

ONCC (11期) 発酵を学んで健やかライフ科

## ★神戸ワイナリー見学

2023.11.24 (金)

No.7

集合:西神中央駅(神戸地下鉄)

時間:10時10分

西神中央バスに10分乗車

農業公園前下車

受講生16名(3班)+CA2名

お天気:晴れ時々曇り



### 神戸ワイナリーのゲート

ヨーロッパのお城のようなとても風格のある門でした。ワクワクしながら5分ぐらい歩くとそこには、広いぶどう畑が広がっていました。



ぶどう畑も紅葉していました。



ワイナリーの立派な建物



職員の安東さんに講義をして頂きました。ここで作っているブドウ品種は

### 黒ブドウ品種

- ・カベルネ・ソーヴィニヨン
- ・メルロ

### 白ブドウ品種

- ・シャルドネ・リースリング
- ・信濃リースリング

その後 ぶどう畑で説明をして頂きました



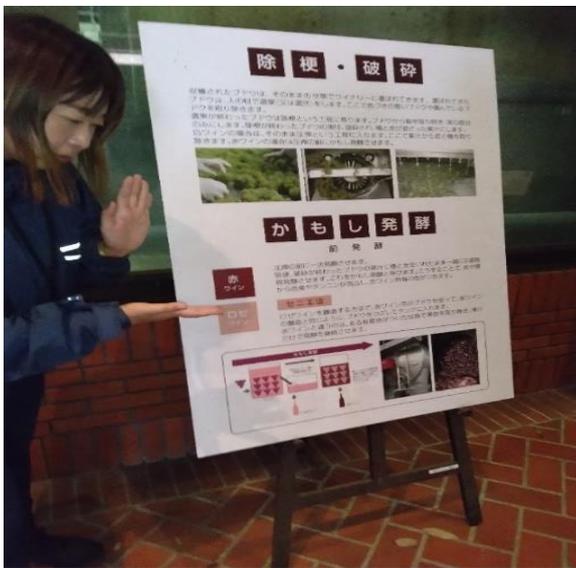
神戸ワイナリーでは、ヨーロッパ式のぶどうの木の植え方で、日がよく当たって、水はけがよくなるように、このように植えられたそうです。「垣根仕立て」という。樹齢は35年を超えて 房が小さく収穫量も減ってきているそうです。神戸市内の企業から、依頼があり木を育てぶどう酒まで製造されている。



樹齢が35年以上になっているぶどうの木



工場前で神戸ワインの出来るまでの説明を詳しく聞きました。



## ワイン製造の工程

ぶどうを選別し<sup>じょうこう</sup>徐梗する。

(苦味などを含むぶどうの軸を取り除く)  
破碎:粒を潰す。

### 赤ワインのみの工程

色素を出す為果汁と皮を一緒に潰け込み  
発酵させる。

### かもし発酵

発酵が進み皮と果汁が分離する為 1 日に 2  
回程度 攪拌機でかき混ぜ、腐敗を防止して  
発酵させる



### \*発酵

絞った果汁をステンレスのタンクに移し  
発酵させる。温度が上がらないよう  
タンクの周りには冷水を流す。

高品質ワインの仕込みは木樽の中で発酵さ  
せる。

### \*熟成

発酵後約 1 年間ステンレスタンクで熟成さ  
せる。

\*瓶詰め→出荷→店頭

# 試飲タイム



見学の後 神戸ワイナリーの  
ワインとジュースの試飲があり、  
皆さん 美味しく頂きました。

