

ワイナリー & 酒蔵のご紹介

WINERY & BREWING



世界と日本のワイナリー

ロイヤルヴィンヤード クロアチア

アドリア海沿岸のクロアチア・ダルマチアン・ザゴラ地域に構えるワイナリー。2009年に設立され、歴史的なブドウ畑であるロイヤルヴィンヤードに、この土地の土着品種であるポシップ、ツェリエナック、プラヴァッツ・マリを植え、栽培を始めました。南向きで日当たりのよい斜面、地中海の太陽と海から吹く清涼な風をたっぷり受ける最高の環境で栽培されたブドウを使い、高品質少量生産にこだわるワイン造りを実践。

2022年日韓ワールドカップの際にホテル敷地内にある「クロアチアピッチ」へクロアチア代表がキャンプ地として訪れて以来ベルナティオとご縁があり、ベルナティオのハウスワインはクロアチアワインとなりました。

岩の原ワイナリー 新潟県上越市

日本のワインぶどうの父と呼ばれる岩の原葡萄園創業者「川上善兵衛」が気候風土に適したぶどうを求め品種改良に挑み、マスカット・ベリーAを世に送り出しました。

越後名物の雪を利用しました。冷却設備の無い時代に、ワイン熟成庫である「第二号石蔵」に雪室を併設し、雪を保存し雪による冷却を実現したのです。

越後ワイナリー 新潟県南魚沼市

冬季には3メートル以上もの雪が積もる豪雪地帯。

越後ワイナリーのワイン造りの特長は「雪室貯蔵」雪室から直接つながっている貯蔵庫にその冷気を送り、貯蔵庫に隣接するフレンチオークを使った木樽の並ぶ熟成庫にも冷気が伝わる。年間を通じて雪室貯蔵庫は約5°Cに保たれる。ワインに過度なストレスを与えないためフレッシュ&フルーティーなワインに仕上がる。

カーブドッチ 新潟県新潟市

カーブドッチワイナリーが創業されたのは1992年。角田山の麓を開拓していくことを決めました。角田山麓を選んだ大きな理由はテロワール、つまりワイン造りを行う環境が整っていたからです。

砂地はワイン用ぶどうの栽培に適していて、繊細なワインが生まれるといわれています。水はけが良いわりに栄養分が乏しいので、毎年堆肥を入れたり草生栽培をしたりと、土作りを続けています。



新潟の酒蔵

松乃井酒造 新潟県十日町市

赤松林から湧き出ている水、良質な酒米、そして自然豊かな風土、これらを無くして松乃井は醸せません。創業当時の横井戸の水を用い、良質な酒米を自社精米する事により、昔から妥協しない酒造りを行っております。

令和5年5月(令和4酒造年度)第111回全国新酒鑑評会：金賞受賞

八海醸造 新潟県南魚沼市

八海醸造の蔵がある南魚沼は、日本屈指の豪雪地帯。低温多湿な冬の気候や、八海山の伏流水である「雷電様の清水」の極軟水、雪国が育んだ生真面目な魚沼人気質、そして越後杜氏の伝統と、酒づくりにはこの上ない土地で真摯な酒づくりに励んでいる。

酒としての旨みは十分にありながら、食事を邪魔せず、いつまでも飲み飽きない酒。

ワイナリー&酒蔵は一例でございます。

こちらに加え、シーズン毎に世界と日本のワイン&日本酒をご用意しております。