

3

winery 多田ワイナリー
多田繁夫さん

wine data シャルドネ野生酵母 (委託醸造分)
価格…2015年3780円
生産本数…1000本
品種…シャルドネ



上南
牙え渡る骨太な酸が身上のワイン。富良野にある創業116年目の農園。2007年からブドウ栽培開始。現在6ha中約2haがワイン用。2016年にワイナリーを設立して、自分自身の蔵でも野生酵母での醸造に挑戦中。

北海道空知郡上富良野町東9線北18号

☎0167-45-5935 <http://tada-wine.com>

1…2016年 2…約6000本 3…可(要予約)



鹿取みゆき かとり・みゆき

フード&ワインジャーナリスト。信州大学特任教授。ワイン、農産加工物などの生産現場の取材を続けながら、さまざまな媒体に寄稿。造り手たちのための勉強会、消費者との交流の場をプロデュース。近年は、日本ワインの発展ための基盤作りに注力。テイastingに関連する分野にも関心を寄せる。著書に『日本ワイン 北海道』『日本ワインガイド 純国産ワイナリーと造り手たち』、共著『においと味わいの不思議』(いずれも虹有社)。

