



上／ちょっと強面な印象の滝沢社長。「最近、孫のような世代の若者がワイン造りを志して研修生として頑張っているから、応援してあげたい」と優しい眼をして仰います。

左／函館のワイナリーで研鑽を積んで戻ってきた影山さん（左）と異業種からワインの世界に飛び込んだ黒川さん（右）。2人をはじめとする若き従業員たちが、TAKIZAWA WINERYを守っています。



テイステイングセットもオススメ

ワイナリーでは、日替わりで3種のテイステイングセット(各50cc/550円)を楽しむことができます。例えば、ミユラー・トゥルガウ、ケルナー、旅路ロゼ・スパークリングなどを味わえます。また、長沼町の仲野農園のりんご100%で製造したアップルジュースを販売しているので、アルコールを飲めない運転手の方には、こちらがオススメです。

シヨップ横のバルコニーの目の前には、キラキラしたブドウ畑が広がるほか、遠方まで緑豊かな達布の景色が続きます。

ワインとともに、自然豊かな景色をご堪能ください。



ブドウとの会話を楽しむ生活から生み出される味わい

TAKIZAWA WINERY

Takizawa Winery

当

時札幌の人気珈琲店を営んでいた滝沢信夫さんは、「都会型の生活を離れ、自然に近いところで生活したい」という思いから、会社を手放し、2006年に三笠市達布地区でブドウ栽培を始めました。荒れ果てた土地を開墾し、最初に植えたのはピノ・ノワールとソーヴィニヨン・ブラン。2008年には、初ヴィンテージをリリースするものの、ブドウ栽培から醸造まで一貫してワインを造りたいということから、醸造施設を整え、TAKIZAWA WINERYとしてスタートしたのは2013年秋のことです。

「ワインは人間ではなく、自然が作り出す飲み物であり、人間はその手助けをするだけ。」と語る滝沢さんは、極力農薬や肥料を使わず土地の力でブドウを育て、醸造も野生酵母を使い、自然で力強いワインを造っています。

「ワインは地酒であり、その土地の自然の味わいを表現するもの。不思議なことに地の食べ物と一番合うんだよね。」と自然と共に生きる喜びを語ります。

遊農倶楽部ワインパーティー株式会社

☎ 北海道三笠市川内841-78
 10:00~16:00
 (毎週火曜定休、11~3月は15:00まで毎週土曜・日曜定休)

☎ 01267-2-6755
 ☎ 01267-2-6760
 ✉ info@takizawawinery.jp
 http://takizawawinery.jp/



WINERY DATA

- 主な栽培品種：ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、他
- 生産本数：約2万本/年 ● 栽培面積：約3ha
- ファーストヴィンテージ：2008年
- ラインナップ：TAKIZAWAピノ・ノワール/750ml
TAKIZAWAソーヴィニヨン・ブラン/750ml
旅路/750ml 他
- 購入方法：ワイナリー直営SHOP・自社ウェブサイト

畑の見学 醸造施設の見学 SHOP 試飲

<TAKIZAWAピノ・ノワール/750ml>