

# 参加ワイナリー紹介

## WINERY PROFILE

### 「ヴァンダジェ」とは

ワインを意味するフランス語、「ヴァン(vin)」と山形弁の「～だぜ」という語尾を組み合わせた造語。ピンテージの語源でもあり、「収穫」を意味する「ヴァンダンジュ」ともかけられている。



#### ①タケダワイナリー

☎023-672-0040



1920年開園以来、「良いワインは良い葡萄から」をモットーに、土づくりから始めた葡萄栽培、ワイン醸造を続けております。15ヘクタールの自家農園では、可能なかぎり農薬を使わない自然農法栽培によるぶどうづくりを行っています。2008年洞爺湖サミットで採用されたほか、ソムリエ世界チャンピオンオリビエ・ブシェ氏より4.5点(5点満点)の評価を受け、仏ワイン雑誌にも掲載されている。  
【主な葡萄】カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャルドネ、マスカットベリーA、デラウェア

#### ⑦須藤ぶどう酒工場

☎0238-43-2578



「大切に育てたぶどう、おいしいワインはそこから生まれる」をモットーに、自家栽培のぶどうだけを使い、収穫から醸造、瓶詰めに至るまで、すべての工程をとことん手造りにこだわってつくっております。年間3千本程度しか醸造されず、すぐに完売してしまう銘柄も多い。  
【主な葡萄】マスカットベリーA、メルロ、甲州、リースリング

#### ②朝日町ワイン

☎0237-68-2611



朝日町は、東北のアルプスといわれる朝日連峰の大朝日岳(1,870m)や小朝日岳(1,648m)、そして南東部は白鷹山地に囲まれており、最上川の両岸に広がる河岸段丘は、傾斜地で腐植に乏しい粘土質の土壌で高品質なぶどうを生産できます。高級赤ワインにはフランス産樽を使用し深みのある味わい、風味豊かな香りを追求して醸造しており、2014年国産ワインコンクールでは、多数の賞を頂いております。  
【主な葡萄】シャルドネ、メルロー、デラウェア、マスカットベリーA、ブラッククイーン、カベルネソーヴィニオン

#### ⑧高島ワイナリー

☎0238-57-4800



地元、高島の葡萄を使った本格ワイン造りに取り組んでおります。自社畑のほか、多くの契約栽培農家から仕入れたシャルドネやマスカットベリーA等を原料としたワインは高い評価をいただき、2013年国産ワインコンクールで銘柄が金賞に輝きました。  
【主な葡萄】カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・ノワール、ピノ・グリ、プティ・ヴェルド

#### ③天童ワイン

☎023-655-5151



山形盆地のほぼ中央部に位置する天童市は、将棋と温泉と多品種フルーツの里です。園周辺の山々に広がるぶどう畑では、ぶどうの開花から収穫期までの降雨量が少なく、日照時間の長い典型的な盆地気候で、ぶどう栽培の理想郷となっております。このような気候風土から収穫された良質のぶどうを温度、湿度の一定な土蔵で静かに醸し育てたワインを造っています。  
【主な葡萄】シャルドネ、メルロー、デラウェア、マスカットベリーA

#### ⑨月山トラヤワイナリー

☎0237-74-4315



弊社では創業以来山形県産の果実にこだわってワイン造りを行っております。ブドウ栽培から醸造までをきちんと管理することにより高品質の果実を使い酸化防止剤の使用も最小に抑え、山形らしさを感じられるワイン造りに徹しています。  
2013年国産ワインコンクール銅賞受賞  
【主な葡萄】マスカットベリーA、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネ、セーバル、デラウェア

#### ④酒井ワイナリー

☎0238-43-2043



酒井ワイナリーは、明治25年創業者酒井弥惣により赤湯の鳥上坂に葡萄を植え、葡萄酒を作り始めました。小さいながらもこだわりのあるワイン造りを続けてきました。昔ながらの、ろ過機を一切使わないノンフィルターワインが自慢です。一つ一つが人の手のかかった手作りのワイン。白竜湖を望む、鳥上坂のぶどう畑で作られた素晴らしいぶどうと我が家の造り手の自慢のワインをお届けします。  
【主な葡萄】シャルドネ、メルロー、デラウェア、マスカットベリーA

#### ⑩ウッディーファーム&ワイナリー

☎023-674-2343



さくらんぼ・ラフランス・ブルーベリーなどの果物栽培のほか、園地内食品工房にてジャムやドライフルーツなどの果物の加工品を作っています。当園では2012年より、山形で12番目のワイナリーを目指し活動を始めました。2013年夏に建物が完成し、9月26日開業いたしました。  
【主な葡萄】カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、カベルネ・フラン、ピノ・ノワール、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、シュナン・ブラン、プティ・マンサン

#### ⑤佐藤ぶどう酒

☎0238-43-2201



創業は1940年。有限会社佐藤ぶどう酒(金沢ワイン)は全商品、山形県産ぶどう(果実)を100%使用しています。工場は南陽市の赤湯温泉街の中にあります。家族中心の小さいワイナリーですが、大量生産を行わず、繊細な注意を払って、丁寧なワイン造りを心がけております。  
2013年国産ワインコンクール銅賞受賞  
【主な葡萄】カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャルドネ、ナイアガラ

#### ⑪浜田株式会社(モンサンワイン)

☎0238-37-6330



南に吾妻連峰、北東に蔵王連峰、そして飯豊連峰を見渡せる絶好のロケーションにあります。四方を山に囲まれた米沢盆地は、一日の寒暖の差が大きく、ぶどう栽培には理想的な環境です。ワインの原料となるぶどうは厳選したものを使用しており、収量よりも安全で健康なぶどうを求め、こだわりの手作りワインを心がけています。  
【主な葡萄】シャルドネ、メルロー、デラウェア、マスカットベリーA

#### ⑥大浦葡萄酒

☎0238-43-2056



当ワイナリーは1939年創業です。古くから、南陽市赤湯は良質のぶどう栽培地として名が知られており、ワイン造りには大変適した環境と言えます。量よりも質を優先し、自信を持ってお客様にお薦めできるおいしいワインを今後とも造っていきたく思っております。  
2013年国産ワインコンクール銅賞受賞  
【主な葡萄】カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、シャルドネ、ナイアガラ

#### ⑫庄内たがわ農協(月山ワイン)

☎0235-53-2789



澄んだ空気ときれいな水に囲まれた自然量豊かな山村地帯にあります。昔から広い山林原野に自生する「山ぶどう」を使って愛飲されてきた山ぶどう酒に着目し、1972年から山ぶどうを使った本格ワインの研究開発を進め、1979年にワイナリーをスタートさせました。  
【主な葡萄】山ぶどう、ヤマ・ソービニオン、甲州、セイベル9110