

## 堅持使用能登產葡萄的生葡萄酒 新的能登「在地美酒」

### 能登葡萄酒株式會社

石川縣鳳珠郡穴水町

這家小酒莊從2006年開始釀造葡萄酒。僅僅幾年時間，就拿出了連續四年在國內葡萄酒大賽中獲獎的成果，一躍成為全國葡萄酒愛好者的矚目焦點。

位在能登穴水的小酒廠「能登葡萄酒」的挑戰，完全從零開始。隨著能登機場啟用，「能登葡萄酒」決心打造全新的能登特產，致力以在地生產的葡萄釀造葡萄酒。經歷了從栽培釀酒用葡萄品種的樹苗，到把富含礦物質的牡蠣殼混入紅土地改善土質，還要與襲擊葡萄的各種病蟲害奮戰等等一連串的反覆試驗。

一般而言，像這樣從零開始培育釀酒用的葡萄到能夠正式採收釀酒，至少需要5年時間。儘管如此，這家歷史尚淺的酒莊之所以能獲得好評，是有原因的。

能登葡萄酒所使用的葡萄，全都是用剪刀手工採摘，修剪枝葉也都是手工作業。「正因為葡萄酒是僅使用葡萄汁製作的飲品，所以能登葡萄酒堅信【釀酒的基礎就是栽種葡萄】，誠摯投入栽培葡萄。」

另外，能登葡萄酒也正在向世界發揚源自里山里海恩惠的能登食材與料理，努力實現活化充滿夢想與魅力的能登。





**體驗內容**

參觀葡萄園 (所需時間: 約20分鐘)

試喝珍藏葡萄酒 (獲獎葡萄酒)

QUANESSE 山蘇維濃 1杯

※在戶外座位品嘗, 遇晴天氣氛更佳

費用 / 試喝珍藏葡萄酒1,650日元

**能登葡萄酒的特徵**

能登葡萄酒的特徵是「原料採用能登產的葡萄」和「未經加熱處理的生葡萄酒」。隨著歲月的流逝, 酒在瓶中逐漸成熟, 酒的味道也會產生各式各樣的變化。其中, 能登葡萄酒的代表性葡萄品種是「山蘇維濃 (YAMA Sauvignon)」, 使用這種葡萄釀造的紅葡萄酒, 在日本國內的葡萄酒競賽中得到了高度評價。

葡萄酒。更令人開心是, 可以在試喝約8種類的葡萄酒之後, 挑選購買中意的酒品。販賣區除了葡萄酒, 還有使用葡萄酒製作的糕點等加工食品和在地生產的伴手禮。

也推薦眺望酒莊外頭的風景, 彷彿置身於歐洲葡萄園的景致, 很是讓人心情舒暢。

**參觀酒莊**

能登葡萄酒的酒莊矗立在寬廣葡萄園的山丘上, 裡頭還有可以自由試喝、參觀的展示區。遊客可以在酒莊內, 參觀釀造場及品嚐葡



心之雫

