

能登産葡萄にこだわった生ワイン 能登の新しい“地酒”へ

の と
能登ワイン株式会社

石川県鳳珠郡穴水町

この小さなワイナリーがワインづくりを始めたのは、平成18(2006)年のこと。それからわずか数年、国産ワインコンクールで4年連続の入賞を果たすなど、全国のワイン愛好者から大きな注目を集めるほどの飛躍を見せています。

能登穴水の小さなワイナリー「能登ワイン」の挑戦は、まったく何もないところからスタートしました。能登空港の開港を機に、能登の新しい特産品を生み出そうと、地元産の葡萄にこだわったワイン製造を志します。まずワイン用葡萄品種の苗木栽培から始まり、赤土だった畑にミネラル豊富な牡蠣貝を混ぜ込むなどして土壌を改良、そして葡萄を襲う数々の病気との戦い……。まさに試行錯誤の連続です。

通常、このようにワイン専用種の葡萄をいちから栽培した場合、本格的な収穫まで5年はかかるとされているのですが、それにも関わらず、まだ歴史の浅いこのワイナリーが高い評価を受けるには理由がありました。

能登ワインに使用される葡萄はすべてハサミで収穫しており、枝の剪定も除葉作業もすべてが手作業。ワインは葡萄果汁のみで造られる飲み物だからこそ、【ワイン造りは葡萄づくり】を信条に、葡萄栽培と真摯に向き合っています。

また、里山里海の恵みである能登の食材を料理とあわせて世界に発信し、夢と魅力ある能登活性の実現を目指しています。





Experience program

ブドウ畑の見学(所要時間:20分程度)
 秘蔵ワインの試飲(コンクール受賞ワイン)
 クオネス ヤマソーヴィニオン グラス1杯
 ※屋外のテーブル席にて、晴れていれば雰囲気最高
 料金/秘蔵ワインの試飲(3~5名)1,650円

能登ワインの特徴

「能登産の葡萄が原料」「加熱処理を施さない生ワイン」が特徴です。年月を重ねるごとに瓶の中で熟成が進み、ワインの味がさまざまな表情へと移ろいでいきます。なかでも、能登ワインを代表する葡萄品種は「ヤマソーヴィニオン種」で、この葡萄から造る赤ワインは国内のコンクールで高く評価されています。

を飲み比べた上で選べるのは楽しいものです。直売店ではワインのほか、ワインを使用したお菓子などの加工食品や、地元産のお土産品も揃えています。

ワイナリーから眺める景観がおすすめで、ヨーロッパの葡萄畑にいるかのように心が癒されます。



ワイナリー見学

能登ワインは葡萄畑が広がる丘の上にワイン醸造所を持ち、試飲と見学が自由に行けるギャラリーがあります。ワイナリーでは、醸造所の見学やワインの試飲ができます。約8種類のワイン



心の雫

