

神戸ワイン 仕込み開始 西区

神戸ワインの仕込みが神戸ワイナリー（神戸市西区押部谷町高和）で始まった。ブドウの甘酸っぱい香りが漂う中、生産者らが選別や

搾汁などの作業に追われている。仕込みは9月末まで続き、10月26日から新酒を発売する予定という。同ワイナリーを運営する

神戸みりの公社は直営農場、同区平野町と北区大沢町の契約農家計42社で栽培したブドウを使用している。

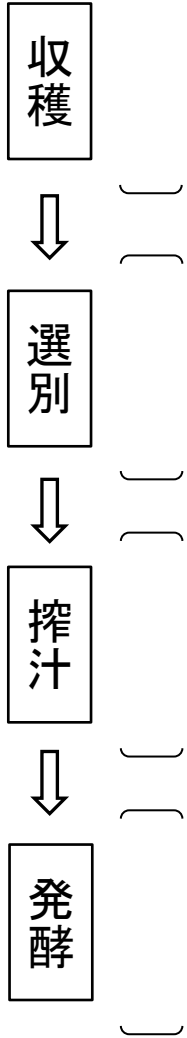
今年18日から平野町の畑で赤ワイン用の品種「メルロ」の収穫を開始。ワイナリーの工場へ搬入されたブドウを、実の成熟度合いや色合いを確認しながら選別し、果汁を搾った後、温度を20度前後に保ったタンク内で2週間〜2カ月ほど発酵させる。720リットル入り約30万本の生産を見込む。同公社ワイン事業部の安居俊和さん(45)は「今年はお天に恵まれ、うま味や甘みが凝縮したブドウを収穫できている。香り高く、濃厚な口当たりのワインになりますよ」と話す。神戸ワイナリー ☎078・991・3911 (辰巳直之)

収穫後、選別される赤ワイン用のブドウ
|| 神戸ワイナリー

.....NEXTに動画

- ① 神戸ワインの仕込みが始まった神戸ワイナリーでは、どこで栽培したブドウを使用していますか? に区の名前と町名を書きまじょう。
- ② ワインをつくる作業の順番を示した図です。各作業の読み方を調べて書きまじょう。
- ③ ワイナリーでブドウを搾しぼった後、どしぼつすると言っていますか。この記事の中から抜き出して書きまじょう。

神戸市 区 町と 区 町の契約農家



<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

名前【

】