

「月山山麓のワイナリーから」



工場長 大泉奈緒子

雪の町「にしかわ」。冬の間に、雪に閉ざされた蔵の中、カンカンと響く金槌かなづちの音。お客様によりよく利用してもらうために売店のリニューアル工事が進んでいます。そして桜の開花と共にいよいよオープン！

もともと高砂印の蔵元だった築一六〇年と言う母屋と土間の雰囲気はそのまま残しつつ、天井を吹きぬけに、その床板をカウンターと壁板に再利用。古い長持ちを台にして、地元の西山杉を使ったワイン箱に陳列。まさに古さと新しさの融合。すてきに生まれ変わりました。是非



ご来店下さい！

(※売店の土日祝営業は不定期ですので訪問前にご一報ください。)

また冬期間は昨秋に出来たワインの瓶詰め作業に追われます。とくにスパークリングワイン(S.Pに略)はとにかく寒い時期でないと瓶詰め出来ないの(便り54号参照)、みな防寒着をもこもこに着込み、ホッカイロを



貼つての作業。ゴム手袋をしていても指先はジンジンと冷え、ときどき熱いお湯に手を浸ひたしながらの手作業です。一番人気のシードルを始め、セイベル、シャルドネ、ロゼとスパークリング4姉妹はこれからの暑い季節にピッタリですよ。(限定商品のさくらんぼS.Pもあります。)

4月に東京お台場で開かれた「日本ワイン祭り」では全国から46ワイナリーが勢ぞろい。そこでも弊社の『シードル』目当てに行列が出来、『シャルドネS.P』も早々に完売し、スパークリングワインの人気にびっくりしたところでした。



暖かくなれば畑も忙しくなります。今年ブドウをすべてI字型仕立てに変え、日当たり良くますますの品質向上を目指します。これからのワイナリーに乞うご期待！

「酒屋水」ニ

会長 大沼保義



「犬も水で決まる？」

水をおいしく感じる成分としてミネラルがある。ミネラルとは硬度の成分でカルシウム、マグネシウム、ナトリウムやカリウムなどを云う。

カルシウムとマグネシウムの多いのが硬度の高い水(硬水)で、少ないのが硬度の低い水(軟水)といわれる。一般に硬度が高くミネラルの多い水は酵母菌の発酵が旺盛で辛口の酒になり、ミネラルの少ない軟水は

逆に甘口となりがちだ。

注…その溶けている量の尺度として一般にドイツ硬度が使われている。水1リットルに含まれているカルシウムの量(mg)とマグネシウムの量(mg)に1.4をかけ、その総量を硬度という

日本の水は殆どが軟水で、吟醸造りに使っている弊社西川工場の地下水は10〜13度と超軟水、一方硬度が高いと云われる灘の官水でも80〜90度位、硬水の呼び名が高い寒河江の水でも60〜70度位である。それに比して欧米の水はミネラルが通常200〜400mg/Lもある。ミネラルが多すぎると硬くてしつこい味がする。硬度が高くて不味いのは特にマグネシウムの多い時で、硫酸マグネシウムは下剤にも使われるから慣れない日本人はすぐお腹をこわす。しかしマグネシウムが少なければフランスのエビアンとか炭酸水のペリエなど、硬度が300以上あってもその成分の殆どがカルシウムで天然水として珍重され、日本でも結構売れている。

知人のAさんは秋田犬のブリーダーとして全国に名の知れている人だが、興味深い話を聞いた。「犬を育てるのに水がとても大事だ。北欧の犬は水が良から実に骨格が逞たくましい、日本の水ではなかなかあはいかない！」その話を聞いて「実に面白い。欧州の犬の骨格が際だつて逞しいのは、多分硬度の高い、カルシウムの多い水だからじゃないか」と云ったら、彼は驚いたように合点して大きく頷いた。(でもこの話って本当かしら???)



【ワイン新商品情報】 ※すべて税込です
月虎 カベルネソーヴィニヨン



月虎 メルロー



暑い夏に充実のスパークリングワインと
やまがたシャルドネスパークリング



やまがたセイベルスパークリング



やまがたロゼスパークリング



やまがたシードルスパークリング



東北芸工大デザインによるプレミアム
ワイン 720ml とともに 3,240円

750ml 1,646円	750ml 1,728円	750ml 1,620円	750ml 2,160円
375ml 874円	375ml 918円	375ml 864円	375ml 1,080円

《編集後記》六月五日山形市で第八回国際アウトウ(さくらんぼ)シンポジウムが開かれました。ウエルカムワインに弊社『さくらんぼわいん』を使用して乾杯していただきました。今年もさくらんぼ観光シーズンの到来に続き、七月上旬から『さくらんぼわいん』の仕込みも始まります。売店改修とともにワイン造りも進化中です。今後もご期待いただきたいと思います。