)

高山村がワインブドウ栽培に着目した2006年当初は3haであったブドウ畑が現在は50haまで拡大。栽培・醸造・販売を一貫して行うワイナリーを経営できる、人材育成を兼ねたワイナリー経営を行っている。

高山村のワインと郷土料理が楽しめる「おごっそに乾杯!」は毎年春と秋に開催される。「おごっそ」とは北信地方の方言で「ご馳走」の意味。



株式会社 信州たかやまワイナリー

〒382-0823 長野県上高井郡高山村大字高井字裏原7926
TEL:026-214-8726
HP: <http://www.shinshu-takayama.wine>