

長野県善光寺平のぶどう「竜眼」のワイン 「長野竜眼“ドラゴンアイ”2019」発売

善光寺平が育んできた伝統的な品種を守り、未来へ残したい

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約150店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2020年2月20日より、「長野竜眼“ドラゴンアイ”2019」を長野県内店舗限定で発売いたします。

長野竜眼 “ドラゴンアイ” 2019

洋なしや白い花のような甘くて優しい柔らかな香り、口に含むと瑞々しくて繊細な口当たり、あとからバランスの良い爽やかな酸味が心地良く余韻として残ります。和食をはじめ、様々な料理に合わせやすいワイン。

2019年は特にぶどうの出来が良く、過去最高と自負できる程に最大限の香りが出せました。サンクゼールの醸造担当だけでなく社員からも好評。自信をもっておすすめします。

製造本数は約6,600本、販売はサンクゼール本店・小布施店・門前店・軽井沢店・旧軽井沢店（現在冬期休業中、4月再開予定）と久世福商店MIDORI長野店のみ。

■ぶどう品種：竜眼100% ■産地：長野県長野市100% ■醸造地：長野県上水内郡飯綱町 ■容量：750ml ■アルコール分：10% ■価格：¥1,700（税抜）



「竜眼」とサンクゼールの竜眼ワインづくりの歴史



竜眼は「善光寺ぶどう」とも呼ばれ、奈良時代に中国から海を渡り善光寺平で栽培されてきたと言われていいます。樹の生長する勢いが強く、ぶどう棚でたくさんの実をつけます。皮の色がほんのりピンク色の白ぶどうで、名前の由来の一説でもありますが、竜の目玉のように実が一粒一粒大きく、果肉が多くてジューシー、昔は生食用ぶどうとして売られていたそうです。

サンクゼールでは2003年から竜眼ワインの醸造を始めました。竜眼はワイン用ぶどう品種のシャルドネなどに比べると、香りや味などが弱いため、その個性をいかに見出し、引き出してワインに仕上げるかに苦労を重ねてきました。発酵の仕方や酵母を変えて試行錯誤を重ねること5年、ようやく成果が現れ、納得のいくワインができ今に至ります。それでも、繊細なぶどうということに変わりはなく、毎年、発酵などにおいて最大限の神経をつかって醸造を行っています。今後もさらなる品質の向上に向けて努力を続けてまいります。



竜眼を守りたい、残したい

サンクゼールが竜眼のワインをつくり始めた当時、竜眼を栽培しているサンクゼールの契約ぶどう生産者は長野市を中心に数軒ありました。しかしながら、元来竜眼自体の単価が市場で低かったため、生食用のシャインマスカットやナガノパープルなど単価の高いぶどう栽培へ次々と転向されて、竜眼の栽培軒数は年々減少、2年前からはたった1軒のみとなってしまいました。

年々竜眼の収量が減少していく一方で、サンクゼールの竜眼ワインは毎年楽しみに待っていてくださるリピーターが徐々に増えてきており、海外の方にも注目されるようになっていました。サンクゼールとしては生産を増やしてもらいたい、と交渉を続け、安心して竜眼を栽培していただけるように、もっとたくさんの方に竜眼を栽培していただけるように、竜眼原料の買い取り価格を見直しました。今後は竜眼栽培に関する組合設立を促すなど、組織で竜眼栽培の活性化を図りたいと考えています。歴史ある善光寺ぶどうをその名の由来通り、善光寺平で守り、未来へ残していきたい。そのためにはサンクゼールのお客様と、ぶどう生産者の皆様のご協力が必要です。これからも長野県の大事な財産である善光寺ぶどう、竜眼を守り、より多くの方に知っていただけるような活動を行ってまいります。



ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。