

やまむらさき やまぶどうワイン 山紫

【原材料のやまぶどう】

やまぶどうの新品種「信大W-3」は、信州大学農学部と長野県伊那市が連携した「伊那ぶどうワインプロジェクト」により誕生しました。伊那市の気候に合い、健康に良いとされる成分を多く含むワイン用やまぶどうを目標に育成され、平成27年8月に品種登録されました。

令和元年は、伊那市内の4軒の農家で栽培されたやまぶどう「信大W-3」を厳選し、ワイン用に約748kg収穫しました。

このやまぶどうには、ポリフェノール(スチルベン、プロアントシアニジン)が他の品種のぶどうよりも多く含まれております。ポリフェノールは、長寿や生活習慣病予防のための抗酸化物質と考えられています。



【やまぶどうワイン】

令和元年産(2019)やまぶどうを、令和元年10月から伊那ワイン工房(有限会社ムラタ 長野県伊那市美篤5795)で醸造、8ヶ月の醸造期間を経て令和2年6月25日(木曜日)に「2019山紫」として発売となります。

ワインボトルは、720mlのフルボトルで、520本の限定出荷(レアワイン)です。

価格は2,500円(税込み)です。

今年のワインは、酸味が抑え気味であった昨年に比べて、酸味とのバランスが取れ、より深みのある味わいになりました。また、やまぶどうらしい、濃い紅赤(べにあか)色と濃厚な香りを楽しむことができる赤ワインに仕上がっております。

辛口の本格的な赤ワインですが突出した強い酸味ではなく、熟成感すら感じさせる深い香りフレッシュで野性味のある味わいのバランスが、他にはないやまぶどう「信大W-3」の良質さを感じさせます。

足さず、引かず素材そのままの赤ワインで、アルコール度数は11度です。



伊那市と信州大学が7年もの時間をかけて
作り上げた「やまぶどうワイン」

その時間が2014年6月に
「おいしさ」となり世にお披露目された

このワインこそ

「山紫 (やまむらさき)」です。

