



2017 年産ワインの販売を開始します！

野生酵母で発酵したワインです

ワインの醸造にはワイン用の酵母(培養酵母)を使って発酵させることが多いのですが、当園のワインはぶどう表皮に付着している野生酵母(自然酵母・天然酵母とも言われます)を使った自然発酵で造っていただきました。天然酵母パンのワイン版とでも思ってください。

ヒトミワイナリーさんに醸造してもらいました

昨年と同様に滋賀県東近江市にあるヒトミワイナリーさんに醸造をしてもらいました。ヒトミワイナリーさんの特徴は**無濾過・無清澄の「にごりワイン」**。当ワインもその特徴をあらわしたワインを造っていただきました。ヒトミワイナリーさんでは多くの素晴らしいワインを造られております。一度 HP を見てみてください。また関西方面の方は大阪から高速道路に乗れば1時間半くらいで行けますので、訪問してみてください。美味しいパンも売ってますよ。(www.nigoriwine.jp)

昨年との変更点を紹介します

ラベルが新しくなりました

今回縁あって同じ新見市在住のイラストレーターである「ay's works」の ayami さんにラベルのデザインをして頂きました。当園のシンボルである「猿」を使って、かわいいラベルにして頂きました。HP やインスタグラムに色々なかわいいイラストを紹介されておりますので是非ご覧ください。(aywork.wixsite.com/ayworks)

価格が変わりました

この度、コスト増に伴い、値上げをさせて頂きました。(税込 2,500 円→税込 2,700 円)。今後ともよろしくお願ひします。

卸売免許取得しました

卸売免許の取得が出来たので、酒販店にも販売が可能となりました。小売店の方々からの注文もお待ちしております。



9月23日に収穫をしました。今年は9月からの長雨で実が割れてしまったり、病害が出たりとこれまでで一番苦労した年でした。傷んだ実を多く除去したため当初の予定より収量が下がりましたが、昨年並みの1.5tの収穫ができました。糖度は昨年並みの21~22度でしたが、酸が例年より下がり9gとなりました(昨年までは13gくらい)。来年春にどのようなワインになって帰ってくるか楽しみです。

今年も多くの方々に収穫に来ていただきました。お手伝い頂きありがとうございました。



←ただいま発酵中！

2017 年産ワインの紹介

価格が変わりました。ご注意ください。



sparkle2017

辛口のスパークリング白ワイン
販売本数 550 本 アルコール 11%
価格 **2,700 円**(消費税込)

ソーヴィニヨンブラン種 80%、シャルドネ種 20%の2種類のぶどうを混醸しています。収穫時の状態は糖度 22 度と甘いぶどうになりました。破碎・压榨後にステンレスタンク内に入れ、野生酵母で自然発酵させたあと、瓶内で2次発酵をしスパークリングワインに仕上げました。濾過・清澄をしない醸造方法なので濁ったワインになっています。瓶内にオリが溜まっていますが体には影響ありませんのでご安心ください。

吹き出す場合がありますので、冷蔵庫内で立てたまま数日置いた上、必ずボウルの上で開栓してください。

blanc2017 辛口の白ワイン→売切れました

販売本数 550 本 アルコール 11%
価格 **2,700 円**(消費税込)

ぶどうの状態、およびブドウ品種の割合は上記と同じです。破碎、压榨後にステンレスタンク内において野生酵母で自然発酵させたワインです。濾過・清澄をしない醸造方法なので濁ったワインになっています。瓶内にオリが溜まっていますが体には影響ありませんのでご安心ください。