

大三島みんなのワイナリー

TIMES

May 2020

大三島醸造所の初仕込み「島紅」「島白」に乾杯!



2月2日、大三島みんなの家で提供された2019年ヴィンテージワイン。左から、「島紅(マスカット・ベリーA100%)」、「島紅(マスカット・ベリーA92%、シャルドネ8%)」、「島白(シャルドネ100%)」、「島白オレンジ(ヴィオニエ100%)」、「島紅ロゼ(マスカット・ベリーA100%)」

2015年にブドウ栽培を開始してから6年目。今年も無事に大三島のおいしいワインが仕上がりました。今回のヴィンテージワインは、昨年9月に完成した島内の醸造所で仕込んだもの。つまり、栽培から醸造まで一貫して大三島で行われた、初の「大三島完全オリジナル」なのです(詳細は裏面参照)。

できたてのワインをいち早く味わっていただくために、2月は「大三島みんなの家」や今治市内の「風のレストラン」など数か所でお披露目の試飲会を行いました。2日の初日にかけてくださったのは、苗木のオーナーさんなど約20人。みんなの家で調理した猪レモン鍋などをお供に、栽培醸造責任者の川田による1年間の報告に耳を傾けました。

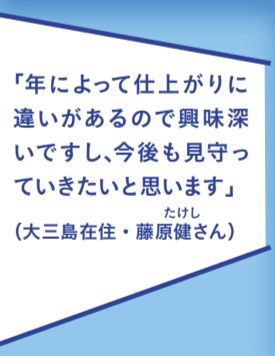
前年の日照不足が心配されましたが、すっかりお馴染みとなった「島紅(しまんか)」「島白(しましろ)」もバランスのよい味に仕上がりました。また参加者の目を引いたのは、オレンジワインの「島白」。白ブドウを皮ごと使って赤ワインの製法で作る、世界最古の原始的なワインです。

自社の醸造所を持つことで、さまざまな製法にチャレンジできることになりました。みなさんと共につくり上げていく、「大三島みんなのワイナリー」を今度ともどうぞよろしくお願いいたします。

VOICE



「昨年、ベリーAの収穫を手伝いました。島白はさわやかだけど、後から甘さがしっかり来ますね。自分の子どもみたいに愛おしいです!」
(大三島在住・崎山ひとみさん)



「年によって仕上がりに違いがあるので興味深いですし、今後も見守っていききたいと思います」
(大三島在住・藤原健さん)



一度に4本の充填が可能。ワインの瓶が満ちたら、隣の打栓器ですぐに蓋をする。



醸造所レポート:瓶詰め作業で活躍する機械たち

大三島みんなのワイナリーのような小規模醸造所は、ワインの瓶詰めをほぼ手作業で行います。

まずは瓶を洗浄します。次にタンクに50ℓ入る充填機でワインを瓶に注入していきます。ワインの酸化を防止するために、空気に触れる部分にはポンベからこまめに二酸化炭素を送り込むのがポイントです。

コルクの芯を詰めるには、「打栓器(だせんき)」を使います。瓶の口にコルクを設置し、大きなレバーを下げることでコルクを圧縮して押し込みます。非常に力を使うこの作業は、ちょっとした筋トレのようです。

最後にコルクの隙間を蠟でふさぎ、ラベルを貼れば完成。おいしいワインをみなさんにお届けするために、衛生面にも細心の注意を払っています。

▲金属の輪にコルクを差し込みレバーを下げると、輪が開まってコルクが圧縮される。



大三島とはこんなところ

愛媛県今治市にある、瀬戸内海で5番目に大きな島。人口は約6000人。島の中心部には日本総鎮守の大山祇神社があり、歴史ある「神の島」としても知られています。温暖な気候に恵まれ、みかんを中心とした農業が盛ん。本州や四国からは「瀬戸内しまなみ海道(西瀬戸自動車道)」で渡ることができ、近年ではサイクリストの聖地としても注目されています。

大三島みんなのワイナリーとは

農家さんの高齢化で荒れてしまった「大三島」のミカン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。代表は、この島を愛し、島内に自らのミュージアムを構える建築家の伊東豊雄。「大三島みんなのワイナリー」は、島の農家さんやこの地に魅かれてやってきた移住者さん、活動を応援して下さる皆さまの協力により、運営されています。



おおしま みんなのワイナリー

ラベルと共にご紹介！ 2019年ヴィンテージワイン

※価格は税込です。

ステンレス醸造

酸化が少なくピュアな果実味が保てる

ステンレス製タンクは、1970年代ごろから広まった醸造樽の一種です。温度のコントロールがしやすいので狙った味を実現しやすく、酸化から守られるのでピュアな果実味を保つことができます。

樽醸造

香りよく柔らかく熟成されるフレンチオークを採用

今回から新しく樽での醸造もはじめました。樽材とは主にブナの樹のことで、主な産地にはフランス、アメリカ、東ヨーロッパなどがあります。大三島みんなのワイナリーでは、バニラ香やトースト香など、多くの芳香成分がバランスよく含まれるフレンチオーク材を採用。オークの樽は少し空気を通します。樽の中のワインに少しずつ空気を供給してくれることで熟成が進み、味わいを柔らかくしてくれる効果があります。



