

2021年11月



黒髪山葡萄園だより



新採

2020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

今回発売分よりひるぜんワインさんに醸造してもらったワインです

2019年産まで滋賀県にあるヒトミワイナリーさんに醸造をしてもらっておりましたが、昨年収穫分より岡山県真庭市にあるひるぜんワインさんに醸造先を変更いたしました。山葡萄を使ったワインで有名なひるぜんワインさんですが、白ワインも美味しいワインを造られています。ひるぜんワインさんは岡山県北の観光地、蒜山高原にあり、ショップ・レストランも併設しています。関西からは高速で3時間くらいです。近くには牧場や小さな遊園地・キャンプ場などもありますし、30分くらい行ったら湯原温泉がありますので、遊びに来てください。



ソーヴィニヨンブランの香り豊かなワインです

去年までは野生酵母を使ったワインでしたが、今年度よりワイン用の乾燥酵母を使用しております。ソーヴィニヨンブラン種の香り・味わいを最大限に発揮したワインに仕上げさせて頂きました。これまでとはまた違った味わいになっておりますので飲み比べをして頂ければ幸いです。(ヒトミワインさんの最後のビンテージである2019年産白ワインも数十本在庫ございます。)

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さんデザインのラベルを使用しております。ボトルが緑色に変わったのでそれに合わせてデザインも少し変えて頂きました。ayamiさんのHPやインスタグラムには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)

なお、今回はラベルを手で貼ったので1本ずつ微妙にずれてます。ご了承くださいね(。_。)



2020年産ワインの紹介

Blanc (ブラン) 2020

辛口の白ワイン
販売本数 1400本
アルコール 13% 720ml
価格 2,750円 (消費税込)

当園産ソーヴィニヨンブラン種を100%使用した白ワインです。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、ワイン用の酵母を使い上げました。

ソーヴィニヨンブラン種らしい柑橘系の豊かな香りとうすっきりとした酸味が特徴です。魚・肉料理共に相性がよく、お食事に合わせやすい味わいです。

★今回より瓶が750mlから720mlになりました。値段が同じなので、実質値上げになってしまいましたが、ご了承ください。



頭高産
回転中

今年の収穫について

今年の収穫も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。今年は8月中旬以降、台風・長雨が続き晴天が続いたため、例年より割れ・病気が出てしまい、収穫量も1300kgと昨年より300kgくらい減ってしまいましたが、糖度も例年並みまで上がり何とか健全なブドウを収穫できました。収穫日は9月5日～7日。即日、ひるぜんワインさんに持っていき冷蔵庫で冷やした後に醸造しました。毎年、収穫前の雨には苦労させられますが、今年の長雨は予想外でした。7月は晴天が多く、去年よりも早めに成熟しておりましたが、8月9日頃に台風が来て、そこから8月26日頃までほとんど雨続きという状態でした。毎年のことですが天候には振り回されます。

また100kg弱ですが、去年に植えた赤ワイン用ブドウ(マスカットベリーA)も収穫しました。こちらは、新見市内の岡山ワインバレーさんに委託しています。来年発売できるかもです。



ソーヴィニヨンブラン



マスカットベリーA

お昼寝中

