



2016 年産ワインの販売を開始します！

昨年と変わったところを紹介します。

① 野生酵母で発酵しました

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、今年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もらいました。天然酵母パンのワイン版とも思ってください。

② ヒトミワイナリーさんに醸造してもらいました

今回は縁あって滋賀県東近江市にあるヒトミワイナリーさんに醸造をおねがいしました。様々な種類の素晴らしいワインを造っているヒトミワイナリーさんですが、どのワインにも共通した特徴は**無濾過・無清澄の「にごりワイン」**。当ワインもヒトミワイナリーさんの特徴を表したワインを造ってもらいました。前述の「天然酵母」を使ったことも含めて、見た目・香り・味ともに去年のワインとはまた違ったものになっております。

※ワインの特性上、瓶底にオリが溜まりますがぶどう由来のもので健康上問題ありません。

③ 2種類のぶどうを混ぜました

当園でワイン用に栽培している白ぶどう2品種(ソーヴィニヨンブラン種とシャルドネ種)を今回は混ぜてワインにしました。比率はソーヴィニヨンブラン 78%、シャルドネ 22%です。

出来上がったワインは2種類。瓶内2次発酵(シャンパンと同じ製法)のスパークリングワインの「sparkle」と樽内発酵ワインの「barreled」。同じぶどうで造った2種類ですが、味の違いをお楽しみください。ワインの詳細は右側の案内をご覧ください。

※価格、注文方法などは昨年と変更ありません。(別紙参照)

※ご不明な点は何なりとお問い合わせください。

2016 年産ワインの紹介

sparkle 2016

辛口のスパークリング白ワイン
販売本数 430 本 アルコール 14%
価格 2,500 円(消費税込)

ソーヴィニヨンブラン種 78%、シャルドネ種 22%の2種類のぶどうを混醸しています。

2016 年は7・8月に雨が全く降らず、非常に日照時間の多い夏でした。収穫時の状態は糖度 25 度、酸度 12mgと昨年と比べてかなり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。手巻きずし・お刺身などの魚料理と相性がいいワインです。よく冷やして食事と一緒に飲みください。

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、必ずポウルの上で開栓してください。

barreled 2016 辛口の白ワイン

販売本数 260 本 アルコール 14%
価格 2,500 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2ヵ月のあいだ木樽に詰め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。樽の香りも弱めなので、料理とも合わせやすいワインです。魚料理・肉料理ともに相性がいいワインです



9月18日に収穫をしました。台風直撃の翌日にも関わらず県内外より20人以上がお手伝いに来ていただきました。収穫量は今年の2倍近くの1500kgありましたが、皆さまのおかげで4時間ほどで収穫できました。感謝の限りです。

来年以降も同じくらいの時期に収穫をしたいと思いますので、ご興味ある方はまたお待ちしております。(日程は収穫日2週間前くらいにHPで発表します。)

