



2018 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。(www.nigoriwine.jp)

ラベルについて

昨年より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。当園の“天敵”である「猿」を使って、かわいいラベルにしてみました。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)

昨年との変更点を紹介します

ブドウの混醸割合が変わりました

スパークリングワインはこれまで同様ソーヴィニヨンブランとシャルドネの混醸ワインですが、白ワインはソーヴィニヨンブラン 100%のワインです。どちらも辛口でどのような料理に合わせやすいワインです。

クレジットカード決済導入しました(ペイパルへの登録が必要です)

これまでの銀行振り込みに加えてペイパル(PayPal)を通してのクレジットカード決済を始めました。詳しくは裏面「2018 年産ワインのご案内」をご覧ください。

消費税増税により価格が変わりました

消費税増税により 2,750 円に値段が変わりました。(2,500 円 + 税 250 円)。

2018 年産ワインの紹介

消費税増税の為、価格が変わりました。ご注意ください。

sparkle(スパークル)2018

辛口のスパークリング白ワイン
販売本数 400 本 アルコール 12%
価格 **2,750 円**(消費税込)

ソーヴィニヨンブラン種 50%、シャルドネ種 50%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 23 度、昨年よ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、必ずボウルの上で開栓してください。

Blanc(ブラン)2018 辛口の白ワイン

販売本数 700 本 アルコール 11%
価格 **2,750 円**(消費税込)

ソーヴィニヨンブラン 100%の白ワイン。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。



今年もたくさんのボランティアありがとうございます

9月3日の17時ごろより数時間、新見市内に100mm/hを超える大雨が降りました。山の中に畑があるため、帰宅するのは危ないと思い畑内の小屋で1泊。翌朝、帰宅しようとしたら山から下りるすべての道が通行止めになっておりました。当日午後道が1本復旧し無事に帰宅できましたが、市内の各地で浸水や道路崩落被害が。たった数時間の雨でここまでの被害が出るなんて恐ろしいものです。畑も水に浸かってしまい一時は全滅も覚悟しましたが、思ったよりブドウの裂果も少なく一安心。収穫前の大雨は心身ともに参ってしまいます。今年の収穫は9月15.16日と2日に分けて収穫しました。両日ともボランティアの方々に来て頂き無事に終了。東京や関西からもお手伝いに来ていただき感謝です。今後もよろしくお願いします。