

About GRAPE REPUBLIC INC.

Newcomer winery founded in 2017. Our Natural wine products are made of 100% Grape which were ripened in Nanyo City, Yamagata Prefecture climate.

2017年設立の新しいワイナリー。山形県南陽市の風土を生かして作られたぶどうによる、“Made of 100% Grape.”のナチュラルワインを手がけています。



ワイナリー

土地ごとの気候、地勢、土壌のみならず、そこに暮らす人や、人々が育んできた文化をも含めたテロワールという概念。GRAPE REPUBLIC/グレープリパブリックとは、それらを第一に考えたナチュラルワイン造りを行うワイナリーです。畑と醸造施設を構えるのは、北に丘陵、南に沃野が広がる山形県南

陽市。1日を通して寒暖差が大きく湿度の低い気候と、水はけのよい地質を持つ、ブドウ作りに適した土地でありながら、昨今はあちこちに耕作放棄地が目立つようになってきています。ここを拠点に質の高いブドウとナチュラルワインを生み出すことで、新規就農者や新たなワイナリーを集め、増え続け

る耕作放棄地を再生させたい。そして、ゆくゆくは南陽市の名産品とのコラボレーションやアグリツーリズムなども展開し、街全体で“GRAPE REPUBLIC = ブドウ共和国”といえるような一大ワイン産地を形成したい。それが私たちの想いです。



ぶどう

GRAPE REPUBLICのナチュラルワインを表現する言葉のひとつに、“Made of 100% Grapes”というものがあります。ワインの原料となるのは、南陽市の風土を生かして作られたブドウのみ。余分と考えられるものは何ひとつ加えません。そして、それはブドウ作りの過程においても同様。除草剤や殺虫剤を

はじめとする農薬はもちろんのこと、肥料や酸化防止剤も使用せず、補糖や補酸も行わず、酵母は天然のものだけにこだわっています。また、ワイン造りには種の周りがある酸が不可欠であるため、種をなくすジベレリン処理も施していません。すべてを健全なエコサイクルのなかでまかなっているの

す。見かけや食べやすさは問わず、味と糖度だけを求めるワイン用のブドウだから可能な手法といえましょう。2015年に100kgだったブドウは、周囲の農家の協力もあり、2017年には40tとなりました。今後はさらに増える見込みです。



醸造

2年に及ぶ建設期間を経て、2017年9月末に醸造施設が完成しました。施設の大きな特徴となるのは、スペインから直輸入した陶器の醸造瓶、17基からなるアンフォラ。収穫したブドウを除梗機で実と枝に分けたあと、足で踏みこむことにより破碎したものをアンフォラに保存します。あとは別の菌に冒されな

いよう、二酸化炭素のガスとともに密閉するだけで、自ら発酵してワインができるという代物です。アンフォラによる製法自体は8000年ほど前からあるものですが、ナチュラルワインを作るのに適していることから、最近になって復活を遂げました。

GRAPE REPUBLICではステンレス

などのタンクも併用していますが、メインとなるのはアンフォラのもの。ここで造られるワインが「ブドウそのものよりブドウっぽい」と言われるわけは、そんなところにもあるのです。ぜひ、その自然な風味をあなたの五感で感じてみてください。

GRAPEREPUBLIC INC.

【取材・掲載に関するお問い合わせ】 SuM PR (サム ピーアール)
担当 宮永・越水
TEL 03-6455-2264
toiawase@sum-pr.com

【商品に関するお問い合わせ】 株式会社グレーブリパブリック
999-2205 山形県南陽市新田 3945-94
担当 藤巻・三ヶ山(ミカヤマ)
info@grape-republic.com