

そらちワインと 造り手を訪ねて

Winery
&
Vineyard



YAMAZAKI WINERY

Yamazaki Winery

時が醸成した大地の記憶と 家族の物語

北 北海道三笠市達布で、代々農家
だった山崎和幸さんが、当時
北海道ではほとんど栽培されてい
なかつたピノ・ノワールを1998
年に植えたのがYAMAZAKI
WINERYのはじまりです。
2002年には醸造免許を取得し、
自社畑で育てたブドウだけでワイン
を造っています。和幸さんが始めた
ワイン造りも、今では、醸造を長男
の亮一さん、栽培を次男の太地さん
の二人がその中核を担っています。
遠い昔、海底だった畑の土には、酸
やミネラルが豊富に含まれています。
YAMAZAKIが目指しているの
は、繊細で酸味の豊かな、エレガント
な味わいです。そのため、栽培も醸
造も人間本位ではなく、季節の移ろ
いとブドウの生長に足並みを揃え
て、すべての作業を進めています。
太地さんは、「父は、人々が農村に
集う農村文化の形成を目指してブ
ドウ栽培を始めました。父の思いを
引き継ぎ、僕たちが、かつて炭鉱で栄
えていた時代のように、ワインの力
で地域としての魅力や可能性を取り
戻したい。」と熱い想いを語ります。



上/左から、赤坂さん、次男の太地さん、長男の亮一さん、田代さん。4人で広大なブドウ畑とYAMAZAKIの味を守っています。
左/日本ワイナリーアワード2019、2020で最高ランクの5つ星に選ばれたYAMAZAKI WINEERY。VIPが集まる様々な国際会議などにもワインを提供しています。



地元へ愛される ワイナリーを目指します

毎年、地元の小学生が課外学習で圃場を訪れ、本物のブドウの木や葉っぱ、房などを見ながら、品種の勉強をしております。「子どもたちが大人になり、道外に出たときに、ワイン産地・三笠で育ったことにアイデンティティを持って生きていってほしい。」という想いにより、YAMAZAKI WINEERYでは受け入れをしています。

一方、少しお値段が高めの空知産ワイン。「最近では、市民が法事などでYAMAZAKIのワインを飲んでくれるので、嬉しいですね。今後は、購入しやすい価格帯のワインを揃え、地元の方からより親しみを感じてもらえるワイナリーでありたいです。」と太地さんは仰います。



WINERY DATA

畑の見学 SHOP 試飲

- 主な栽培品種：バカスカ、ピノ・ノワール、ケルナー、ツヴァイゲルトレーベ、メルロー、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・グリ、他
- 生産本数：約4万5000本/年 ● 栽培面積：12ha
- ファーストヴィンテージ：2002年
- ラインナップ：PINOT NOIR / 750ml CHARDONNAY / 750ml PINOT GRIS / 750ml 他
- 購入方法：ワイナリー直営SHOP・自社ウェブサイト・e-mail・FAX



<SAUVIGNON BLANC / 750ml>

有限会社 山崎ワイナリー

☎ 北海道三笠市達布791-22

☎ 10:00~17:00

(土日・祝日のみ営業。
11~4月は16:00まで)

☎ 01267-4-4410

☎ 01267-4-4411

✉ mail@yamazaki-winery.co.jp

🌐 http://yamazaki-winery.co.jp/