

【資料】(令和3年11月)

ホンダワイナリー
ワイン工房あいつ



～おかげ様で15年目～

1. 赤ワイン「ベリーA」について

原料のぶどうはマスカットベリーAという品種です。

当ワイナリーでは、ぶどうの品種名を短縮して「ベリーA」と表記しています。

このぶどうは、新潟県上越市にあるワイナリー「岩の原ぶどう園」を創設した川上善兵衛氏が、全財産を投げ打って昭和初期に開発した赤ワイン用ぶどうです。

日本のワイン用ぶどうとしては、甲州ぶどうが有名ですが、それと共にこのマスカットベリーAが良く知られています。そして、これらの品種がヨーロッパの公的機関O.I.V.(国際ブドウ品種機構)で、“日本のワイン用ぶどう”として認定されています。

マスカットベリーAは、今では、北海道から九州までの幅広い地域で栽培されています。会津では、20年以上前から北会津地区で多く栽培されています。砂質土壌の水はけの良い畑で、果物の栽培に適した地域です。

当ワイナリーでは、果実の糖分がほぼ無くなるまで発酵させ、やや辛口に仕上げているので、食事に合わせやすいワインです。このワインは、イチゴのような華やかな香りがあり、色合いはさほど濃くありませんが果実味が豊富です。アルコール分は12~11%です。

2. ロゼワイン「スチューベン」について

スチューベンは、1947年にニューヨークで開発された品種で、日本では生食用ぶどうとして広く栽培されています。

スチューベンワインは、美しいロゼ色になり、甘い香りがある果実味が豊富であり、フレッシュ感のあるワインです。幅広い食事に合わせやすいだけでなく、ワイン単体でもお楽しみいただけます。アルコール分は12~11%です

《TIPS》 当ワイナリーでは、醸造にあたって、果物以外の成分が極力入らないようにしますの
で、通常は清澄助剤を使用しません。酸化防止剤も日本の食品衛生法で定められている許容量の半
分以下に抑えています。また、木の樽による熟成を行わず、そのためにぶどうの個性や味、香りが
ワインに反映されるようにしています。但し、一部はオーク材による熟成をおこなっています。

木の樽熟成を行うことによってワインのコクや深みが出て、おいしさが増しますが、その反面、
ぶどうの個性は隠れてしまいます。

熟成方法の選択は、どちらが良いか悪いかではなく、お好みに合わせて選びましょう。

【現在販売中のワイン】 ベリーA、ベリーA(オーク熟成)、スチューベン、巨峰、サンセミヨン、
ポートスパーク、デラウェア、ポートランド、山葡萄、山葡萄スパーク、ピノ・ノワール
シードル、アップルワイン、ポワレ(ラ・フランスのスパーク)、

《会津ワイン研究会》～令和元年6月2日発足～ ——> <http://www.aizuwine.net/>

『会津ワイン』とは、会津地区で栽培されたブドウ等を用いて、会津地区で醸造した
会津産ワインを言います。