ミカンの島でワインができた

おおしま みんなのワイナリー

Capacity 750ml Alcohol 11.50%

株式会社大三島みんなのワイナリー

Item name **島紅** shimanka

品種: 丹波 収穫地: 瀬戸

MUSCAT BAILEY A 100%

樽熟成

Shipment number / 600 Vintage 2019

瀬戸内大三島産葡萄のワイ

樽由来のバニラの香りと
適度なボリューム感

2019 島紅
マスカット・ベリーA 100% 樽熟成 3,800円

2019年のマスカット・ベリーAは、春先からの少雨と良い天気が続く順調に生育しました。8月後半の日照不足からやや葡萄の着色が難しい年となりましたが、酸の残る良い葡萄を収穫することができました。通常よりもやや長い熟成期間をすることでワインに味わいを出すと共に、フレンチオークで香りづけして、適度な洗みとアルコールのボリューム感を残しました。イチゴやチェリーの様なフルーツの香りに樽由来のバニラの香りがベリーAの香りと馴染み心地よく香ります。

ミカンの島でワインができた

おおしま みんなのワイナリー

Capacity 750ml Alcohol 10.50%

株式会社大三島みんなのワイナリー

Item name **島白** shimashiro

品種: シャルドネ 収穫地: 瀬戸

CHARDONNAY 100%

樽熟成

Shipment number / 300 Vintage 2019

瀬戸内大三島産葡萄のワイ

トロピカルな香りの後に
追いかけてくる潮の風

2019 島白
シャルドネ 100% 樽熟成 4,500円

2019年のシャルドネは、収穫ボランティアのみなさんの協力でパーフェクトなタイミングで収穫することができました。8月後半の日照不足から糖度の上昇が厳しい葡萄でしたが、その分酸が残ってくれたため結果的にバランスのよい葡萄となりました。香りの印象はハチミツやバニラ、パッションフルーツなどのトロピカルなフルーツの香りです。味わいは樽のボリュームが酸でまもられているのでバランスも良く、大三島らしい潮の味を後味に感じるワインに仕上がりました。

ミカンの島でワインができた

おおしま みんなのワイナリー

Capacity 750ml Alcohol 11.50%

株式会社大三島みんなのワイナリー

Item name **島紅** Shimanka

品種: マスカット・ベリーA 収穫地: 瀬戸

2019 島紅

マスカット・ベリーA 100%

Shipment number / 300 Vintage 2019

瀬戸内大三島産葡萄のワイ

かも
単一での醸し発酵で
素直で飲みやすい

2019 島紅
マスカット・ベリーA 100% 3,300円

単一での醸し発酵で赤ワインに仕上げました。香りの特徴はイチゴやチェリーのようなフルーツの香り。味わいは、適度な洗みとアルコールのボリューム感があり、素直で飲みやすい印象です。

ミカンの島でワインができた

おおしま みんなのワイナリー

Capacity 750ml Alcohol 10.50%

株式会社大三島みんなのワイナリー

Item name **島白** Shimashiro

品種: シャルドネ 収穫地: 瀬戸

2019 島白

シャルドネ 100%

Shipment number / 300 Vintage 2019

瀬戸内大三島産葡萄のワイ

II
バランスのよい
果実味と香り

2019 島白
シャルドネ 100% 3,900円

凝縮感のある葡萄から仕込み、香り高いワインに仕上がりました。ハチミツやパイナップル、パッションフルーツなどのトロピカルな香り。適度なボリュームが酸でまもられているのでバランスもよく、大三島らしい潮味を後から感じます。

ミカンの島でワインができた

おおしま みんなのワイナリー

Capacity 750ml Alcohol 11.50%

株式会社大三島みんなのワイナリー

Item name **島紅** Shimanka

品種: マスカット・ベリーA 収穫地: 瀬戸

2019 島紅

マスカット・ベリーA 100% ペティアン

Shipment number / 300 Vintage 2019

瀬戸内大三島産葡萄のワイ

III
赤ワイン用の葡萄を
白の製法で微発砲に

2019 島紅
マスカット・ベリーA 100% ペティアン 3,700円

ペティアン(Petillant)とは、微発泡性ワインのこと。ベリーAを白ワインの製法で色を付けずに醸造し、醗酵終了後に瓶内の2次発酵で泡を閉じ込めました。微炭酸に洗みがバランスよくマッチして、魚から肉まで幅広いお料理と楽しめます。

ミカンの島でワインができた

おおしま みんなのワイナリー

Capacity 750ml Alcohol 11.50%

株式会社大三島みんなのワイナリー

Item name **島紅** Shimanka

品種: マスカット・ベリーA 収穫地: 瀬戸

2019 島紅

ロゼ マスカット・ベリーA 100%

Shipment number / 300 Vintage 2019

瀬戸内大三島産葡萄のワイ

IV
和食にもマッチする
適度な酸味

2019 島紅 ロゼ
マスカット・ベリーA 100% 3,080円

主に垣根仕立てで栽培した葡萄を使用。単一での醸し発酵でロゼに仕上げました。香りの特徴は、イチゴやチェリーのようなフルーツ系。洗みも少なくチャーミングな印象で、酸味も適度にあるため和食とも相性がよいです。

