

いも豚の石窯焼き
×
『深雪花（みゆきばな）』

産地 日本 新潟県
品種 マスカットベリーA



マスカットベリーAは、昭和 2年に川上善兵衛氏により開発された日本の固有品種です。イチゴを思わせる可憐な香り、タンニン（渋み）は控えめで、優しい味わいが特徴。こちらのワインは、そんなマスカットベリーAを厳選して収穫し、丁寧に醸造、じっくりと木樽熟成することで、繊細ながらも深みを感じる味わいです。日本ワインならではの、奥ゆかしさと洗練された柔らかさを感じるワイン。

ソースロベールと溶け込むように混ざり合い、ソースの味わいの幅を広げます。いも豚、ソース、付け合わせのビーツ・・・を、控えめながらも丁寧に、まるでお皿全体を紡ぐように立体感を生み出すペアリングです。

【醸造、生産者情報】

岩の原葡萄園

明治23年、日本ワインの父と称される川上善兵衛氏が創設した名高いワイナリー。創設者の川上氏は、日本の気候にあったブドウ品種の開発に生涯を捧げた、日本ワイン史における偉大な人物です。先代の情熱を引き継ぎ、マスカットベリーAを中心に日本固有品種の魅力を最大限に表現したワイン造りを続けているワイナリー。近年、世界的にも評価されている日本ワインの品質の高さを感じさせてくれる造り手です。