

2020年11月



黒髪山葡萄園だより



2019年産ワインの販売を開始します！

詳しい注文方法は裏面をご覧ください

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、当園のワインはブドウ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ます。天然酵母パンのワイン版のようなものです。ブドウ由来の風味をお楽しみください。

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に仕上げてもらいました。ヒトミワイナリーさんでは色々な素晴らしいワインを造られています。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。

ラベルについて

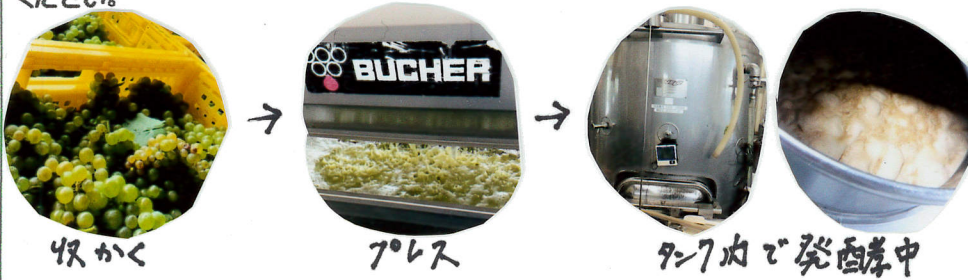
新見市在住のイラストレーターである「ay's works」のayamiさんデザインのリレーを使用しております。当園の“天敵”である「猿」を使って、かわいいラベルにして頂きました。HPやインスタグラムに色々なかわいいイラストを紹介されておりますので是非ご覧ください。(HPアドレス:aywork.wixsite.com/インスタグラム:aysworks)

新見産ソーヴィニオンブラン種 100%のワインです

2019年度産より白ワイン・スパークリングワインともにソーヴィニオンブラン種を100%を使ったワインになっております。

2020年の収穫について

今年の収穫はコロナやら諸々の事情を考慮してボランティアを募集せず1人で行いました。8月以降、晴天が続いたため、病気や虫の被害がほとんどなく立派ブドウができました。大きな台風(10号)が西日本に接近するとのニュースを見て、急遽収穫を早め、9月1週目に実施。収量は1.5トン強で昨年以上となりました。今回から委託醸造先は、お隣の真庭市にある「ひるぜんワイン」さんをお願いしました。畑から車で1時間半の距離なのでありがたいです。来年のワインはこれまではまた違った味わいになると思いますので楽しみにしてください。



2019年産ワインの紹介

Sparkle(スパークル)2019

辛口のスパークリング白ワイン
販売本数 300本 アルコール 12%
価格 **2,750円**(消費税込)
ソーヴィニオンブラン種 100%のスパークリングワインです。よく熟したブドウを破碎・圧搾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次発酵の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、必ずボトルの上で開栓してください。

Blanc(ブラン)2019 辛口の白ワイン

販売本数 800本 アルコール 12%
価格 **2,750円**(消費税込)
ソーヴィニオンブラン 100%の白ワイン
破碎・圧搾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。



4月

8月

赤ワイン用ブドウ生育中

今春に植えた赤ワイン用ブドウ品種「マスカットベリーA」、順調に育っています。7月に雨が多かったため想定以上に伸びてくれました。数年後に当園初の赤ワインとしてリリースの予定です。