ミカンの島でワインができた

おおしま みんなのワイナリー

Capacity 750ml Alcohol 11.50%

株式会社大三島みんなのワイナリー

Item name **島紅** Shimanka

品種: マスカット・ベリーA 収穫地: 瀬戸

2019 島紅

マスカット・ベリーA 92% シャルドネ 8%

Shipment number / 300 Vintage 2019

瀬戸内大三島産葡萄のワイ

V
軽快な飲みやすさの中に
エキゾチックな香り

2019 島紅
マスカット・ベリーA 92% シャルドネ 8% 3,520円

棚栽培のベリーAはよい状態の完熟、シャルドネも酸の残る状態で収穫。華やかなイチゴや白桃の香り、チャーミングかつ少しエキゾチックな香りが特徴です。赤ワインらしい洗みも残しつつ、軽快で飲みやすく仕上がりました。



【入手方法】

- ・「大三島みんなのワイナリー」オンラインストア <https://ohmishimawine.raku-uru.jp/>
 - ・「大三島みんなの家」の直販スペースなどでご購入いただけます。
- ※少数生産のため、完売となる場合がございます。
恐れ入りますがご了承くださいませ

大三島みんなの家 通信

カフェの2階に ワインの直販スペース



わたしたちのつくったワインは、「大三島みんなの家」の2階にある直販スペースでお買い求めいただけます。ワイナリーの事務所に併設されているので、葡萄の生育や醸造のことなどをお話しながらゆっくりお選びいただけます。

【大三島みんなの家】
電話 | 0897-72-9308
住所 | 愛媛県今治市大三島町宮浦 5562
メール | omishima@itojuku.or.jp
HP | <http://minnanoiomishima.wix.com/info>



プレゼントコーナー
答えを応募して、ソムリエ厳選の賞品をもらおう！

ワイン穴埋めクイズ

Q 「大三島みんなのワイナリー」
がある島の名前は何でしょう？

A ○お○しま

応募期間 | 2020年5月1日(金)～6月30日(火) 応募方法 | 住所・氏名・電話番号・完成させた言葉を明記の上、ハガキ、FAX、またはメールでお送りください。宛先 | [ハガキ] 〒794-1304 愛媛県今治市大三島町宮浦 5562 大三島みんなの家「ワインクイズ」係 [FAX] 0897-72-9377 [メール] info2015@ohmishimawine.com

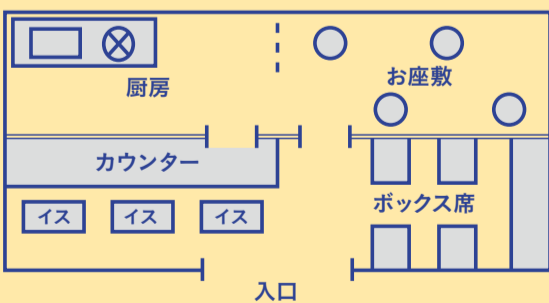
前回のクイズ赤ワイン「島紅」の読み方は「しまんか」でした。当選者には賞品をお送りしました。ご応募ありがとうございました。



大三島みんなのワイナリー
TIMES May 2020

発行日: 2020年5月1日 お問い合わせ: 0897-72-9377
〒794-1304 愛媛県今治市大三島町宮浦5562
大三島みんなの家

間取りイメージ



キーパーソン

ふなよししょうこ
船吉姓子さん
大山祇神社の向かいにある割烹「喜船」の先代女将。今は引退して、野菜や花の栽培を楽しむ日々。

大三島よもやま話 廃バス4台ではじめた 若夫婦の食堂

島内ではお寿司屋さんとして知られている「喜船」ですが、私と夫が創業した1974年ころは小さな食堂でした。現在伊予銀行がある場所に、廃バスを4台置いて、それを店舗として使っていたんですよ。店名も「バスリポ」というバスの停車場というような意味で呼ばれていました。当時は、長女がまだ2、3歳で店舗を建てるお金もなかったため、今治市街からバスを1台7万円、合計28万円で購入してきました。夫の兄とその友人が車体の前面をくりぬいてくれたので、2台ずつ運転席が向かい合うような形で連結させました。1台ずつ厨房、カウンター、お座敷、ボックス席という風に分けました。その気になれば、一度に最大60人ぐらい収容できましたね。イスはバスにあったものを再利用。でもそれだと味気ないからクッションカバーなどは手作りしていました。確かお城の柄だったように記憶しています。

おかげさまで、2、3年でお店が繁盛して店舗を構えられるようになり、みんなに喜ばれるお店になってほしいと「喜船」と名付けました。今では息子夫婦が大切に引き継いでくれています。