

立野ダムのリムトンネルで、南阿蘇ワインの貯蔵試験を開始します。

南阿蘇村では、特産のあか牛と一緒に赤ワインを楽しんでいただくことで村の魅力をより味わっていただくため、平成31年にワイン用ブドウの苗木を植え、令和3年10月に1,040kgのブドウを収穫し、令和4年12月に初めての赤ワイン1,030本が製造できました。

ワインは13～15℃程度で温度や湿度の変化が少ない場所での貯蔵によって品質の低下を防ぎつつ、タンニンの渋みをまろやかにすることができますとされています。

この温度は阿蘇地域のトンネル内の温度に近いいため、立野ダムを活用した地域活性化を目的に立野ダム工事事務所と連携協定を締結し、現在建設中の立野ダムのリムトンネルを活用したワインの貯蔵試験を行います。

貯蔵試験にあたって、国土交通省九州地方整備局立野ダム工事事務所と「南阿蘇村ワインプロジェクトに係る連携協定」を締結し、相互が連携して南阿蘇ワインの貯蔵試験を実施します。

■南阿蘇村ワインプロジェクトに係る連携協定調印式

日時：令和5年1月19日（木）午後2時～

場所：あそ立野ダム広報室（旧立野小学校）

調印者：甲斐公久 立野ダム工事事務所長

吉良清一 南阿蘇村長

■立野ダムリムトンネルへのワイン貯蔵

日時：令和5年1月19日（木）午後3時～

村役場職員等が立野ダムリムトンネルにワインを持ち込みワインラックに保管

※今回貯蔵するワインは、村が購入したワインを試験的に貯蔵するものであり、貯蔵後のワインの販売はありません。

■問い合わせ先

南阿蘇村役場 農政課 課長補佐（有機農業推進担当） 山戸 陸也

TEL：0967-67-2707

南阿蘇村ワインプロジェクトとは

1 目的

南阿蘇村を訪れた観光客にあか牛肉とともに南阿蘇の赤ワインを楽しんでいただくことで、南阿蘇を満喫いただき、畜産の振興や草原の維持にもつなげたいと思い、赤ワインを作りました。

2 これまでの経過

- ①平成31年に カベルネ・ソーヴィニヨン 120本
ヤマ・ソーヴィニヨン 50本を植付。
- ②令和3年10月にぶどう約1,400kgを初収穫し熊本ワインファーム株式会社で醸造、オーク樽で貯蔵し、今回初めて赤ワイン1,030本（750ml）が完成。

3 南阿蘇ワインの特長

- ①昼と夜の温度差があるため、ブドウの糖度が高く色が濃いブドウが生産できる。
 - ②水管理がしやすい連棟ハウス（ワイン用ブドウでは稀）で、さらに根域
るため、土の中の養分や水分を吸いすぎず高品質のブドウが生産できる
 - ③ワイン専用の品種を原料とし、オーク樽で貯蔵。
- 以上の理由により、色が濃く芳醇な赤ワインができる。

4 販売方法

12月14日からふるさと納税サイトで購入可能。
あか牛の館でお食事の方にグラスワインで販売。

担当・問い合わせ先

南阿蘇村役場農政課 山戸・山村 0967-67-2707
山戸携帯 090-8408-2530

