

～特別な日にはNAGANOワインを～

皆さんは、NAGANOワインを飲んだことがありますか？

NAGANOワインは、国産ぶどうを100%使用したワインのコンクールにおいて、都道府県別の金賞受賞数が3年連続全国1位です。

長野県のぶどうと言えば、巨峰やシャインマスカットなどそのまま食べるぶどうを思い浮かべるかもしれませんが、実はワイン用ぶどうの生産量が全国1位です。

長野県の気候や地形はワイン用ぶどうの栽培に適しており、山梨県に次ぐ数多くのワイナリーから風土を活かしたワインが造りだされています。

県の取組みとしても、「**信州ワインバレー構想**」のもと開業を目指す方への参入支援やワイナリー向け技術向上研修会の開催など、様々な振興事業を行っています。

NAGANOワインの最大の特徴は、異なる標高や土壌で育てられた様々な品種のぶどうから造られていることです。その標高幅は350～1100mにも及び、豊かな味わいの違いを生みだしています。

このようなバラエティーに富んだNAGANOワインの中からどのワインを選ぶか迷ってしまう方もいるかもしれません。好みに合わせて美味しく飲むのが1番ですが、例えば魚の西京焼きに白、すき焼きに赤、のように料理の色に合わせて選ぶことも出来ます。日本のワインなので和食と合わせて楽しむのがおすすめです。

ワインは、素材となるぶどうが育った土壌・気候・地形などの風土を表す飲み物でもあります。お酒を飲まない方も、ぜひ贈り物にNAGANOワインを選び、大切な方に信州の風景を思い描いてもらってはいかがでしょうか？

【ワイン等の振興に関すること】

<https://www.pref.nagano.lg.jp/mono/sangyo/shokogyo/jizake/jizake.html>

【NAGANO WINE公式ホームページ】

<https://www.nagano-wine.jp/>