

うまいもの 第八回

解禁日

2月4日

北東北のヤムベリワイン

きたとつほくのやべりわいん



720mlボトルさくらワイン
透き通るような
さくら色が印象的。
360mlの
ハーフボトルもある。



さくらスパークリング
さくらスパークリングは
ややキレのある辛口タイプ。

桜の花から
抽出した
さくら酵母で醸造

北東北3県（青森・秋田・岩手）は山ぶどうの栽培に適した気候といふこともあり、山ぶどうと交配したぶどう品種が栽培されている。ぶどう栽培に情熱をかける3県の篤農家の皆さんが育てた完熟ぶどうに、桜の花（ソメイヨシノ）から抽出した「さくら酵母」を使用し醸造したのが「さくらワイン」。春を告げる立春（2月4日）、前年の秋に収穫されたぶどうを醸造したその年のヌーボーが、北東北3県の酒販店等で一斉に発売される。

透き通ったさくら色をしたロゼ



案内人
井門隆夫さん

いかど・たかお ● 井門観光研究所代表取締役。関西国際大学経営学料准教授。全国の地域おこし、宿づくりに関わりながら各地の情報を発信しています。うまいものには目がなく、解禁日には必ず「産地直行」しているぞう。

DATA

北東北ワイン開発
プロジェクト協議会

カネトク卸総合センター株式会社内
☎0187-62-1750

ワインで、ボトルを眺めているだけでも春になった気分させてくれる。ひと口いただと、爽やかな香りに加え、山ぶどう特有の甘酸っぱさとほんのりとした甘さが印象的。どんな料理にも合いやすい中口タイプなので、春らしい料理に合わせて味わいたい。私は、桜の葉で包まれたカマンベールチーズあたりも準備し、立春パーティーはどうかと企んでいる。

北東北には、桜の名所が多い。そうした名所の近くの酒販店で一本仕入れ、お花見の旅のお供として携えるのも悪くない。