

鮮やかな香りと爽やかな味わい ファンと一緒に楽しめるワイナリー



原料ブドウは会津若松産のベリーA、ポートランド、ピノノワールほか、会津美里産のステューベン、郡山市熱海町のメルロー、猪苗代のヤマブドウ、山形県南陽市のデラウェアなど。少量品種は売り切れ御免

「こぢんまりした構えの中に、手の届くこととは何でもやってみるといふようなチャレンジ精神とサービス精神が詰まっています。棚に並べられリストに掲げられたワインの種類の多さが、何よりもそれを現わしている。「工房」と掲げた思いが、おのずと伝わってくるような、職人気質のワイナリーだ。

「うちの特徴は自前のブドウ園を持たずに生産農家とタッグを組んでやっていること。ワインに興味を持って栽培している農家さんが、これをつくってみてと持ち込んで来て、自然にいろいろと増えたんです」とオーナー兼醸造者の本田毅さん。工業高校の教師を定年退職、「何かやりたいっ!」と2007年に創業した。



本田毅さん。ワイン専門誌「Winart」2017年7月号の特集で日英のマスター・オブ・ワインがうれしい評価をしてくれたという「ピノノワール」を手に



熟成中のガラス樽。23ℓという小容量のガラス樽で仕込むため、県内各地のリンゴ、ブルーベリー、モモなどに対応しての醸造が可能。「原料持ち込みOK」の少量・多品種ワイナリーなのだ

「インになります」。買い求めて帰った一本を開けたときの香りに「なるほど!」と納得したことだった。無論「味覚は記憶と嗜好ですから、ガラス樽だから良いとか悪いとかじゃない。お好みで!」

今年で11年目。経験を積むほどに広げたいこと、やってみたいことも増えてきたが「やっぱり若い時からやらないとダメなものじゃないか」と考えてしまうという。重い物を扱う体力もさることながら、さらなるチャレンジに伴う責任の射

特徴がもう一つ。ガラス樽で発酵・熟成させること。木の樽は使っていない。日本では数えるほどしかないというが「原料のブドウ本来の味と香りが引き出され、スッキリした飲み口のワ

程としての年齢...ということのようだ。

「でも、風穴は開けられたのかなと思う」と言う。フルーツ王国といながら福島県内のワイナリーは、本田さんがここに二つ目を開くまで大竹ぶどう園（北会津）ただ一つ。出身地の山形県に比べると極端に少なかった。それが現在は五つに増え、さらに準備に動いているところが五つほどある。風穴が開いてきたことは確かだ。「全部できれば一気に10カ所になる。楽しみですね!」。生徒を見守る厳しい教師のような笑顔になった。

ワイン工房あいづ (ホンダワイナリー)

猪苗代町大字千代田字
千代田3-7
TEL : 0242-62-5500
URL <http://www.hondawinery.co.jp>

3名様にプレゼント



2016ベリーA
(ドクター野口ラベル) 720ml
会津若松市北会津で栽培された、日本独自のブドウ品種「マスカットベリーA」100%で醸した赤ワイン。華やかな香りと爽やかな飲み口!

◆はがきに、郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号・プレゼント名を書き、〒960-8602 福島市太田町13-17 福島民報社「ハイッ!みんぼう」ふくしまde乾杯プレゼント係へ。8月31日締め切り。当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。