

境町産ブドウ100%ワイン

境町の醸造所「さかいまち

ファーム&ワイナリー」で、

町産ブドウを使った赤ワイン

「さかいまちRed」が誕生

した。来月1日から500本

を町内の「道の駅さかい」な

どで販売する。吉野杉の桶で

発酵させ、ほのかな木の香りと

優しい味が特徴。新たな町

の特産品になりそうだ。

ワイナリーは、町の特産品

の開発・販売などを行う「さ

かいまちづくり公社」が運営。

2021年からワイン醸造を

始めた。原料のブドウは、山

形、長野県産のほか、常陸太

来月1日 道の駅で販売開始

境町産ブドウを使った「さかいまちRed」を薦める光山さん



田市産や八千代町産を使用していた。

一方、町でワイン造りが始まったことを知った町内のブドウ園が赤ワイン醸造用品種

「マスカット・ベリーA」の栽培を始め、昨秋初めて収穫した。ワイナリーは「町産ブドウの可能性を広げよう」と、その境町産のブドウ約700キ

吉野杉桶で発酵 優しい味

♪を木桶に入れて仕込んだ。醸造責任者の光山久美子さんによると、通常ワイン醸造にはステンレスのタンクを使用するが、今回は発酵段階では木桶を使用した。発酵時の温度上昇がゆるやかで、ゆっくりと成分が抽出され、優しい味になったという。光山さんは「赤ワイン特有のタンニンによる渋みが少なく、ワイン初心者の方にも飲みやすい。境町のおいしい野菜と一緒に味わってほしい」と話している。

1本500円・税込み1800円。問い合わせは「さかいまちファーム&ワイナリー」(0280・23・4147)へ。