



鳥上坂

創業明治 五 代 目 便 り 二十五年

酒井ワイナリーは創業130年を迎えました！

今から130年前の明治25年(1892年)に山形の片田舎の赤湯町に産声を上げました。その5年前の明治20年にはワインを造るためのブドウ畑を本格的に始めていました。初代の酒井弥惣は、これからは西洋の時代だ、西洋の酒であるワインで一旗揚げると野心に突き動かされ、国からの支援などもなく、独力でワイン業を立ち上げ成功させました。その後の日本の経済的繁栄とともにワイナリーの規模も大きくなりました。鉄道が赤湯駅まで通ると、馬に引かせたトロッコにワインをのせてワイナリーから駅まで運びそこから全国へ出荷するなど、当時は大いに賑わったそうです。

日清、日露戦争、世界恐慌、関東大震災など大きな出来事が続き、太平洋戦争に突入すると軍需物資としての酒石酸のための酒造免許乱発により低品質なワインが巷に溢れ、赤湯産ワインの評判は地に落ちてしまいます。




戦後は極めて厳しい時代が続きます。日本酒のブームが訪れるものの、ワインは低迷し続けました。それでも昔から続く手作りのワインにこだわり、ようやく赤、白ワインブーム、日本ワインブームと続いて、日本におけるワインが認知されてきました。その矢先、東日本大震災、新型コロナウイルス流行、ロシアによるウクライナ侵攻、それに伴う世界経済への悪影響と、悲しいニュースが流れてきます。これから果たしてどうなるのか…。

130年の歴史の中でいろいろな出来事乗り越えてきました。そんな我が家の家訓は「順境不誇(じゆんきょうぶこ) 悲境不屈(ひきょうふくつ)」のようなことが起こっても一歩一歩前へ進んでいくことが大切であることを教えてくれています。



これからもこの赤湯の地で多くの生き物たちと一緒にブドウとワインを造り続けていくことに喜びを感じつつ、皆さまに赤湯のワインをお届けできるよう次の百年に向けて頑張っていきます。



SAKAI  WINE
since 1892

有限会社 酒井ワイナリー
〒999-2211 山形県南陽市赤湯 980
TEL.0238(43)2043 FAX.0238(40)3184



HP



MAIL



Facebook

Campaign

送料の
お知らせ

- ① 1配送につき15,000円(税込)以上お買い上げで**送料無料**※【沖縄県を除く】
② 2022年7月～9月まで**クール便代無料!**

夏季はジュース以外全てクール便での発送となります

※【代金引換の場合】ヤマト便代金引換手数料300円が別途かかります
※お届けが沖縄県の場合、送料無料サービス対象外となります

いつもご注文をくださる皆さまに感謝を込めて。我が家なりの精一杯のキャンペーンです。どうぞご利用いただけましたら幸いです。



酒井ワイナリー おすすめ



小姫〇(あわ)

“〇”と書いて“あわ”と読む。発売以来、我が家で根強い人気を誇る「小姫〇」がリリースとなりました。長らく完売が続いておまして申し訳ございませんでした。

ここ数年、畑を辞める農家さんから声を掛けていただくことが多く、我が家のデラウェアの畑が増えています。そんな影響もあって、今年の「小姫〇」は自社畑産デラウェア100%で造りました。柔らかな微発泡で、しっかりと成熟した我が家のデラウェアならではの豊かな果実味が特徴です。

今後デラウェアの畑はワイン専用品種に改植していくので、来年以降は「小姫〇」の自社比率は徐々に下がっていくと思われれます。



緑啄木鳥(あおげら)

こちらもしばらく完売となっておりますが、2021年産がリリースとなりました。昨年と同じく、寒河江の安孫子さんのピノグリをステンレスタンクで仕込みました。

瑞々しい果実味を美しい酸味が支え、シュールリー由来の旨味が広がります。

今年の「緑啄木鳥」は、赤湯で造ったからではないのですが、やや温泉香がします。

長期シュールリーの影響で還元しているため、開けて2日目くらいには随分和らぎますが、すぐに飲むならスワリングしながらゆっくり飲んでいただくか、またはデカンターージュしてください。ちょっと気むずかしいワインですが、「緑啄木鳥」らしいフレッシュさは健在です。

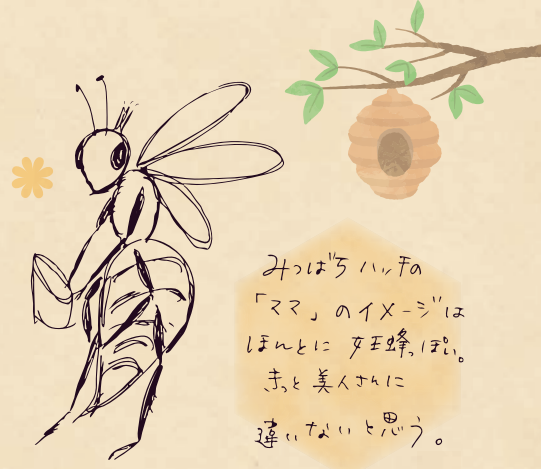


ひとつひとりごと



ほんとうに季節の移り変わりが早すぎて、本当に夏なの？春あった？とほんとにもうパニックですよ。何度も誰かに尋ねたい。時間がどこかで飛んでしまっているのではないかと…！もまいする！(山形弁でパニックのことですよ。本当に。)ふーっ…。

さて、今年は蜜蜂のお世話を、とうとう一人でやっております。とはいえ、不安な事も多く、ときに神保さん(蜂の師匠)に聞いたり、力仕事を一平さんに頼ったりと、まったくの一人、というわけでもないのですが、元気にブンブンしている様を見ると、誇らしくあります。さっきも気になる一群があったので、それだけ見てきました。女王蜂が3年目なので、そろそろ産卵が出来なくなってきています。次の玉台がもうすでにできているので、王替わりを群で判断したようです。残念ながら共存はできないので、愛着のある王ですが、働き蜂にしてみれば、母なわけですけど、去ってもらうより仕方がない…。こうして血を受け継ぎ、脈々と新しい世代を育て上げる蜂の社会性のようなものに驚かされています。そんなシビリアな蜂の世の傍で、せめて快適に過ごしてもらえよう頑張っています。今年のかかなり厳しい冬を越した群れの王の血筋ですので、おそらくは冬に強いはず。大事に育てて、また来年、元気に飛び回って欲しい！もうすでに来春を想像しているから、時間が飛んだように感じるのですかね…？



みっば「ちハルハ」
「ママ」のイメ-ジは
ほんとに女王蜂ほい。
赤と美人さんに
違いたいと思う。



嫁の おいしい山形生活。

毎回地元の美味しいものをご紹介しているこのコーナー。今回は、お隣宮内にある「gelato En.(ジェラート エン)」です。縁結びの神様として知られる熊野大社参道にあり、2020年のオープン以来、いつ行っても行列が絶えない人気のお店です。

うちの息子も、ここの「放牧ミルク」がお気に入り。小さな中庭があり、そこで皆でジェラートを食べるのが、束の間の休日の楽しみです。

お店の隣には、我が家のワインラベルを描いていただいている吉田真理さんのアトリエもありますので、ぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

gelato En.(ジェラート エン)
山形県南陽市宮内3647-2/10:00~17:00(水・木定休)