



左) たわわに実った小公子。日本で生まれた山ブドウの改良種だ。収穫は8月中旬からと早く、粒も大きい。秋には葉が真っ赤に染まる。右) ブドウ畑の中に立つ小さなワイナリー。2階売店では無料試飲ができる。ワイン以外にもジャムやジュース、スイーツなどがあり山ブドウの味わいを存分に楽しめる

日本の山ブドウの魅力を伝える

# 白山 ワイナリー

住所：福井県大野市落合2-24 Tel：0779-67-7111  
 営業時間：10:00～17:00  
 定休日：年末年始、1月～3月の日曜・祝日  
 (見学：○ 試飲：○ 購入：○)  
[www.yamabudou.co.jp](http://www.yamabudou.co.jp)

**2** 2000年に福井県で初の自家農園をもつワイナリーとして創業。山ブドウに特化したユニークな商品展開を行っている。山ブドウには酒石酸やクエン酸などの有機酸が豊富に含まれ、疲労回復や滋養強壮などの効用をもつ。そんな山ブドウの力を知ってもらいたいと、ジャムやジュースの製造に始まり、酒類製造免許を取得し、ワイン造りに至っている。

奥越前と呼ばれる大野市、経ヶ岳山麓の豊かな自然のなかで代表の谷口一雄さんが造り出すワインは、おもに山ブドウの自生種と改良種の「小公子」を用いる。小公子は甘みと酸味のバランスのとれた山ブドウ。欧州系のブドウ品種とは異なる日本生まれの品種という点で、そのポテンシャルの高さはジャパン・ワイン・コンペティション(国産ワインコンクール)でも高く評価されている。はつらつとした酸味や果実味は、ワインはカベルネ・ソーヴィニヨンやメルローだけではないという認識を与えてくれるはずだ。

ワイナリーでは、自家農園の生食用のブドウ狩りやブルーベリー摘み体験なども行っている。

小公子 2014年  
小公子スパーク

タイプ：やや辛口  
 原材料/産地：福井県  
 アルコール度：10%  
 推奨引用温度：5～6℃  
 相性のいい和食：天ぷら  
 価格：2640円

酸味と渋みを軽く仕上げたバランスのいいスパークタイプ。爽やかな味わいは食前酒にも向く

