



大迫のぶどう

歴史

昭和22年・23年

ぶどう栽培への願いと期待

昭和22年・23年の「カザリン・アイオン台風」の直撃を受け、甚大な被害を受けた大迫。当時の県知事・国分謙吉氏のすすめで、昭和26年頃からこの地にぶどう栽培が始まりました。これが、『ワインの里・大迫』の誕生の発端です。

昭和49年

エーデルワインの誕生

早池峰山に自生するハヤチネウスユキソウとアルプスのエーデルワイスが縁で、オーストリア・ベルンドルフ市と友好都市関係が結ばれたのが昭和40年。これを機にブランドワイン「エーデルワイン」が誕生、昭和49年に「株式会社エーデルワイン」が設立されました。

昭和37年頃

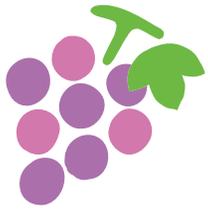
試行錯誤の日々

ぶどうの育成を待ち、ワインの地元生産がスタートするまで約10年。昭和37年、町の奨励で「岩手ぶどう酒醸造組合」が設立されました。当時のワインづくりは、未熟果や裂果なども選別せずに仕込みにかけていたため、とても困難なものでした。

現在

こだわりを追い続けて

近年、生食用は大粒種の拡大が進み、ワイナリーは新たに高橋葡萄園、亀ヶ森醸造所、大迫佐藤葡萄園が誕生。厳しくも豊かな自然の恩恵を受け、みちのく文化の“滴の一滴”であるぶどうづくり、ワイン造りは多くの人々の中で次世代へと受け継がれていくことでしょう。



ぶどうの種類 生食用



キャンベル

皮色 黒 粒大 中粒

米国産で9月上旬に熟す黒色中粒種。病気に強く比較的栽培は容易で大迫ぶどう興隆の立役者。



サニールージュ

皮色 赤 粒大 中粒

農水省育成の紫紅色大粒種無し品種。栽培法により8月中旬から9月末まで収穫出来る。



ナイアガラ

皮色 白 粒大 中粒

米国産で9月下旬に熟す栽培容易な白色中粒種。熟すと狐香が強くなり果皮はアメ色になる。



藤 稔

皮色 黒 粒大 大粒

国内民間の作出で9月下旬に熟す黒色大粒種。ゴルフボール大にも達する巨大粒が特徴。



紅伊豆

皮色 赤 粒大 大粒

国内民間の作出で9月中旬に熟す赤色大粒種。果汁が多く軟肉で皮離れが良い。



シャインマスカット

皮色 白 粒大 大粒

農水省育成のマスカット香のある緑黄色品種で9月下旬からが熟期。果皮が薄く皮ごと食べられる。



ぶどうの種類 醸造用



ツヴァイゲルト
・レーベ

ワイン 赤

オーストリア由来の赤ワイン品種で
9月上旬収穫と早生である。
果粒が密着し大房となりやすい。



ロースラー

ワイン 赤

オーストリア由来の赤ワイン品種で
大迫限定栽培。
色素が豊富で濃い赤色のワインとなる。



メルロー

ワイン 赤

フランスのボルドーなど世界的に有名な
ルビー色の赤ワイン用品種。
大迫では9月下旬に熟す。



リースリング
・リオン

ワイン 白

サントリー育成の白ワイン用品種で
熟期は10月下旬。
大きな房となり豊産性。



シャルドネ

ワイン 白

シャブリなど世界的に有名なフランス
の白ワイン品種。
果粒はやや大きめで大迫では9月下旬
に熟す。



グリューナー・
フェルトリーナー

ワイン 白

オーストリアの主要白品種で友好都市
の計らいにより花巻限定品種として
導入。