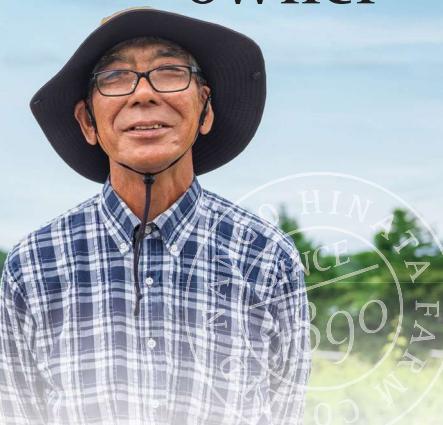


南郷ひなた農園とは owner



私たちには代々、青森県南東部に位置する八戸市南郷で農業を営んできました。山間部でも日当たりが良い場所に畑があり、一帯は「ひなた」という愛称で呼ばれています。社名はそこから名付けました。水はけが良く栽培に適した土壌で、ぶどうを育てるのは運命だったと思っています。試行錯誤を繰り返し、作業に励んでいます。



エーデルワイン



岩手県花巻市大迫町にあるワイナリー。「良いワインは良いぶどうからしか生まれない」という信念のもと、畑づくり、地元産のぶどうにこだわったワインづくりをしています。

岩手くずまきワイン



古くから山ぶどうが自生していた岩手県葛巻町にあるワイナリー。くずまきワインを象徴する「山ぶどうワイン」や山ぶどう交配種を原料に個性的なワインを醸造しています。

南郷ひなた農園株式会社 NANGO HINATA FARM

〒031-0112 青森県八戸市南郷大字大森字与次郎3-3
TEL:0178-32-0352
FAX:0178-82-3501(有限会社南郷断熱内)



<https://nango-hinatanouen.com>

運命という名のワイン

Piasorte ピアソルテ



南郷ひなた農園株式会社 NANGO HINATA FARM

生み出すテロワール terroir



テロワールには、フランス語で「風土」や「土地の個性」という意味があります。これは「土地」を意味するフランス語「terre」から派生した言葉です。ワインの世界でテロワールは、気象条件、土壌、地形、標高など、ぶどう畠を取り巻くすべての自然環境要因を指します。土地の個性はワインの味わいや品質に大きく影響するのです。

立地



私たちの農園がある南郷は自然豊かな地域です。農園からは名久井岳や階上岳、隣県の岩手県北部に位置する折爪岳も一望できます。遮るものなく、夜は満点の星空が広がります。

土壤



畠の近くには崖があり、傾斜があるため水はけが良好な土地です。土壌は酸性で、オーストリアが主産地の「ツヴァイゲルトレーベ」など糖度の高いヨーロッパ品種にこだわっています。

気候



夏は冷たく湿った北東の風「やませ」の影響で冷涼な気候です。冬は山から強い風が吹き下ろすため、凍害防止で木を藁で囲っています。これにより、寒さを乗り越えた逞しいぶどうの木が育ちます。

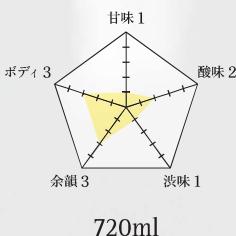
Riseling

リースリング



エレガントで上品な味わいのリースリングを使用して醸造した辛口白ワインです。気品ある花のような芳香と、活力感のある酸が特徴の軽やかな飲み口です。

ペアリング／天ぷら、焼き鳥(塩)、和食全般、お寿司



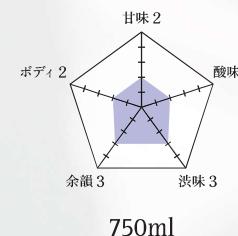
Zweigeltrebe

ツヴァイゲルトレーベ



オーストリアを原産とし、冷涼な土地での栽培に適しているツヴァイゲルトレーベで醸造しました。カシスや白コショウのようなスパイス香と渋み、酸味のバランスが取れた辛口赤ワインです。

ペアリング／豚肉と根菜の甘辛炒め、筑前煮



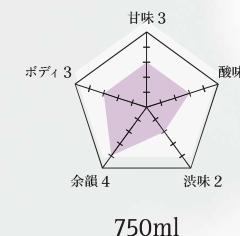
Merlot

メルロー



深みのある色合いと、柔らかなタンニンがあるメルローを使用して醸造しました。茶葉やベリー系の香り、果実味のある穏やかな酸味の辛口赤ワインに仕上げました。

ペアリング／チキンのトマト煮込み、青椒肉絲



Chardonnay

シャルドネ



シャルドネは、その地域の気候や土壌によって多様な味わいに変化するのが特徴です。リンゴや白桃を思わせるフレッシュな香り、程良い酸味の辛口白ワインです。

ペアリング／鯛とパプリカのカルバッチョ、白桃のタルト

