



大三島みんなのワイナリー 季節のおたより



大三島みんなのワイナリー川田です。ぶどう畑の周りに柑橘の白い花が咲き始めました。これから2週間ほど、島中の柑橘畑から甘い花の香りが漂い、うっとりとしてします。

5月の畑作業といえば、芽かきと誘引。ぶどうが苦手とする梅雨時期に入る前に、しておく作業が山積みですが、ひとときの香りに癒され、作業にのぞむ毎日です。柑橘の花にやや遅れて、ぶどうの花が開花し始めます。ぶどうは開花から100日で収穫にいたる、と一般的な目安で言われますので、栽培家は開花日を大事に記録します。大三島では例年ピノグリやシャルドネが5月末頃に満開の予定です。ぶどうの花がどんなものか見たことがない方が多いと思いますが、花びらがなくて小さく可憐な姿をしており、思いのほか強い香りが特徴的です。花が咲いて受粉が終わると房にはぶどうの実のあかちゃんができ始めます。実が止まると花穂整形の作業がスタートしますが、はさみを入れて形を整えていくのですが、何万房とあるすべてのぶどうにはさみを入れるのは毎年とても大変な作業です。その合間にも、醸造所のほうには、完成待ちのワインたちがタンクや樽に眠っているの、ワインの様子も日々チェック。ぶどうやワインの声に耳を傾けながら予定をたてる毎日で、なるべく沢山の声を聞きとれるように、集中力と観察力を研ぎ澄ませたいと思っています。

【柑橘の花】

柑橘の白い花が咲いている時期は、島の散歩が楽しい時期です。良く見ると、実をつけながら、白い花が咲いている、という樹もありました。晩柑類は樹に実をみのらせたまま初夏まで熟すのを待たせ、花を咲かせながら前の年の実もついている、という珍しい現象がおこるそうです。面白い！



【真珠体】

4月に芽吹いた葡萄の芽。近づいてみると、小さな透明の粒がぼつぼつとついていました。一瞬虫の卵にも見えますが、葡萄が自ら出している「真珠体」と呼ばれる成長ホルモンの一種で、順調な成長の証。春の一時期にだけ、見ることができない不思議な様子です。



GW期間中の売れ筋ワインランキング

1 島ゆひ マスカットベリーーA
スパークリング

2 島ロゼ マスカットベリーーA
×メルロー

3 島で醸す デラウェアオレンジ

2023GWには期間中特別販売をおこなったスパークリングワインが人気でした。赤ワイン用品種を用いて白のスパークリングに仕上げた島ゆひは、リンゴの蜜のような香りが優しいワインで合わせるお料理はオールマイティ。アルコール度数も9.5%と低めで、「昼飲み」にぴったりなワインとして好評いただいています。2位の島ロゼは、大三島の定番、マスカットベリーーAを使用したロゼで、梅の香りが可愛らしくすっきりと飲みやすいワインで、女性に好評でした。



島白2022 シャルドネ樽熟成

自社栽培のシャルドネを100%使用し、フレンチオーク樽で熟成させた樽熟成ワインです。ぶどう本来の香りと樽の香り、味わいがマッチして、バランスよく仕上がっています。

収穫日別で分けた果汁やスキンコンタクトした果汁を慎重にブレンドして、仕上げています。全行程でポンプを使わずワインに負荷をかけないようにしているのもポイント。【栽培・醸造責任者 川田佑輔】

スタッフおすすめワイン

島みかん2022 花澤温州スパークリング

大三島の柑橘でワインと同じ製法で作る、大三島ならではのお酒です。爽やかな柑橘の香りに、レモンユーカリなどのハーブのニュアンスもあり、一度飲むとクセになる方続出の個性的なお酒。是非飲んでいただきたいです！今年には野生酵母による自然発酵に挑戦しています。ちなみにこのワインのために、毎年大晦日に夫が温州みかんの搾汁作業を行うのが我が家の年越しスタイルで、思い入れもひとしお。



5~6月は新発売が続きます。
オンラインストアも
ぜひチェックしてみてください。



<https://ohmishimawine.raku-uru.jp/>

【事務局 川田祥子】

季節を感じる大三島

「みかん蜂蜜」

柑橘の白い花が咲き誇る5月は、蜜蜂たちも大忙しで花の蜜を集めています。この蜜蜂たちが集めた柑橘の花の蜜を採蜜したのが「みかん蜂蜜」。6月頃からフレッシュなものが島に回り始めます。

爽やかな香り、クセのない少ない甘み、そして後味にふわりと香る柑橘のニュアンス…。ヨーグルトやレモネードにぴったりで、大三島のお土産にはおすすめ！島のみかん蜂蜜は、島内の道の駅やスーパーまたワイン販売所でも購入可能です。私たちワイナリーでは、養蜂の副産物でとれる蜜蝋を譲ってもらい、ワインのコルクのシーリングに挑戦しています。島の自然素材が使えるなんて素敵ですよ！



写真：西部裕介

島のワインをもっと楽しめる一皿

「ニース風サラダ」

「島みかん温州スパークリング」シリーズにあわせたお料理を大三島のフレンチレストランのシェフにご提案いただきました。柑橘の強めの酸味と香りが、じゃがいもとまぐろのオイル漬け、塩気のあるアンチョビと相性抜群です。パンにはさんでサンドウィッチにしても美味しい、ポリユームサラダです。



Presented by Filer



レシピはQRコードもしくはwebサイトからご覧ください

<http://www.ohmishimawine.com/>

大三島みんなのワイナリーは、農家さんの高齢化で荒れてしまった「大三島」のみかん畑をワイナリーの葡萄畑としてよみがえらせるプロジェクトです。代表である建築家・伊東豊雄、ワイン造りのために移住してきた栽培・醸造スタッフを中心に、島の農家さんや苗木オーナーの皆さまのご協力により、運営されています。美しい大三島の風土を表現した魅力あるワイン造りを目指しています。



おおしま みんなのワイナリー