



■「小諸ワイングロワーズ倶楽部」の皆さん

小諸ワイングロワーズ倶楽部は、ワイン用ぶどうを栽培する生産者（グロワール）が中心となって活動する団体です。小諸のテロワール（気候・土壌・風土）の魅力を発信し、高品質なワインづくりと地域の活性化を目指しており、この10年程で造り手も増えました。最初は未経験だった造り手の皆さんがお互いに情報交換をし、経験や知識を高め合いながら、現在の姿につながっています。

ワインの楽しみ方として、ただ飲むだけではなく、現地に足を運び、生産者に会い、想いを肌で感じるという方法があります。小諸市には個性的なたくさんの造り手が集まっており、確かな技術と熱い想いを持って生産に取り組んでいます。



■ご存じですか？「千曲川ワインバレー」

千曲川ワインバレーとは、長野県が進める「信州ワインバレー構想」の一つで、千曲川流域に広がる日本有数のワイン産地のことです。小諸市、東御市、上田市などを中心に、高品質なワイン用ぶどうの栽培とワインづくりが盛んに行われています。晴天率が高い気象条件と、水はけの良い土壌がぶどう栽培に適しており、メルロー、シャルドネ、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨンなど欧州系のぶどう栽培が盛んです。小諸市は中心地域の一つであり、2015年には周辺自治体とともに「千曲川ワインバレー（東地区）特区」の認定を受け、小規模ワイナリーでも醸造免許を取得しやすくなりました。近年は新しいワイナリーやヴィンヤードが次々と誕生し、ワイン産業の活性化につながっています。

千曲川ワインバレーの個性溢れる生産者が一堂に会するイベント「千曲川ワインデイズ」を小諸市で開催します。▶詳細は P6-P7 をご覧ください。



ぜひこの機会に触れてみてください。



身近に感じてほしい
小諸のワイン。



【写真】小諸のぶどう生産者や畑、ワインイベントの様子。特にここ数年は生産から催し物まで盛んに行われ、活気に満ちています。

近年長野県のワインは盛り上がりを見せており、生産量、ワイナリー数ともに全国トップクラスに位置しています。

小諸市も生産の気象条件等が整っており、昼夜の寒暖差が大きく、晴天率の高さに恵まれたワイン用ぶどうの産地です。この自然条件が高品質なぶどうを育み、果実味と酸味の調和した上質なワインを生み出しています。

小諸の地でワイン用ぶどうの生産が始まったのは1971年（昭和46年）まで遡り、マンズワイン株式会社がワインの原料ぶどうの契約栽培を始めたのが第一歩です。その中心地にマンズワイン小諸ワイナリーが開設されたのは、1973年（昭和48年）のことです。「日本のぶどうで高品質なワインをつくる」という信念のもと、栽培に関わる方々が積み上げてきた技術や知識は半世紀以上の歴史があります。そして現在市内では、計17軒のワイナリー・ヴィンヤードが、個性豊かなワイン造りに取り組んでいます。

今月号の特集では小諸のワインのお話や、9月開催のイベント「千曲川ワインデイズ」について紹介します。この機会に、ぜひ身近に小諸のワインを感じてみてください。