

坚持使用能登产葡萄的生葡萄酒 新的能登“当地美酒”

能登葡萄酒株式会社

石川县凤珠郡穴水町

这家小酒庄从2006年开始酿造葡萄酒。仅仅几年时间,就拿出了连续四年在国内葡萄酒大赛中获奖的成果,一跃成为全国葡萄酒爱好者的瞩目焦点。

位在能登穴水的小酒厂“能登葡萄酒”的挑战,完全从零开始。随着能登机场启用,“能登葡萄酒”决心打造全新的能登特产,致力以当地生产的葡萄酿造葡萄酒。经历了从栽培酿酒用葡萄品种的树苗,到把富含矿物质的牡蛎壳混入红土地改善土质,还要与袭击葡萄的各种病虫害奋战等等一连串的反复试验。

一般而言,像这样从零开始培育酿酒用的葡萄到能够正式采收酿酒,至少需要5年时间。尽管如此,这家历史尚浅的酒庄之所以能获得好评,是有原因的。

能登葡萄酒所使用的葡萄,全都是用剪刀手工采摘,修剪枝叶也都是手工作业。“正因为葡萄酒是仅使用葡萄汁制作的饮品,所以能登葡萄酒坚信‘酿酒的基础就是栽种葡萄’,诚挚投入栽培葡萄。”

另外,能登葡萄酒也正在向世界发扬源自里山里海恩惠的能登食材与料理,努力实现活化充满梦想与魅力的能登。





能登葡萄酒的特征

能登葡萄酒的特征是“原料采用能登产的葡萄”和“未经加热处理的生葡萄酒”。随着岁月的流逝,酒在瓶中逐渐成熟,酒的味道也会产生各式各样的变化。其中,能登葡萄酒的代表性葡萄品种是“山苏维浓(YAMA Sauvignon)”,使用这种葡萄酿造的红葡萄酒,在日本国内的葡萄酒竞赛中得到了高度评价。

参观酒庄

能登葡萄酒的酒庄矗立在宽广葡萄园的山丘上,里头还有可以自由试喝、参观的展示区。游客可以在酒庄内,参观酿造场及品尝葡

萄酒。更令人开心是,可以在试喝约8种类的葡萄酒之后,挑选购买中意的酒品。贩卖区除了葡萄酒,还有使用葡萄酒制作的糕点等加工食品和在地生产的伴手礼。

也推荐眺望酒庄外头的风景,仿佛置身于欧洲葡萄园的景致,很是让人心情舒畅。



体验内容

参观葡萄园(所需时间:约20分钟)

试喝珍藏葡萄酒(获奖葡萄酒)

QUANESSE 山苏维浓 1杯

※在户外座位品尝,遇晴天气氛更佳

费用:试喝珍藏葡萄酒1,650日元



心之雫

