

2022年10月28日(金) 河内ワイン工場見学

河内ワイン工場見学;案内は金銅専務

爽快な秋空の中 **河内ワインのワイナリー**を見学しました



10時50分に近鉄駒ヶ谷駅で集合し、10分少々歩いて、河内ワインに到着。直ぐに金銅専務から工場案内前のご挨拶がありました。社名を株式会社河内ワインとし、平成8年が創立。ワインを通して楽しく食事をし、人の和が広がっていくことを願っているとのことでした。早速工場見学に向かいました。



タンクで低温発酵しています。



タンク発酵の後絞って樽で熟成。フレンチオークとアメリカンオークを使用。フレンチオークの方がきめ細かい味が出る。新たに梅酒も作っています。



赤・白・ロゼの製造工程

赤⇒黒ブドウを使用、果皮や種子など丸ごと全部を発酵させて造ります。

白⇒白ぶどうの果汁のみを発酵させます

ロゼ⇒赤ワインと同様に果皮や種子など黒ぶどうを発酵させ、その途中で果汁のみを取り出して発酵を続けます。

見学の後にはワイン館で**楽しいワインの試飲と食事会**です。

デラウエア、シャルドネ、メルロー、マスカットベリーA、ナイヤガラ、スパークリング、アイスワイン等々10種以上のブドウワインが並びました。



最後は**金銅専務の義太夫**と**シャンソン**熱演で幕となりました。



義太夫は忠臣蔵の3段目裏門の段



シャンソンは枯れ葉



全員の記念写真です。

以上

以上