

【北海道余市町×リーデル・ジャパン】リーデルがプロデュースする赤ワイン「ヨイチ・ノボリ・ツヴァイ2022」を発表

ミシュランスターシェフによる余市町の食とワインのペアリングも好評

北海道余市町（町長：齊藤啓輔）とリーデル・ジャパン（RSN Japan 株式会社 代表取締役：ウォルフガング・アンギアル）は9月12日（火）、リーデル青山本店でリーデルがプロデュースするワイン「ヨイチ・ノボリ・ツヴァイ2022」の発表会と、余市町産の食材を使った料理とワインのペアリング試食会を行った。

余市町とリーデル・ジャパンは2022年3月に包括連携協定を締結し、世界市場で通用する日本ワインと日本におけるワイン文化の醸成を目指した活動を続けている。今回のイベントは、この協定に基づいて昨年より進めてきた「余市町×リーデル・ジャパン プロジェクト」の一環。

リーデル・ジャパンが初めてプロデュースしたワイン「ヨイチ・ノボリ・ツヴァイ2022」は、余市町内の果樹園「三氣の辺（みきのほとり）」で栽培したワイン用ブドウ（ピノ・ノワール、ツヴァイゲルトレーベ）を使用し、余市町のカリスマワイナリー「ドメヌ・タカヒコ」の曾我貴彦氏が醸造を手がけた。



▲リーデル・ジャパンが初めてプロデュースしたワインがお披露目された。

発表会で曾我氏は、「ピノ・ノワール、ツヴァイゲルトレーベをそれぞれ全房発酵（※1）・野性酵母で醸造し1樽ずつ熟成。50%対50%の比率でブレンドしました。ツヴァイゲルトレーベを全房発酵で醸造するのは珍しいと思うが、余市のワインらしい滑らかで旨味のある赤ワインに仕上がりました」と説明した。

ウォルフガング・アンギャル社長は「リーデルの本拠地オーストリアを代表する黒ブドウ・ツヴァイゲルトレーベは、余市町が日本国内の生産量で第1位。まさにリーデルと余市町の架け橋となるワインが誕生した」と胸を張り、J.A.S.ワインエキスパートの資格を持つ齊藤啓輔町長は「このワインの魅力を最大限に引き出すグラスと合わせて、余市町ふるさと納税の返礼品にさせていただく。多くの人に楽しんでほしい」と話した。

「ヨイチ・ノボリ・ツヴァイ2022」のリリースは2024年春頃を予定しており、一般販売は行わず、「余市町ふるさと納税」の返礼品として、リーデル社のワイングラス（「リーデル・スーパーレジェーロ“マシンメイド”ブルゴーニュ・グラン・クリュ」）をセットにして供する予定。11月23日（木祝）よりスタートする余市町ふるさと納税の特別企画「余市町感謝祭」で予約が可能だ。

また、続けて行われた「余市のワインと余市食材のペアリング試食会」では、ミシュランスターシェフの「Restaurant LaCime（ラ・シーム）」高田裕介シェフが余市町の食材を使った料理を披露。エサにこだわり口溶けのよい脂が特徴の「北島豚」や、北海道に自生するスイカズラ科の果物「ハスカップ」を使った2品に、日本で唯一のマスターソムリエの高松亨氏らがセレクトした余市町のワインをペアリングして提供した。



▲シェフが厳選した余市食材と余市産ワインによる極上のペアリングが提供された。

さらに、余市町地域おこし協力隊として活動する高松氏が「余市町は近年、急激にワイナリー数が増え、さまざまな味わいのワインを楽しむことができる。今日はタイプの異なる3本を紹介したい」と話し、町内のワイナリーのワイン3本もふるまった。



▲日本唯一のマスターソムリエであり、ドメーヌ・タカヒコで研修を行う高松亨氏がワインをサーブした。

この日参加したメディアやワイン業界関係者からは「余市町は日本ワインの産地の中で最も注目されている場所。まだまだ進化しそうだと実感した」「料理もワインも素晴らしかった。稀少なワインと聞くが、ぜひ余市を訪れて飲んでみたい」などの声が聞かれた。



▲芸能界きってのワイン好きである手越祐也氏も余市町の食とワインを堪能した。

齊藤啓輔町長は「余市町はワイン産業の振興によって地方創生を目指していますが、海と丘の幸にあふれた余市町の食材を使った料理と余市のワインの相性は抜群です。ぜひ今後、余市町の食材にも注目

してほしい」と力を込めた。

(※1) 全房発酵……ブドウを除梗(茎などを取り除くこと)せずに、房ごと発酵する手法

■■「ヨイチ・ノボリ・ツヴァイ2022」の名前の由来■■

「余市町とリーデル・ジャパン」、「ツヴァイゲルトレーベとピノ・ノワール」という「2つ」の出会いと、2022年に収穫したブドウという「2」に縁のあるワインにちなんで、ドイツ語で「2」を意味する「ツヴァイ(Zwei)」をワイン名に冠した。ヨイチ・ノボリは、ドメーヌ・タカヒコや果樹園「三氣の辺(みきのほとり)」のある余市町登地区を意味する。

■■「余市のワインと余市食材のペアリング試食会」で提供した料理名とワイン名■■

- ・ペアリング①／料理：「余市産ハスカップと北海道クリームチーズのタルト」×ワイン：「ボンセ・テール・ド・ヨイチ 2022」(平川ワイナリー)
- ・ペアリング②／料理：「北島豚のトンナート」×ワイン：「ナナ・ツ・モリ ピノ・ノワール 2021」(ドメーヌ・タカヒコ)
- ・その他、提供したワイン／「モンガク谷 栃 2021」(モンガク谷ワイナリー)／「YUAGARI NO TON O 2022」(フィールドオブドリームス・ワイナリー)／「フジモトヴィンヤード シャルドネ 2022」(キャメルファームワイナリー)

余市町のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/52845

〈本件に関するお問い合わせ先〉

北海道余市町 総合政策部 政策推進課／栗田・野村

Tel:0135-21-2117 (課直通)

mail:s.cyousei@town.yoichi.hokkaido.jp